

Протокол № 6

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

від 25 лютого 2026 року

Голова – Кравченко Т.Ф.

Присутні – 10 чоловік

Порядок денний:

1. Результати опитування викладачів та майстрів виробничого навчання щодо якості освітньої діяльності у коледжі 2025 року.

Доповідач: голова ВЦ(М)К

2. Про результати моніторингу формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа».

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

3. Про аналіз результатів анкетування щодо дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ».

Доповідач: голова ВЦ(М)К

4. Про результати опитування здобувачів освіти щодо перегляду змісту освітньо-професійних програм «Готельно-ресторанна справа» і «Галузеве машинобудування» у 2026 році.

Доповідач: голова ВЦ(М)К

5. Про перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній освіті, здобувачами фахової передвищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

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

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

7. Розгляд та схвалення тематики, тем, завдань та графіка консультацій курсових робіт в групі 36-ГРС-Ф з дисциплін «Організація ресторанного господарства» і «Організація готельного господарства» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Доповідач: Кухар Р.Ю

8. Розгляд і рекомендація до друку методичних видань.

Доповідачі: Куцик С.Л., Кравченко Т.Ф., Муха Н.В., Черевко І.В.

1. Слухали: Кравченко Т. Ф., яка ознайомила присутніх із результатами анонімного анкетування викладачів та майстрів виробничого навчання, проведеного у період з 02.01.2026 по 09.01.2026 року. В опитуванні взяли участь 36 педагогічних працівників, що становить 65% від загальної кількості залучених до освітнього процесу. За результатами опитування встановлено, що 88,9% респондентів повністю або достатньою мірою задоволені організацією та реалізацією освітнього процесу в коледжі. 97,2% опитаних позитивно оцінили умови безпеки праці та навчання.

Позитивні показники зафіксовано щодо розкладу навчальних занять та інформаційної підтримки освітнього процесу — 88,9%, а також інформування про події та досягнення коледжу — 100% задоволених і достатньо задоволених.

Взаємодією зі здобувачами освіти задоволені 80,5% педагогічних працівників, взаємовідносинами в колективі — 89,1%. Роботу психолога коледжу позитивно оцінили 91,7% респондентів.

Також зазначено, що 89,1% опитаних підтвердили можливість реалізації академічних свобод, 97,3% мають можливість підвищення кваліфікації та академічної мобільності, а 82,9% відзначили дотримання принципів академічної доброчесності.

У підсумку наголошено, що результати опитування свідчать про загалом високий рівень якості освітньої діяльності у коледжі та визначають окремі напрями для подальшого вдосконалення.

Ухвалили: 1. Інформацію Кравченко Т. Ф. про результати анкетування викладачів та майстрів виробничого навчання щодо якості освітньої діяльності у коледжі за 2026 рік взяти до відома.

2. Визнати результати опитування такими, що свідчать про загалом високий рівень організації та реалізації освітнього процесу в коледжі.

3. Врахувати результати анкетування під час планування роботи та заходів із внутрішнього забезпечення якості освіти.

За – одноголосно.

2. **Слухали:** Кравченко Т.Ф., голову робочої групи ОПП «Готельно-ресторанна справа», яка поінформувала про результати моніторингу, проведеного в межах системи внутрішнього забезпечення якості освіти.

Моніторинг охоплював такі напрями:

- вибір вибірових освітніх компонентів;
- вибір тем курсових робіт;
- вибір баз проходження практики;
- участь здобувачів освіти у неформальній освіті.

Основні результати:

Вибір вибірових дисциплін: 100% здобувачів освіти скористалися правом вибору дисциплін. Найбільш популярні: «Економіка підприємства», «Політологія», «Барна справа», «Основи здорового харчування».

Вибір тем курсових робіт: понад 70% тем практикоорієнтовані; дослідження виконані на базі реальних підприємств. Відсутнє дублювання тем у межах груп.

Вибір баз практики: практична підготовка здійснювалася на підприємствах регіону (готельно-ресторанний комплекс «Мрія», кафе «У Олени», бар «Зустріч», ТзОВ «АПШЕРОН ЦЕНТР», ФОП Панасевич В.Я., Гостьовий будинок «Corner House»). Отримано позитивні відгуки роботодавців, окремі студенти працевлаштовані за місцем практики.

