

Звіт
про роботу випускної циклової методичної комісії педагогічних
працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та
готельно-ресторанної справи
за 2025-2026 навчальний рік

Викладацький склад ВЦ(М)К:

- Кравченко Тетяна Феодосіївна, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, голова ВЦ(М)К;
- Корх Альона Сергіївна, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії;
- Кухар Ростислав Юрійович, спеціаліст;
- Куцик Сергій Леонідович, спеціаліст;

Майстри виробничого навчання:

- Левковець Світлана Іванівна
- Матюк Наталія Леонідівна
- Муха Наталія Василівна
- Пігулко Жанна Максимівна
- Черевко Інна Вікторівна
- Хомич Тамара Миколаївна

Методична проблема, над якою працює ВЦ(М)К в даному навчальному році:
«Формування інноваційного освітнього середовища на основі педагогіки партнерства в умовах реалізації компетентнісного підходу та принципу студентоцентризму»

Результат роботи ВЦ(М)К над даною проблемою:

Підготовлені методичні розробки:

- *Кравченко Т.Ф., викладач спецдисциплін*

1. Управління якістю продукції та послуг [Текст]: методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань J Транспорт та послуги спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2025. – 37с.

2. Процеси і апарати галузі [Текст]: методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальність G11 Машинобудування спеціалізація G11.03 Технологічні машини та обладнання форми навчання/ уклад. Т.Ф. Кравченко – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2026. – 73 с.

- *Корх А.С., викладач спецдисциплін*

- Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. [Текст]: конспект лекцій для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи галузь знань J Транспорт та послуги спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг денної форми навчання / уклад. А. С. Корх. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», 2026.

- *Куцик С.Л., викладач спецдисциплін*

- Матеріалознавство і технологія конструкційних матеріалів ч. I [Текст]: Конспект лекцій для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань G Машинобудування спеціальності G11 Машинобудування (Галузеве машинобудування) денної форми навчання / уклад. С.Л. Куцик. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2026.

- *Кухар Р.Ю., викладач спецдисциплін*

- Організація готельного господарства [Текст]: методичні рекомендації до виконання практичних занять для здобувачів освіти освітнього рівня «фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи» з спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Р.Ю. Кухар, – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», 2026. – 51 с.

• *Муха Н.В., викладач спецдисциплін*

- Будова та експлуатація обладнання: конспект лекцій для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування денної форми навчання, 2026.

• *Пігулко Ж.М., викладач спецдисциплін*

- Конспект лекцій «Ремонт, монтаж, наладка обладнання», частина II; - 2026 р.

• *Черевко І.В., майстер виробничого навчання*

- Методична розробка уроку з виробничого навчання : «Приготування без дріжджових видів тіста, «Пісочне кільце»»;- 25.02.2026р.

• *Левковець С.І., майстер виробничого навчання*

- Методична розробка уроку з виробничого навчання «Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього, «Сочники з сиру»»; 26.03.2026р

• *Хомич Т.М., майстер виробничого навчання і Матюк Н.Л., майстер виробничого навчання*

- Збірник технологічних карток шкільне харчування, 2026 р.

Також викладачами і майстрами виробничого навчання були проведені **відкриті уроки і майстер-класи**:

1. Майстер-клас для учнів 5-А класу ОЗЗСО «Любешівський ліцей» по розпису імбирно-медових пряників до свята 8 Березня, Муха Н.В., Хомич Т.М., 2026

2. Відкритий урок на тему: «Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього , «Сочники з сиру»», Левковець С.І., 2025р.

3. Майстер-клас: Приготування щуки фаршированої , Матюк Н.Л., 2026 р.

4. Відкритий урок з виробничого навчання: «Приготування бездріжджових видів тіста, «Пісочне кільце»», Черевко І.В., 06.11.2025р.

