

### Протокол №3

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

від 26 листопада 2025 року

Голова – Кравченко Т.Ф.

Присутні – 10 чоловік

#### Порядок денний:

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

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

1.1. Про результати проведення відкритої лекції на тему: «Кейтеринг в ресторанній справі: практичні аспекти» в рамках тижня педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи.

Доповідач: Кухар Р. Ю.

1.2. Підсумки гостьової онлайн-лекції на тему: «Генеративний штучний інтелект. Майбутнє, що настало».

Доповідач: Куцик С.Л.

1.3. Про проведення майстер-класу «Приготування зефірних фігурок».

Доповідач: Черевко І.В.

1.4. Про проведення екскурсії на крафтове підприємство «Власна пекарня» ФОП Токарчук К.М., майстер-клас від роботодавця «Приготування різних видів хліба».

Доповідач: Матюк Н.Л.

1.5. Про проведення студентсько-учнівської конференції «Інноваційне технологічне обладнання для виготовлення харчової продукції».

Доповідач: Муха Н.В.

1.6. Про проведення відкритого уроку у готельно-ресторанному комплексі «Мрія» «Кенді-бари в ресторанній справі: від теорії до практики» та майстер-класу від роботодавця «Створюємо кенді-бар крок за кроком».

Доповідач: Корх А.С.

2. Про результати моніторингу якості освіти 2025 року у розрізі освітніх компонентів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Доповідач: голова ВЦ(М)К

3. Обговорення тематики, тем і завдань курсових проєктів в групі 34 – ГМ-Ф з дисципліни «Будова і експлуатація обладнання» спеціальності 133 Галузеве машинобудування.

Доповідач: Муха Н.В.

4. Про організацію та проведення науково-методичної конференції на тему: «Створення сприятливих умов для повноцінного морального, психічного, фізичного розвитку здобувачів освіти, формування творчо мислячої особистості, здатної до продуктивної праці в динамічному світі».

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

**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 (10.11.25 – 14.11.2025). Вона зазначила, що тиждень був насичений різноманітними заходами, проведеними на високому рівні, а члени комісії та здобувачі освіти активно долучилися до їх організації та участі.

**Ухвалили:** Відзначити належний рівень організації заходів та активність учасників. Рекомендувати продовжувати практику проведення тематичних тижнів як ефективної форми розвитку професійних компетентностей здобувачів освіти.

За – одногосно.

**1.1. Слухали:** Кухара Р.Ю., викладача спецдисциплін, який повідомив, що в рамках тижня педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи було проведено відкриту лекцію на тему: «Кейтеринг в ресторанній справі: практичні аспекти» для здобувачів освіти 2 курсу ОПП «Готельно-ресторанна справа». Лекція

проходила в межах вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» та мала на меті ознайомлення з практичними аспектами організації кейтерингу.

На заході були присутні здобувачі освіти професії «Кухар, кондитер», а також першокурсники спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», які отримали уявлення про сучасні тенденції кейтерингових послуг і особливості виїзного обслуговування.

**Виступила:** Кравченко Т.Ф., голова ВЦ(М)К, яка відзначила актуальність обраної теми, практичну спрямованість лекції та високий рівень підготовки викладача. Вона підкреслила важливість ознайомлення здобувачів освіти з сучасними форматами кейтерингового обслуговування і подякувала викладачу за змістовний і цікавий матеріал.

**Ухвалили:** - Відзначити практичну спрямованість відкритої лекції та її значення для формування професійних компетентностей здобувачів освіти.

- Рекомендувати використання матеріалів лекції у подальшій навчально-методичній роботі ВЦ(М)К.

За – одноголосно.

**1.2. 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 G11 Машинобудування (Галузеве машинобудування), J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг та професії «Кухар, кондитер» на тему: «Генеративний штучний інтелект. Майбутнє, що настало». Запрошений лектор – кандидат технічних наук, доцент кафедри комп'ютерних наук Луцького національного технічного університету Лук'янчук Юрій Анатолійович. Він подякував Лук'янчуку Ю.А. за змістовну та актуальну доповідь щодо сучасних технологій штучного інтелекту.

**Ухвалили:** Продовжувати практику організації спільних освітніх заходів із Луцьким національним технічним університетом для підвищення рівня професійної підготовки здобувачів освіти.

За – одноголосно.