Участь у неформальній освіті: здобувачі освіти проходили онлайн-курси на платформі Prometheus. Результати навчання були інтегровані в освітні компоненти дисциплін та зараховані з оцінкою «відмінно».

* Пігулко Ж.М., голову робочої групи ОПП «Галузеве машинобудування», яка поінформувала про результати моніторингу формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти.

За результатами моніторингу встановлено:

- 100% здобувачів освіти скористалися правом вибору навчальних дисциплін;
- найбільш популярні вибірові дисципліни: «Комп'ютерна графіка», «Політологія», «Технологія переробки с/г продукції», «Енергоощадні технології», «Будова автомобіля», «Основи керування автомобілем і БДР»;
- 100% тем курсових робіт мають практикоорієнтований характер; дослідження виконані на базі реальних підприємств;
- дублювання тем курсових робіт у межах академічної групи відсутнє;
- практична підготовка здійснювалася на підприємствах регіону за вибором здобувачів освіти. **Виступила:** Корх А.С., викладач спецдисциплін, яка відзначила високий рівень реалізації права здобувачів на формування індивідуальної освітньої траєкторії та ефективність практикоорієнтованого підходу.

Ухвалили:

1. Взяти до відома результати моніторингу формування індивідуальної освітньої траєкторії.

2. Рекомендувати робочим групам:

- розширити каталог вибірових дисциплін з урахуванням сучасних тенденцій;
- посилити методичний супровід курсових робіт;
- активізувати співпрацю з роботодавцями;
- сприяти участі здобувачів у програмах неформальної освіти.

За – одноголосно.

3. **Слухали:** Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К про результати опитування здобувачів освіти щодо дотримання академічної доброчесності у ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ». Доповідач зазначила, що опитування проводилося у січні 2026 року з метою визначення думки здобувачів освіти щодо стану дотримання принципів академічної доброчесності в освітньому процесі. В опитуванні взяли участь 140 здобувачів освіти (22% від загальної кількості контингенту).

Найбільш активно долучилися здобувачі 1 та 2 курсів (73,8% від загальної кількості опитаних). Особливу увагу звернуто на спеціальності та професії:

- «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» – 29 осіб (21,3%);
- «Галузеве машинобудування» – 11 осіб (8,1%);
- «Кухар, кондитер» – 18 осіб (13,2%).

За результатами анкетування встановлено, що:

- 84,6% опитаних знайомі з поняттям академічної доброчесності;
- лише 34,6% можуть чітко пояснити поняття плагіату;
- 68,7% обізнані щодо наслідків порушення академічної доброчесності;
- 8,1% респондентів зазначили, що вдавалися до нечесних практик, 11% — частково;
- 20,5% відомі випадки нечесної поведінки серед студентів;
- 12,4% повідомили про відомі випадки нечесної поведінки з боку педагогічних працівників;
- 82% ознайомлені з нормативними документами з питань академічної доброчесності;
- 50,7% знають про діяльність Комісії з питань академічної доброчесності;
- 45,6% обізнані з процедурою звернення у разі виявлення порушень;
- 77,2% декларують дотримання принципів академічної доброчесності.

Виступив: Кухар Р.Ю., викладач спецдисциплін, який відзначив, що результати опитування свідчать про достатній рівень обізнаності здобувачів освіти, однак потребують цілеспрямованої профілактичної роботи зі студентами спеціальностей:

- «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»;
- «Галузеве машинобудування»;
- професії «Кухар, кондитер».

Було наголошено на необхідності:

- проведення окремих інформаційно-роз'яснювальних заходів у групах зазначених спеціальностей;
- посилення контролю за самостійністю виконання практичних та розрахункових робіт;
- включення до занять прикладів типових порушень академічної доброчесності у професійній діяльності;
- формування культури професійної відповідальності як складової майбутньої фахової компетентності.

Ухвалили: 1. Інформацію про результати опитування взяти до відома.

2. Посилити роботу щодо формування культури академічної доброчесності серед здобувачів освіти спеціальностей «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», «Галузеве машинобудування» та професії «Кухар, кондитер».