5. Майстер-клас «Приготування зефірних фігурок» з метою профорієнтаційної роботи для учнів 9 класів Любешівського ліцею та ЗЗСО Бірківський ліцею, Черевко І.В., Хомич Т.М., 11.11.2025р.

6. Майстер-клас «Кенді-бари в ресторанній справі: від теорії до практики».у закладі ресторанного господарства «Мрія», 13.11.2025, Корх А.С..

7. Відкрита лекція «Кейтеринг в ресторанній справі: практичні аспекти», Кухар Р.Ю., 10.11.2025р.

Організаційна робота

- Семінар «Туризм і нематеріальна культурна спадщина Любешівщини: перспективи розвитку», 26.09.25р.

- Участь в проходженні національного тесту з медіаграмотності, 29.10.2025 рік, Кравченко Т.Ф.

- Ярмарка-продаж на потреби ЗСУ – 28.06.2024 р.

- Благодійна ярмарка на допомогу ЗСУ – 2025 р.

- День відкритих дверей у коледжі, 2026 р.

- Випікали Великодні паски для ЗСУ, 10.04.2026 р.

- Створення профорієнтаційного відео-ролика з професії кухар, кондитер, майстри в/н, 2026р.

- Створення профорієнтаційного відео-ролика з спеціальності G11 Машинобудування, Хомич Т.М., Пігулко Ж.М., Муха Н.В., 2026р.

Співпраця із стейкхолдерами

1. Екскурсія на крафтове підприємство «Власна пекарня» ФОП Токарчук К.М.-12.11.2025р

2. Екскурсія для здобувачів 1 курсу ОПП «Готельно-ресторанна справа» в рамках вивчення дисципліни «Вступ до спеціальності» в готельно-ресторанний комплекс «Мрія», 13.10.25р.

3. Виїзна лекція на тему «Інтер'єр та устаткування ресторанного господарства» для здобувачів 2 курсу ОПП «Готельно-ресторанна справа» в рамках вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» у ресторанному комплексі Joy House, Кухар Р.Ю., 14.10.25р.

Неформальна освіта

У межах програми неформальної освіти, студенти 36-ГРС-Ф групи разом із викладачем Тетяною Кравченко вдосконалили свої професійні компетентності з освітньої компоненти «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві».

✧ Студенти пройшли онлайн-курс на платформі Prometheus «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» та отримали сертифікати, 2 здобувачі освіти

✧ Також здобувачі успішно опанували освітній серіал «Мистецтво готельного бізнесу», де здобули практичні знання щодо контролю якості готельних послуг та ефективної комунікації з гостями, 8 здобувачів освіти.

Підвищення кваліфікації

Педагогічні працівники ВЦ(М)К проходять курси підвищення кваліфікації як у закладах освіти, які мають ліцензію на підвищення кваліфікації або провадять освітню діяльність за акредитованою програмою, так і в інших суб'єктах освітньої діяльності, таких як фізичні та юридичні особи. Наприклад:

