

Протокол № 5

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

від 29 січня 2026 року

Голова – Кравченко Т.Ф.

Присутні – 10 чоловік

Порядок денний:

1. Аналіз і підсумки роботи ВЦ(М)К за I семестр 2025-2026 навчальний рік.

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

2. Про стан проведення практики здобувачами освіти 46 групи з професії кондитер 4-го розряду.

Доповідач: керівник практики

3. Обговорення результатів директорських контрольних робіт за I семестр 2024-2025 навчального року.

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

4. Про оновлення складу робочих груп для моніторингу і перегляду освітньо-професійних програм «Галузеве машинобудування» та «Готельно-ресторанна справа».

Доповідачі: Пігулко Ж.М., Кравченко Т.Ф.

5. Про участь у Фольклорно-етнографічному фестивалі «Від Різдва до Водохреща».

Доповідачі: Муха Н.В., Матюк Н.Л.

1. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К, яка ознайомила з результатами роботи випускної циклової методичної комісії педпрацівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи за I семестр 2025-2026 навчального року і внесла пропозицію вважати роботу ВЦ(М)К за I семестр задовільною (звіт додається).

За – одноголосно.

Ухвалили: Роботу ВЦ(М)К за I семестр 2025-2026 навчальний рік вважати задовільною.

2. Слухали: Черевко І.В., керівника практики, яка зачитала звіт про результати проведення практики в 46 групі з професії кондитер 4-го розряду. Здобувачі освіти групи в кількості 15 осіб проходили виробничу практику в ФОП Шукалович К.М., 7 осіб в ФОП Зозуля Н.П.; 2 особи ФОП Мороз Ю.Л., 1 здобувач освіти в ФОП Чернюк А.М. Практика проходила у період з 27.11.2025р. по 13.01.2026 року згідно програми практики. У період проходження практики здобувачі освіти виконували роботу кондитера 4-го розряду, а саме: організовували робоче місце; працювали з технологічною документацією; робили розрахунок сировини; виготовляли оздоблювальні напівфабрикати для борошняних кондитерських виробів, готували помадну масу, фруктові, желейні цукерки, мармелад, десерти, дріжджове та бездріжджове тісто та вироби з нього, складні торти різних видів.

13.01.2026р. виконали кваліфікаційну пробну роботу згідно переліку тем пробних кваліфікаційних робіт.

Підсумки проведення КІР: виконали роботу 100%; присвоєно кваліфікацію з професії кондитер 4 розряду 100%. Отримали: високий рівень – 9 здобувачів освіти; достатній – 7 здобувачів освіти; середній – 9 здобувачів освіти. Якість знань – 64%.

Під час проходження практики підприємцями було перераховано 50% від заробленої суми, згідно підписаних договорів на рахунок ВСП «Любешівського ТФК ЛНТУ».

Виступив: Куцик С.Л., викладач спецдисциплін, який відмітив, що практика була проведена на належному кваліфікаційному рівні, де здобувачі освіти закріпили набуті теоретичні і практичні знання і вміння, про що свідчить якість знань здобувачів освіти.

Ухвалили: практика була проведена на належному професійному рівні.

За – одноголосно.

3. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К, яка поінформувала членів ВЦ(М)К про результати директорських контрольних робіт, проведених у січні 2026 року в коледжі відповідно до наказу та затверджених графіків. Зазначила, що зведений аналіз результатів директорських контрольних робіт з дисциплін харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи додається до протоколу.

Доповідач наголосила, що за результатами ДКР рівень навчальних досягнень здобувачів освіти є середнім та вищим за середній, показники абсолютної успішності становлять 100%, а якісна успішність — у межах 42–88% залежно від дисципліни та групи.

Виступила: Корх А.С., викладач спецдисциплін, зазначила, що результати директорських контрольних робіт загалом є стабільними, а середній бал з дисциплін відповідає семестровому оцінюванню або має незначні розбіжності. Разом з тим аналіз типових помилок засвідчив наявність окремих прогалин у теоретичних знаннях і практичних уміннях здобувачів освіти, що потребує цілеспрямованої корекційної роботи.

Члени методичної комісії взяли участь в обговоренні та дійшли висновку про необхідність розроблення системи заходів щодо усунення типових помилок та підвищення якості знань здобувачів освіти.