3. Рекомендувати викладачам та майстрам виробничого навчання зазначених напрямів:

- проводити роз'яснювальну роботу щодо недопущення плагіату, списування та несанкціонованої співпраці;
- здійснювати перевірку самостійності виконання письмових і практичних робіт;
- формувати у здобувачів освіти усвідомлення професійної відповідальності.

За – одноголосно.

4. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К, яка представила узагальнені результати опитування здобувачів освіти щодо перегляду змісту освітньо-професійних програм «Готельно-ресторанна справа» (40 осіб) та «Галузеве машинобудування» (13 осіб). У доповіді зазначено, що опитування проводилося з метою моніторингу якості освітнього процесу, визначення рівня задоволеності здобувачів освіти, оцінки актуальності освітньо-професійних програм та врахування пропозицій під час їх перегляду у 2026 році.

За результатами опитування встановлено:

По ОПП «Готельно-ресторанна справа»: 95 % здобувачів ознайомлені зі змістом ОПП, що свідчить про належний рівень інформаційної відкритості програми. 97,5 % поінформовані про процедуру вільного вибору навчальних дисциплін, що підтверджує ефективне забезпечення формування індивідуальної освітньої траєкторії. 97,5 % здобувачів ознайомлені з критеріями оцінювання освітніх компонентів. 95 % задоволені навчанням за програмою. 90 % вважають ОПП актуальною на сучасному ринку праці, 10 % – частково актуальною.

Отримані результати свідчать про високий рівень організації освітнього процесу. Водночас здобувачі освіти висловили побажання щодо збільшення кількості практичних занять безпосередньо на базі готельно-ресторанних підприємств, що вказує на необхідність посилення практико-орієнтованої складової підготовки.

По ОПП «Галузеве машинобудування»: 76,9 % здобувачів повністю ознайомлені зі змістом ОПП, 23,1 % – частково. 100 % поінформовані про процедуру вибору вибірових дисциплін. 92,3 % ознайомлені з критеріями оцінювання освітніх компонентів. 91,7 % задоволені навчанням. 75 % вважають програму актуальною на ринку праці, 25 % – частково актуальною. Аналіз результатів свідчить про достатній рівень задоволеності освітнім процесом. Разом з тим показник повної обізнаності зі змістом ОПП є нижчим, ніж за іншими програмами, що потребує посилення інформаційно-роз'яснювальної роботи. Часткова оцінка актуальності програми 25 % респондентів вказує на доцільність оновлення окремих освітніх компонентів відповідно до сучасних вимог галузі.

Загалом результати опитування демонструють стабільно високі показники задоволеності здобувачів освіти (понад 90 %) та позитивне сприйняття освітніх програм.

Виступила: Муха Н.В., викладач спецдисциплін, Муха Н.В., викладач спецдисциплін, яка зазначила, що результати опитування підтверджують належний рівень організації освітнього процесу, однак потребують подальшого вдосконалення змісту освітньо-професійних програм. Вона наголосила на необхідності систематичного оновлення освітніх компонентів із залученням роботодавців та інших стейкхолдерів, розширення баз практичної підготовки, впровадження елементів дуальної освіти та посилення інформаційно-роз'яснювальної роботи серед здобувачів освіти щодо можливостей формування індивідуальної освітньої траєкторії.

Ухвалили: 1. Інформацію взяти до відома.

2. Визнати результати опитування позитивними та такими, що свідчать про високий рівень задоволеності здобувачів освіти якістю освітнього процесу.

3. Робочим групам ОПП:

- здійснити аналіз пропозицій здобувачів освіти;
- посилити практичну складову підготовки;
- активізувати співпрацю з роботодавцями та стейкхолдерами;
- розглянути можливість оновлення змісту окремих освітніх компонентів з урахуванням сучасних вимог ринку праці.

4. Результати опитування врахувати під час перегляду освітньо-професійних програм у 2026 році.

За – одноголосно.

5. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К, про перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній освіті здобувачами фахової передвищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа».

* Здобувачі освіти 36-ГРС-Ф групи Святослав Невар та Валерій Шостак успішно пройшли онлайн-курс на платформі Prometheus «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» та отримали сертифікати. Відповідно до змісту курсу здобувачі опанували питання впровадження системи НАССР, вимоги чинного харчового законодавства України, гігієнічні вимоги та принципи застосування НАССР. Зміст курсу відповідає програмним результатам навчання та темі «Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів» дисципліни «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві».