**1.3. Слухали:** Черевко І.В., майстра виробничого навчання, яка розповіла, що в рамках проведення тижня педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи і з метою профорієнтаційної роботи для учнів ОЗЗСО «Любешівський ліцей» та ЗЗСО «Бірківський ліцей» було організовано цікавий та творчий майстер-клас «Приготування зефірних фігурок», який вона провела разом з Тамарою Хомич.

Під час заходу учасники дізналися про особливості приготування зефіру, навчилися створювати оригінальні солодкі фігурки, проявили фантазію та креативність. Атмосфера майстер-класу була теплою, натхненною та сповненою приємних ароматів і гарного настрою. Вона відзначила важливість проведення таких творчих і профорієнтаційних заходів: такі заходи допомагають учням пізнати світ кулінарного мистецтва, спробувати себе у ролі кондитерів та усвідомлено обрати майбутню професію.

**Ухвалили:** Підтримати та продовжувати проведення подібних профорієнтаційних майстер-класів для учнів.

За – одноголосно

**1.4. Слухали:** Матюк Н.Л., майстра виробничого навчання, що відбулася екскурсія на крафтове підприємство «Власна пекарня» ФОП Токарчук Катерина Михайлівна, яку організували майстри виробничого навчання Світлана Левковець та Наталія Матюк. Здобувачі освіти мали змогу побачити, як народжується справжній домашній хліб, відчути аромат свіжої випічки та дізнатись про секрети майстерності пекарів.

**Виступила:** Левковець С.І., майстер виробничого навчання, яка сказала, що приємним бонусом нашої екскурсії було проведення майстер-класу «Приготування різних видів хліба» випускницями нашого коледжу: Валентиною Бишевич, Альоною Смокович, Яною Герець разом з Катериною Токарчук. Здобувачі освіти формували хліб, піцу. Випікали та дегустували. Атмосфера була теплою та щирою, як у справжній родинній пекарні.

Учасники отримали не лише нові знання, а й гарний настрій, натхнення, та відчули смак справжнього хліба. Дякуємо Катерині Михайлівні за цікаву та смачну зустріч!

**Ухвалили:** рекомендувати і надалі проводити подібні екскурсії та майстер-класи, спрямовані на формування професійних компетентностей і популяризацію професій харчової галузі.

За – одноголосно.

**1.5. Слухали:** Муху Н.В., викладача спецдисциплін, про проведення студентсько-учнівської конференції на тему: «Інноваційне технологічне обладнання для виготовлення харчової продукції». Учасники презентували свої роботи перед аудиторією, навчилися систематизувати, узагальнювати знання, вміння і навички.

**Ухвалили:** відзначити активну участь здобувачів освіти та якість представлених дослідницьких проєктів. Рекомендувати продовжувати практику проведення подібних конференцій як ефективної форми розвитку професійних компетентностей, уміння систематизувати та презентувати знання.

**1.6. Слухали:** Корх А.С., викладача спецдисциплін, що в рамках співпраці із стейкхолдерами, 13.11.25 року для здобувачів освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа», у рамках вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства (практикум)», був проведений відкритий урок у ГРК «Мрія» «Кенді-бари в ресторанній справі: від теорії до практики».

Майстер-клас на тему: «Створюємо кенді-бар крок за кроком» провели Катерина Шукалович, викладач, власниця готельно-ресторанного комплексу «Мрія» та Альона Корх, викладач спецдисциплін. Майстер-клас було проведено для здобувачів першого та другого курсу ОПП «Готельно-ресторанна справа» у співпраці з ГРК «Мрія».

Під час проведення майстер-класу здобувачі освіти здобули як теоретичні так і практичні навички: розрахунок кількості порцій на одну людину, підбір посуду, сервіровка столу, оформлення. Адже кенді-бар це не просто додаткова послуга, а сучасний, стильний та гнучкий інструмент для створення незабутньої атмосфери та задоволення гостей на будь-якому святковому заході. Вона подякувала ГРК «Мрія», Катерині Шукалович за високий рівень організації та професійну співпрацю.

**Ухвалили:** рекомендувати і надалі впроваджувати практикоорієнтовані заняття зі стейкхолдерами для формування професійних компетентностей здобувачів освіти.

За – одноголосно.

**2. Слухали:** Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К, яка ознайомила присутніх із результатами моніторингу якості освіти 2025 року в розрізі освітніх компонентів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Представлено інформаційно-аналітичні матеріали Державної служби якості освіти за результатами III етапу Пілотного проєкту щодо вивчення якості освіти у закладах фахової передвищої освіти.