Ухвалили: 1. Взяти до уваги результати директорських контрольних робіт, проведених у січні 2026 року (зведений аналіз додається).

2. Розробити та впровадити заходи щодо усунення типових помилок, виявлених за результатами ДКР, з метою підвищення рівня навчальних досягнень здобувачів освіти, зокрема:

2.1. Проводити цілеспрямовану роботу із здобувачами освіти, які демонструють високий рівень знань, шляхом залучення їх до участі у конкурсах професійної майстерності, конференціях, олімпіадах та інших формах позааудиторної діяльності.

2.2. Організувати індивідуальну та групову корекційну роботу зі здобувачами освіти, які мають прогалини в знаннях, із використанням додаткових консультацій, повторення складних тем, виконання практичних і тренувальних завдань.

2.3. Посилити увагу до практичного застосування теоретичних знань, формування вмінь аналізу, класифікації, роботи зі схемами, обладнанням та нормативною документацією.

За – одноголосно.

4. Слухали: Пігулко Ж.М., викладача спеціальних дисциплін, яка представила оновлений склад робочої (проектної) групи освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування», а саме:

Голова робочої групи:

Пігулко Ж.М. — викладач, спеціаліст другої кваліфікаційної категорії.

Члени робочої групи:

Куцик С.Л. — викладач, спеціаліст;

Муха Н.В. — викладач, спеціаліст;

Омельчук І.І. — ФОП (підприємство з виробництва хліба та хлібобулочних виробів);

Токарчук Б.А. — здобувач освіти 3 курсу спеціальності 133 «Галузеве машинобудування».

Слухали: Кравченко Т.Ф., викладача спецдисциплін, яка представила оновлений склад робочої (проектної) групи освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», а саме:

Голова робочої групи:

Кравченко Т.Ф. — викладач, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист, голова випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи.

Члени робочої групи:

Корх А.С. — викладач, спеціаліст першої кваліфікаційної категорії;

Кухар Р.Ю. — викладач, спеціаліст;

Шукалович К.М. — ФОП (готельно-ресторанний комплекс «Мрія»);

Кононович Д.С. — здобувачка освіти 1 курсу спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

Ухвалили: Оновити склад робочих (проектних) груп для здійснення моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм «Галузеве машинобудування» та «Готельно-ресторанна справа» і подати його на розгляд заступнику директора з навчальної роботи.

За – одноголосно.

4. Слухали: – Муху Н.В., викладача спецдисциплін, яка привітала Тетяну Андрусик, Катерину Ясак — студенток спеціальності Готельно-ресторанна справа та Софію Хвесик і Ірину Хупчик

— здобувачок освіти за професією «Кухар, кондитер», із зайнятим II місцем у Фольклорно-етнографічному фестивалі «Від Різдва до Водохреща», у номінації «Краща різдвяна страва» (керівники: Тетяна Кравченко і Наталія Муха). Команда, об'єднана любов'ю до традицій Волині та різдвяної кулінарної спадщини, представила автентичну волинську страву — голубці з піона і грибів. Це страва, що поєднує давні кулінарні традиції нашого краю, натуральні інгредієнти та справжній дух українського Різдва. Широ вітаємо учасниць та наставників із заслуженою нагородою! Бажаємо нових творчих і професійних перемог!

- Слухали: Мапок Н.Л., майстра виробничого навчання, яка привітала педагогічний колектив майстрів виробничого навчання ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ» за перемогу у фольклорно-етнографічному фестивалі «Від Різдва до Водохреща» в номінації «Краща різдвяна страва», категорія «Професіонали». Висока відзнака є визнанням професійної майстерності, творчого підходу, глибокої поваги до національних традицій та вміння відтворювати автентичні смаки різдвяної кухні, передаючи їх наступним поколінням.

Ухвалили: 1) Взяти до відома інформацію про участь та успішні результати здобувачів освіти і педагогічних працівників коледжу у фольклорно-етнографічному фестивалі «Від Різдва до Водохреща».

2) Відзначити високий рівень професійної майстерності, творчого підходу та популяризацію національних кулінарних традицій, продемонстрованих здобувачами освіти спеціальності Готельно-ресторанна справа, професії «Кухар, кондитер» та майстрами виробничого навчання.

За **є**-одноголосно

Голова ВЦ(М)К:

Кравченко Т.Ф.

Голова ВЦ(М)К:

Голова ВЦ(М)К: