

Протокол № 11

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

від 29 червня 2026 року

Голова – Кравченко Т.Ф.

Присутні – 10 осіб

Порядок денний:

1. Обговорення результатів директорських контрольних робіт за II семестр 2025-2026 навчального року.

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

2. Аналіз рейтингового оцінювання педагогічних працівників за 2025-2026 н.р.

Доповідач: Муха Н.В.

3. Про стан проведення виробничої практики і результати захисту в групі 36-ГРС-Ф.

- Про проходження переддипломної практики і результати захисту в групі 44-ГМ-Ф.

- Про стан проведення навчальної (ремонтно-експлуатаційної) практики і результати захисту в групі 34 ГМ-Ф.

- Про стан проведення навчальної практики і результати захисту в групі 26-ГРС-Ф.

- Про стан проведення виробничої практики і результати захисту в групі 36.

- Про стан проведення виробничої практики і результати захисту в групі 26.

Доповідачі: керівники практик

4. Про передачу на зберігання курсових робіт, дипломних проєктів, звітів-щоденників і звітів з навчальної та виробничої практик за 2025-2026 навчальний рік.

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

5. Про підсумки роботи гуртків ВЦ(М)К за 2025-2026 навчальний рік.

Доповідачі: Кравченко Т.Ф., Черевкр І.В.

6. Про попередній розгляд педагогічного навантаження на 2026-2027 навчальний рік.

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

7. Звіт комісії з якості освіти ВЦ(М)К педпрацівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи про виконання планів роботи за 2025-2026 навчальний рік.

Доповідачі: керівник групи з якості освіти

8. Про результати проведення кваліфікаційного іспиту здобувачів освіти групи 36-ГРС-Ф.

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

9. Про результати участі у III Всеукраїнському фестивалі фахової майстерності «Золотий шейкер».

Доповідач: Корх А.С.

1. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К, яка сказала, що з метою виявлення рівня знань здобувачів освіти в червні 2026 року в коледжі згідно наказу і розроблених графіків, були проведені директорські контрольні роботи (аналіз директорських контрольних робіт і зведений аналіз директорських контрольних робіт додається).

Виступив: Куцик С.Л., викладач спецдисциплін, який зауважив, що в цілому результати є середніми або вищими за середній показник і запропонував розробити заходи по типовим помилках щодо покращення знань здобувачів освіти.

За – одноголосно

Ухвалили: розробити заходи по типовим помилках щодо покращення знань здобувачів освіти.

2. Слухали: Муху Н.В., представника рейтингової комісії оцінки діяльності педагогічних працівників, яка ознайомила членів комісії з протоколом засідання рейтингової комісії ВЦ(М)К оцінки результатів діяльності педагогічних працівників за 2025-2026 навчальний рік (протокол додається).

Виступив: Куцик С.Л., викладач спецдисциплін, який сказав, що вважає роботу членів ВЦ(М)К задовільною і запропонував протокол засідання рейтингової комісії скерувати на засідання методичної ради та оприлюднити на сайті коледжу.

За – одноголосно

Ухвалили: протокол засідання рейтингової комісії скерувати на засідання методичної ради.

3. Слухали: Кравченко Т.Ф., керівника виробничої практики, яка ознайомила членів ВЦ((М)К зі звітом про стан проведення виробничої практики та результати її захисту в групі 36-ГРС-Ф спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Виробнича практика проходила відповідно до укладених договорів у період з 18.05.2026 р. по 05.06.2026 р. на базі провідних закладів готельно-ресторанного господарства, а саме:

- готельно-ресторанний комплекс «Мрія» (ФОП Шукалович К.М.) – 8 здобувачів освіти;
- кафе «У Олени» (ФОП Чернюк А.М.) – 3 здобувачі освіти;
- готельно-ресторанний комплекс «Сяйво Люкс» (ФОП Мосійчук Р.С., м. Ківерці) – 1 здобувач освіти;
- ТзОВ «АПШЕРОН ЦЕНТР» – 6 здобувачів освіти;
- ресторан «Кальвадос» (ФОП Богач В.А., м. Камінь-Каширський) – 1 здобувач освіти;
- кафе «Смачна Реберня» (ФОП Кушнікова О.К., м. Луцьк) – 1 здобувач освіти;
- кав'ярня «Coffee & Food» (ФОП Божко Л.В.) – 2 здобувачі освіти;
- ресторан «Не Про Хліб» (ФОП Чернецька І.С., м. Луцьк) – 1 здобувач освіти;
- ресторан «Сало в шоколаді» (ФОП Полухович А.В., м. Рівне) – 1 здобувач освіти.

Під час проходження практики здобувачі освіти ознайомилися з діяльністю закладів готельно-ресторанного господарства, їх організаційною структурою, проаналізували організацію та технологію обслуговування споживачів, а також особливості роботи основних структурних підрозділів підприємств.