- - Сертифікат ЛКК №3776-25 «Сучасні підходи до міксології», обсягом 10 годин/ 0,3 кредити ЄКТС, Кравченко Т.Ф., Кухар Р.Ю., Корх А.С., 12.06.2025 рік.
- Сертифікат С0097396330 за успішне проходження освітнього серіалу «Мистецтво готельного бізнесу», обсягом 3 години/ 0,1 кредиту ЄКТС, Кравченко Т.Ф., 20.02.2026 рік
- Сертифікат за участь у вебінарі від експертів МХП: «Новітні технології в переробці м'ясної сировини», обсягом 2 години, Кравченко Т.Ф., Кухар Р.Ю., Корх А.С., 20.02.2026 рік
- Сертифікат за участь у вебінарі від експертів МХП: «Сучасне обладнання на м'ясопереробних підприємствах», обсягом 2 години, Кравченко Т.Ф., Кухар Р.Ю., Корх А.С., 27.02.2026 рік
- Навчання в межах проекту Ample Lutsk (Модуль 1 – Технологія крафтових харчових продуктів, Модуль 2 – Підприємництво, Кухар Р.Ю., 2026р.
- Сертифікат за участь в кондитерській школі з приготування десерту «Каринська», Кухар Р.Ю., 2026р.
- Сертифікат за участь майстер класі «Гарбузова фєсєрія: секрети сучасних страв, десертів, напоїв та технологій», Кухар Р.Ю., 2026р.
- Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти. Свідоцтво про підвищення кваліфікації майстрів виробничого навчання ПК/СПФ-35946459/000216-26, 24.04.26, Муха Н.В., Левковець С.І., Матюк Н.Л., Пігулко Ж.М., Черевко І.В., Хомич Т.М.
- Сертифікат про підвищення кваліфікації на тему: «Школа для всіх» онлайн-освіти EdEra (30 годин/ 1 кредит), Левковець С.І., Черевко І.В.
- Підвищення кваліфікації (стажування) в Луцькому національному технічному університеті Куцик С.Л., Кравченко Т.Ф., Корх А.С., Пігулко Ж.М., 05.12.2025 р.
- Підвищення кваліфікації (стажування) на каф. матеріалознавства ЛНТУ обсягом 30 год., №05477296/000616-25 з 04.11.2025 по 04.12.2025 р, Куцик С.Л.
- Підвищення кваліфікації «ПРОФЕСІЙНІ ТА ОСВІТНІ КВАЛІФІКАЦІЇ: АКТУАЛЬНІ МЕТОДОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ» обсягом 45 год., №0345 від 23.11.2025 року, Куцик С.Л.

Публікації статті у фахових виданнях

1. Опублікована стаття яка індексується в БД Scopus – Kutsyk, S., Mikulich, O., & Feshchuk, Y. (2025). Experimental analysis of the mechanical behaviour of 3D printed elements: The role of fibre orientation in the material structure. Materials Science Forum, 1168, 13–23. <https://doi.org/10.4028/p-lp0MWj>

Виступ з тезами на конференціях

* Студентсько-учнівська конференція «Інноваційне технологічне обладнання для виготовлення харчової продукції», Пігулко Ж.М., Муха Н.В., 2025р.

Керівництво роботою здобувачів освіти та участь у Всеукраїнських конференціях

1. **Катерина ЯСАК** Застосування електронного анкетування та штучного інтелекту для моніторингу стану здоров'я персоналу [тези] // Збірник тез доповідей III Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства», 23 квітня 2026 р., (Луцьк, Україна). Луцьк: ЛНТУ, 2026. 153 с., Кравченко Т.Ф., Кухар Р.Ю.
2. **Тетяна АНДРУСИК** Якість безалкогольних напоїв [тези] // Збірник тез доповідей III Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства», 23 квітня 2026 р., (Луцьк, Україна). Луцьк: ЛНТУ, 2026. 153 с., Корх А.С., Кухар Р.Ю.

Участь у семінарах, конференціях, вебінарах та тренінгах

1. Вебінар «Ви заробляєте з чашки кави», 26.02.2026р., Кравченко Т.Ф., Корх А.С., Кухар Р.Ю.
2. Участь в інтерактивній онлайн-лекції-екскурсії на виробництво кондитерської резиденції «IL Panettiere» (сmt. Буковель), 9 квітня 2026 р., Кравченко Т.Ф., Корх А.С., Кухар Р.Ю., здобувачі освіти.
3. Вебінар «Організація роботи рецепції в системі операційної діяльності готелю». Дмитро Бойченко, адміністратор апарт-готелю «Senator Victory Square» мережі готелів «Senator Apartments», Корх А.С.
3. Вебінар від експертів МХП – міжнародної компанії у сфері харчових та агротехнологій:
 - *лекція «Новітні технології у виробництві м'ясної сировини», 20.02.2026, Кравченко Т.Ф., Кухар Р.Ю., Корх А.С.;
 - *лекція «Сучасне обладнання на м'ясопереробних підприємствах», 27.02.2026 рік, Кравченко Т.Ф., Кухар Р.Ю., Корх А.С.
 - * Навчання в межах проєкту Ample Lutsk (Модуль 1 – Технологія крафтових харчових продуктів, Модуль 2 – Підприємництво, Кухар Р.Ю., 2026р.
 - * Участь в науково-методичній конференції на тему: «Створення сприятливих умов для повноцінного морального, психологічного, фізичного, розвитку здобувачів освіти, формування творчого мислення особистості, здатної до продуктивної праці в динамічному світі», Муха Н.В., Левковець С.І., Черевко І.В., Пігулко Ж.М., Матюк Н.В., Хомич Т.М., 17.12. 2025р.