Відзначено, що найнижчі результати продемонстровано з дисципліни «Менеджмент та маркетинг готельно-ресторанного господарства» (41,35 бали), інші дисципліни показали середні та достатні результати: «Санітарія і гігієна в галузі» – 52,56 бали, «Організація та обслуговування в готелях» – 47,69 бали, «Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства – 49,23 бали і «Устаткування закладів готельного та ресторанного господарства – 52,56 бали. Середній результат по закладу освіти 48,68 бали.

Здійснено порівняння із середніми показниками по Україні в розрізі дисциплін та по спеціальності: «Менеджмент та маркетинг готельно-ресторанного господарства» – 56,80 бали, «Санітарія і гігієна в галузі» – 58,96 бали, «Організація та обслуговування в готелях» – 59,70 бали, «Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства – 54,35 бали і «Устаткування закладів готельного та ресторанного господарства – 55,84 бали. Середній результат по Україні в розрізі дисциплін – 57,13 бали.

Вона запропонувала організувати консультації для студентів із дисциплін, де зафіксовано низькі результати.

**Виступили:** Члени комісії, які обговорили причини низьких результатів окремих освітніх компонентів.

- Корх А.С., викладач спецдисциплін, яка запропонувала провести аналіз змісту робочих програм дисциплін та за потреби внести корективи. А також посилити практичну складову викладання через впровадження кейсів, ситуаційних завдань та виробничих ситуацій.

- Кухар Р.Ю., викладач спецдисциплін, який акцентував увагу на необхідності розширити співпрацю з підприємствами готельно-ресторанної сфери для організації виробничої практики, стажувань та проведення майстер-класів для здобувачів освіти з метою підвищення практичної складової освітнього процесу.

**Ухвалили:** 1. Взяти до відома результати моніторингу якості освіти 2025 року, представлені Кравченко Т.Ф., та результати порівняння показників здобувачів освіти з середніми значеннями по Україні в розрізі освітніх компонентів.

2. Організувати додаткові консультації для студентів з дисциплін, де зафіксовано найнижчі результати. Відповідальні: викладачі відповідних дисциплін. Термін: протягом навчального року.

3. Провести аналіз змісту робочих програм дисциплін та внести корективи у разі потреби (пропозиція Корх А.С.), з урахуванням сучасних вимог індустрії гостинності. Відповідальні: викладачі спецдисциплін. Термін: протягом навчального року.

4. Посилити практичну складову освітнього процесу шляхом впровадження кейсів, ситуаційних завдань, виробничих ситуацій та практичних занять на реальних прикладах. Відповідальні: викладачі спецдисциплін. Термін: постійно.

5. Розширити співпрацю з підприємствами готельно-ресторанної сфери для організації виробничої практики, стажувань та проведення майстер-класів. Відповідальний: Кухар Р.Ю. Термін: протягом навчального року.

За – одноголосно.

**3. Слухали:** Муху Н.В., викладача спецдисциплін, яка представила на розгляд тематику, теми і завдання курсових проєктів в групі 34 – ГМ-Ф з дисципліни «Будова і експлуатація обладнання» спеціальності 133 Галузеве машинобудування.

**Виступив:** Куцик С.Л., викладач спецдисциплін, який запропонував схвалити тематику, теми і завдання курсових проєктів з дисципліни «Будова і експлуатація обладнання» і скерувати на затвердження заступнику директора з НР.

**Ухвалили:** схвалити тематику, теми і завдання курсових проєктів з дисципліни «Будова і експлуатація обладнання» і скерувати на затвердження заступнику директора з НР.

За – одноголосно.

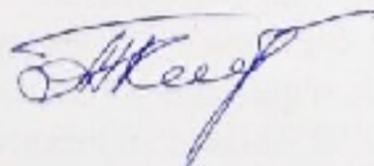
**4. Слухали:** Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К, про організацію та проведення науково-практичної конференції на тему: «Створення сприятливих умов для повноцінного морального, психічного, фізичного розвитку здобувачів освіти, формування творчо мислячої особистості, здатної до продуктивної праці в динамічному світі».

**Виступили:** Педагогічні працівники, які виявили бажання взяти участь у науково-практичній конференції та висловили готовність долучитися до її підготовки та проведення.

**Ухвалили:** Підготувати доповіді і взяти участь у науково-практичній конференції таким педпрацівникам: Пігулко Ж.М, Мусі Н.В., Черевко І.В., Левковець С.І., Матюк Н.Л., Хомич Т.П.

За – одноголосно.

Голова ВЦ(М)К:



Кравченко Т.Ф.