За результатами захисту звітів з виробничої практики, який відбувся 05.06.2026 р., отримано такі результати: оцінку «відмінно» – 5 здобувачів освіти; оцінку «добре» – 19 здобувачів освіти. Абсолютна успішність становить 100 %, якісна успішність – 100 %. Звіт про результати проходження та захисту виробничої практики додається.

Слухали: Пігулко Ж.М., керівника практики, про проходження переддипломної практики здобувачами освіти групи 44-ГМ-Ф з 13.04.2026 р. по 08.05.2026 р. відповідно до програми практики.

Здобувач освіти Клявзунік А.С. проходила практику в ТзОВ «РІВНЕ-ТОР», Зелик А.В. – у ПП «Спецбуд Експрес», Зініч І.В., Мартинчук С.Р. та Михалик В.Б. – у ПП Омельчук І.І.

Відповідно до програми практики здобувачі освіти виконували такі види робіт: ознайомлення з діяльністю підприємства, заходами з охорони праці, техніки безпеки та охорони навколишнього середовища; робота дублером механіка виробничого цеху або ремонтної майстерні; ознайомлення з роботою структурних підрозділів підприємства, зокрема відділу головного механіка, ремонтно-механічної майстерні, планово-економічного відділу, відділу праці та заробітної плати, відділу постачання.

Під час проходження практики здобувачі освіти опрацювали та систематизували матеріали з технології обладнання, автоматизації виробничих процесів, технічного обслуговування обладнання відповідно до тем дипломних проєктів, з дотриманням вимог охорони праці та техніки безпеки.

За результатами захисту звітів з практики всі здобувачі освіти виконали програму практики в повному обсязі (100 %).

Результати оцінювання: високий рівень – 2 здобувачі освіти, достатній рівень – 1 здобувач освіти, середній рівень – 2 здобувачі освіти. Успішність становить 100 %, якість знань – 60 % (звіт додається).

- **Слухали:** Хомич Т.М., керівника практики, яка зачитала звіт про стан проведення навчальної (ремонтно-експлуатаційної) практики в групі 34 ГМ-Ф спеціальності 133 Галузеве машинобудування. Практика проходила відповідно до укладених угод з 27.04.2026 року по 05.06.2026 року. Практика проводилася в лабораторіях коледжу, майстернях слюсарних робіт на відповідних робочих місцях, забезпечених вимірювальними інструментами, заготовками, методичною і технічною документацією, кресленнями та ескізами. Завданням експлуатаційно-ремонтної практики є навчити студентів безпечно обслуговувати і ремонтувати технологічне обладнання підприємств галузі згідно з технологічною інструкцією та відповідними графіками проведення ремонтних робіт. Здобувачі освіти виконували такі роботи: розбирання та

складання складальних одиниць м'ясорубки; ознайомитися з вимірювальними інструментами; ремонт простого обладнання, заміна втулки блендера; випробовування зібраних одиниць і механізмів після ремонту; визначення причин неполадок рухомих з'єднань; випробування зібраних одиниць після ремонту та інші роботи. Успішність – 100%, якість – 70% (звіт додається).

Слухали: Корх А.С., керівника навчальної практики, про результати проходження навчальної практики здобувачами освіти групи 26-ГРС-Ф спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». Доповідач повідомила, що навчальна практика проходила з 25 травня по 19 червня 2026 року. У практиці брали участь 18 здобувачів освіти, які повністю виконали програму практики відповідно до календарного плану.

Під час практики здобувачі освіти закріпили теоретичні знання, набули практичних навичок з організації діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства, опрацювали нормативну документацію та виконали всі передбачені програмою практичні завдання. Поршень трудової дисципліни та вимог охорони праці не зафіксовано.

За результатами практики загальна успішність становить 100%, якість знань – 61%. Навчальну практику проведено відповідно до затвердженої програми, поставлені завдання виконано в повному обсязі.

Слухали: Муху Н.В., керівника виробничої практики, про результати проходження виробничої практики здобувачами освіти групи №36 з професії «Кондитер» 3-го розряду. Доповідач повідомила, що виробнича практика проводилася у два етапи: з 13.04.2026 р. по 05.06.2026 р. та з 22.06.2026 р. по 25.06.2026 р. на підприємствах ФОП Шукалович К.М., ФОП Гінайло М.В., ФОП Чернюк А.М., ФОП Комзюк Т.Д.

Практику проходили 22 здобувачі освіти. Роботи виконувалися відповідно до робочої програми виробничої практики та переліку навчально-виробничих робіт із дотриманням вимог охорони праці, виробничої санітарії та правил безпеки праці.

25 червня 2026 року здобувачі освіти виконали пробні кваліфікаційні роботи відповідно до затвердженого переліку тем.