Участь в методичних об'єднаннях

- * Обласна секція викладачів професій ресторанного господарства на базі Луцького фахового кооперативного коледжу, Кравченко Т.Ф., 23.10.25р.
- * Участь у організації обласної секції заступників директорів з навчальної роботи ФПВО, Доповідь «Дослідна та проєктна діяльність – важлива складова професійної підготовки фахівців», Кравченко Т.Ф., 19.11.2025р.
- *Інтерв'ю «Газетні новини Волині» «Від борщу з вюнами до бобівників: що готував прабабусі на Волині?», Кравченко Т.Ф., 09.03.2026р.
- * Канал Суспільне Луцьк: «Волинські бобівники: господиня з Любешівщини поділилася рецептом приготування поліської страви», Черевко І.В., 09.03.26р.
- * Участь у Всеукраїнському методичному об'єднанні викладачів ОПП «Експлуатація та ремонт обладнання харчових виробництв» зі спеціальності G11Машинобудування спеціалізація G11.03 Технологічні машини та обладнання, Кравченко Т.Ф., Муха Н.В., Корх А.С., Пігулко Ж.М., Куцик С.Л., 22.04.2026р.
- * Участь у профорієнтаційному флешмобі «День із життя професіонала», 2026р.
- * Участь у засіданні круглого столу в онлайн-форматі на платформі Zoom, організованого Державною установою «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти» на тему: «Підготовка фахівців зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (J2 Готельно-

ресторанна справа та кейтеринг): гармонізація ринку праці та ринку освітянських послуг», Кравченко Т.Ф., 02.05.26рік.

* Участь в обласному огляді-представленні «Професійна майстерність: крок до успіху»!, Ю 2026, Кравченко Т.Ф., Муха Н.В., Кухар Р.Ю., 2026р.

* Участь в обласній онлайн-секції педагогічних працівників з професій ресторанного господарства, 13.05.26р., Кравченко Т.Ф.

* Участь в ОМО кураторів навчальних груп закладів фахової передвищої освіти Волинської області, Кравченко Т.Ф., 20.05.26р..

* Участь в засіданні обласної школи професійного зростання голів методичних комісій, Кравченко Т.Ф., 25.02.2026р.

* Участь в кондитерській школі з приготування десерту «Каринська», Кухар Р.Ю., 2026р.

* Участь майстер класі «Гарбузова феєрія: секрети сучасних страв, десертів, напоїв та технологій», Кухар Р.Ю., 19.11.2025р.

Наші досягнення

1. Диплом II ступеня за перемогу у фольклорно-етнографічному фестивалі «Від Різдва до Водохреща» в номінації «Різдвяна страва», категорія «Аматори», здобувачі освіти Тетяна Андрусик, Катерина Ясак, Софія Хвесик та Ірина Хрупчик (керівники: Кравченко Т.Ф. і Муха Н.В.), 2026 рік.

2. Диплом I ступеня за перемогу у фольклорно-етнографічному фестивалі «Від Різдва до Водохреща» в номінації «Різдвяна страва», категорія «Професіонали», здобувачі освіти Тетяна Андрусик, Катерина Ясак, Софія Хвесик та Ірина Хрупчик (керівники: Кравченко Т.Ф. і Муха Н.В.), 2025 рік.

3. Участь у III Всеукраїнському фестивалі фахової майстерності «Золотий шейкер», здобувачі освіти Діана Кононович, Катерина Віднічук (керівники: Кравченко Т.Ф., Кухар Р.Ю., Корх А.С.), 2026 рік. Результати чекаємо.

Програма тижня педпрацівників ВЦ(М)К

10.11.25

*Відкрита лекція “Кейтеринг в ресторанній справі: практичні аспекти”. (Кухар Р. Ю.)

11.11.25

*Онлайн-лекція к.т.н., доцента кафедри комп'ютерних наук ЛНТУ Лук'янчука Юрія Анатолійовича на тему «Генеративний штучний інтелект. Майбутнє, що настало» (Куцик С. Л.)

*Майстер-клас «Приготування зефірних фігурок». (Черевко І. В., Хомич Т. М.)

12.11.25

*Екскурсія на крафтове підприємство «Власна пекарня» ФОП Токарчук К.М., майстер-клас від роботодавця «Приготування різних видів хліба». (Матюк Н.Л., Левковець С. І.)

13.11.25

*Студентсько-учнівська конференція «Інноваційне технологічне обладнання для виготовлення харчової продукції». (Муха Н.В., Пігулко Ж.М.)

*Відкритий урок у ГРК «Мрія» «Кенді-бари в ресторанній справі: від теорії до практики», майстер-клас від роботодавця «Створюємо кенді-бар крок за кроком». (Корх А.С., Шукалович К.М.)

14.11.25

Підведення підсумків

Виховні заходи

– Відкрита вихована година на тему: «Вечорниці на Андрія. Цикл Різдвяних свят», Пігулко Ж.М., 2026р..

- Відкрита виховна година у групі 24-ГМ-Ф на тему: «Героям Крут присвячується» - 28.01.2026р., Хомич Т.М.

Самоосвіта

– Вивчення передового досвіду (відвідування занять викладачів, опрацювання фахової літератури).

Гурткова робота

З метою популяризації предметів/дисциплін та організації змістовного дозвілля молоді, педагогічними працівниками ВЦ(М)К забезпечено роботу предметних гуртків «Свято наближається» (керівник: Черевко І.В.) і «Майстри гостинності» (керівник: Кравченко Т.Ф.).

Гуртківці брали активну участь у проведенні позакласних заходів, тижнів методичної комісії та майстер-класів.

Результати роботи гуртків підтвердили високий рівень зацікавленості здобувачів освіти обраним спрямуванням та сприяли підвищенню якості їхньої практичної підготовки.

Перспективи розвитку

– Придбати в необхідній кількості навчальну літературу з кондитерського виробництва, фізіології харчування, управління якістю ППГРС, менеджменту і маркетингу.

– Поновити навчально-методичний комплекс для усіх дисциплін (методичні рекомендації до практичних і семінарських занять, курсових робіт, конспекти лекцій), тематичні плани практичних та семінарських занять, розробити різнорівневі тестові завдання для оцінювання якості знань здобувачів. Переглянути робочі програми із внесенням у них рекомендованої літератури, якою здобувачі можуть користуватися у бібліотеці коледжу або на сайті бібліотеки.

– Для покращення навчально-матеріальної бази необхідно придбати в лабораторію кондитерського виробництва пароконвектомат або шафу пекарню, електронні ваги, багатоярусні підставки для тортів та інші.

– Оформити згідно ДСПТО кабінет з предмета «Устаткування підприємств харчування», «Барна справа».

Пропоную визнати роботу випускної циклової методичної комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, та готельно-ресторанної справи задовільною.

Голова ВЦ(М)К:

Т.Ф. Кравченко