За результатами виробничої практики: пробні кваліфікаційні роботи виконали 100% здобувачів освіти; професійну кваліфікацію отримали 100% здобувачів освіти; високий рівень продемонстрували 12 осіб; достатній рівень – 6 осіб; середній рівень – 4 особи. Якість знань за результатами виробничої практики становить 82%.

За період проходження виробничої практики здобувачами освіти було зароблено та перераховано на рахунок коледжу 8 000 грн.

Слухали: Пігулко Ж.М., керівника виробничої практики, про результати проходження виробничої практики здобувачами освіти групи №26 з професії «Кухар» 4-го розряду.

Доповідач повідомила, що виробничу практику проходили 17 здобувачів освіти у період з 13.04.2026 р. по 25.06.2026 р. на підприємствах ФОП Шукалович К.М. та ФОП Комзюк Т.Д.

Під час проходження практики здобувачі освіти виконували роботи відповідно до робочої програми виробничої практики та переліку навчально-виробничих робіт із дотриманням вимог охорони праці та правил безпеки праці.

Разом із тим, під час проходження практики були виявлені окремі недоліки: окремі здобувачі освіти не завжди дотримувалися правил особистої гігієни, вимог до належного стану спеціального одягу та режиму праці.

25 червня 2026 року здобувачі освіти виконали пробні кваліфікаційні роботи відповідно до затвердженого переліку тем.

За результатами виробничої практики: пробні кваліфікаційні роботи виконали 100% здобувачів освіти; професійну кваліфікацію отримали 100% здобувачів освіти; високий рівень продемонстрували 8 осіб; достатній рівень – 7 осіб; середній рівень – 2 особи. Якість знань за результатами виробничої практики становить 88%.

За період проходження виробничої практики здобувачами освіти було зароблено та перераховано на рахунок коледжу 5 200 грн.

Виступили: Кухар Р.Ю., викладач спецдисциплін, який зазначив, що всі види практик були проведені на належному професійному рівні відповідно до вимог навчальних програм, робочих програм практик та затвердженої документації.

Ухвалили: визнати, що навчальна практика в групі 26-ГРС-Ф, виробнича практика в групі 36-ГРС-Ф, навчальна (ремонтно-експлуатаційна) практика в групі 34-ГМ-Ф, переддипломна практика в групі 44-ГМ-Ф, виробнича практики в 36 і 26 групах були проведені на належному професійному рівні відповідно до навчальних і робочих програм практик.

4. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К, яка повідомила, що викладачами та керівниками практики подано акти приймання-передачі курсових робіт, дипломних проєктів, щоденників і звітів з навчальної та виробничої практики для подальшої передачі документів на архівне зберігання.

На підставі поданих актів приймання-передачі встановлено наявність:

- курсових робіт з дисциплін «Організація ресторанного господарства» та «Організація готельного господарства» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» — по 24 роботи;
- дипломних проєктів зі спеціальності 133 «Галузеве машинобудування» — 5 робіт;
- щоденників-звітів з навчальної практики — 18 комплектів (керівник Корх А.С.);
- щоденників та звітів з виробничої практики — 24 комплекти (керівник Кравченко Т.Ф.).

Ухвалили: 1 - Передати заступнику директора з навчальної роботи документи, зазначені в актах приймання-передачі, для подальшої передачі до архіву.

5. Слухали: Кравченко Т.Ф., керівника гуртка «Майстри гостинності», яка прозвітувала про роботу гуртка за 2025-2026 навчальний рік, ознайомила присутніх з проведеними заходами, участю здобувачів освіти у конкурсах, фестивалях, конференціях та досягнутими результатами (звіт додається).

Слухали: Черевко І.В., керівника гуртка «Свято наближається», яка представила звіт про діяльність гуртка за 2025-2026 навчальний рік, охарактеризувала основні напрями роботи, участь здобувачів освіти у практичних заходах та результати діяльності гуртка.

Виступила: Корх А.С., яка відзначила активність учасників гуртка та практичну спрямованість проведених заходів. Вона наголосила на важливості залучення здобувачів освіти до конкурсів професійної майстерності та науково-дослідної діяльності.

За – одноголосно

Ухвалили: 1. Визнати роботу гуртків «Майстри гостинності», «Свято наближається» у 2025-2026 навчальному році задовільною.

2. Продовжити діяльність гуртків у 2026-2027 навчальному році та активізувати участь здобувачів освіти у конкурсах, конференціях, майстер-класах і профорієнтаційних заходах.

6. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К, яка ознайомила педагогічних працівників ВЦ(М)К з попереднім розподілом педагогічного навантаження на 2026-2027 навчальний рік кожного викладача із зазначенням закріплених для викладання дисциплін, з умовою проведення належної вступної кампанії (виступ додається).

Виступив: Куцук С.Л., викладач спецдисциплін, який запропонував схвалити попередній розподіл педагогічного навантаження на 2026–2027 навчальний рік та подати його на розгляд методичної ради.

За – одноголосно

Ухвалили: схвалити попередній розподіл педагогічного навантаження на 2026-2027 навчальний рік та подати його на розгляд методичної ради.

7. Слухали: Кухара Р.Ю., керівника робочої групи із забезпечення якості фахової передвищої освіти, який зачитав звіт комісії з якості фахової передвищої освіти ВЦ(М)К педпрацівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи про виконання планів роботи за 2025-2026 навчальний рік (звіт додається).

Слухали: Черевко І.В., керівника робочої групи із забезпечення якості професійної (професійно-технічної) освіти, яка зачитала звіт комісії із забезпечення якості освіти ВЦ(М)К про виконання планів роботи за 2025-2026 навчальний рік (звіт додається).

Виступила: Кравченко Т.Ф., викладач спецдисциплін, яка запропонувала виконання планів робочих груп із забезпечення якості фахової передвищої освіти за 2025-2026 навчальний рік вважати задовільним і скерувати звіти на засідання групи з забезпечення якості освіти коледжу.

За – одноголосно

Ухвалили: виконання планів робочих груп із забезпечення якості фахової передвищої освіти за 2025-2026 навчальний рік вважати задовільним і скерувати звіти на засідання групи з забезпечення якості освіти коледжу.

8. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К, яка доповіла про результати проведення кваліфікаційного іспиту 16–17 червня 2026 року для здобувачів освіти групи 36-ГРС-Ф зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Було зазначено, що іспит проведено відповідно до графіка освітнього процесу та вимог освітньо-професійної програми.

До складання кваліфікаційного іспиту було допущено 24 здобувачі освіти, які успішно пройшли підсумкову атестацію. За результатами іспиту отримано такі оцінки: «відмінно» – 4 здобувачі освіти; «добре» – 10 здобувачів освіти; «задовільно» – 10 здобувачів освіти. Успішність становить 100%, якість знань – 58,3% (звіт додається).

Виступила: Корх А.С., викладач спецдисциплін, яка відзначила достатній рівень теоретичної та практичної підготовки здобувачів освіти, їхнє володіння професійними компетентностями та готовність до здійснення професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного господарства.

Виступив: Кухар Р.Ю., викладач спецдисциплін, який підтримав висновки щодо належного рівня підготовки випускників та відзначив позитивні результати складання кваліфікаційного іспиту.

За – одноголосно

Ухвалили: Визнати результати кваліфікаційного іспиту здобувачів освіти групи 36-ГРС-Ф такими, що відповідають вимогам освітньо-професійної програми.

9. Слухали: Корх А.С., викладача спецдисциплін, яка повідомила, що 11 червня 2026 року в Луцькому кооперативному фаховому коледжі ЛТЕУ відбувся II Всеукраїнський фестиваль фахової майстерності «Золотий шейкер» — масштабний захід, що об'єднав талановиту молодь та педагогів із різних регіонів України. Фестиваль став платформою для демонстрації професійних умінь, творчого підходу та креативності здобувачів освіти у сфері барної справи та міксології. У цьогорічному заході взяли участь 11 команд із закладів фахової передвищої та професійно-технічної освіти України.

Наш коледж на фестивалі представляли здобувачі освіти групи 26-ГРС-Ф Діана Кононович та Катерина Віднічук під керівництвом викладачів Тетяни Кравченко, Альони Корх та Ростислава Кухара.

У межах конкурсної програми учасники виконували завдання з професійної майстерності, зокрема розробляли карту кави, складали технологічні карти та готували кавові й змішані напої відповідно до умов конкурсу.

За результатами фестивалю команда «Кавовий дуєт» посіла I місце в номінації «Професіоналізм у створенні авторських напоїв».

Вона висловити подяку учасникам команди та їхнім керівникам за високий рівень підготовки, професійну майстерність і гідне представлення коледжу на Всеукраїнському фестивалі.

Ухвалили: 1. Відзначити високий рівень підготовки здобувачів освіти та педагогічних працівників до участі у III Всеукраїнському фестивалі фахової майстерності «Золотий шейкер».

2. Оголосити подяку здобувачам освіти Діані Кононович та Катерині Віднічук, а також викладачам Тетяні Кравченко, Альоні Корх та Ростиславу Кухару за успішний виступ та здобуття I місця в номінації «Професіоналізм у створенні авторських напоїв».

3. Рекомендувати поширення досвіду підготовки учасників фестивалю серед педагогічних працівників ВЦ(М)К.

За – одноголосно

Голова ВЦ(М)К:



Т.Ф.Кравченко