* Здобувачі освіти Катерина Ясак, Святослав Невар, Наталія Савоник, Тарас Мордик, Валерій Шостак, Іван Щербач, Марія Щербач та Анатолій Галушко опанували освітній серіал Мистецтво готельного бізнесу, що підтверджено відповідними сертифікатами. Зміст серіалу відповідає програмним результатам навчання та темі «Контроль якості готельних послуг» зазначеної дисципліни.

Підставою для розгляду є подані здобувачами заяви та копії сертифікатів.

Ухвалили: 1. Визнати результати навчання, здобуті у неформальній освіті, такими, що відповідають результатам навчання освітньої компоненти «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві».

2. Зарахувати Святославу Невару та Валерію Шостаку тему «Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів» з оцінкою «відмінно».
3. Зарахувати Катерині Ясак, Святославу Невару, Наталії Савоник, Тарасу Мордику, Валерію Шостаку, Івану Щербачу, Марії Щербач та Анатолію Галушку тему «Контроль якості готельних послуг» з оцінкою «відмінно».
4. Викладачу дисципліни Кравченко Т.Ф. врахувати зазначені результати при визначенні підсумкової оцінки.

За – одноголосно.

6. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову робочої групи ОПП «Готельно-ресторанна справа», яка повідомила, що 24.02.2026 року в межах щорічного перегляду освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» відбулося відкрите обговорення програми зі здобувачами освіти. У заході взяли участь заступник директора з НР Герасимик-Чернова Т.П, члени робочої (проектної) групи Кравченко Т.Ф., Корх А.С., Кухар Р.Ю.

Під час обговорення розглянуто питання змісту освітніх компонентів, організації освітнього процесу, практичної підготовки та формування переліку вибіркового дисциплін. Здобувачі освіти висловили пропозиції щодо вдосконалення ОПП з урахуванням сучасних потреб сфери гостинності.

За результатами зустрічі напрацьовано пропозиції для врахування під час подальшого оновлення освітньо-професійної програми. За підсумками зустрічі напрацьовано пропозиції, які буде враховано під час подальшого оновлення освітньо-професійної програми.

Виступив: Кухар Р.Ю., викладач спецдисциплін, який запропонував оновити зміст освітнього компонента ОК 15 «Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві» шляхом розширення практичної складової та включення до неї вивчення сучасних програмних продуктів, що використовуються в закладах індустрії гостинності. Зокрема, запропоновано передбачити формування практичних навичок роботи з автоматизованими системами управління рестораном, зокрема програмним забезпеченням Poster, а також із PMS-системами управління готелем, у тому числі EasyMS (автоматизація обліку, бронювання, розміщення гостей та управління номерним фондом).

Виступила: Корх А.С., викладач спецдисциплін, яка запропонувала внести зміни до вибіркового циклу ОПП «Готельно-ресторанна справа», передбачивши включення навчальної дисципліни «Організація анімаційних послуг у туризмі та готелях» на заміну дисципліні «Дизайн страв» з метою розширення професійних компетентностей здобувачів освіти відповідно до сучасних потреб сфери гостинності.

Ухвалили:

- Інформацію щодо результатів відкритого обговорення ОПП взяти до відома та врахувати під час подальшого оновлення освітньо-професійної програми.
- Підтримати пропозицію Кухаря Р.Ю. щодо оновлення змісту ОК 15 «Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві» та рекомендувати внести відповідні зміни до робочої програми, передбачивши вивчення сучасних автоматизованих систем управління закладами індустрії гостинності (зокрема Poster та PMS-систем, у тому числі EasyMS).
- Схвалити пропозицію щодо внесення змін до вибіркового циклу ОПП «Готельно-ресторанна справа», передбачивши включення дисципліни «Організація анімаційних послуг у туризмі та готелях» на заміну дисципліні «Дизайн страв», та подати зміни на затвердження в установленому порядку.
- Робочій (проектній) групі ОПП «Готельно-ресторанна справа» врахувати зазначені пропозиції під час моніторингу та оновлення освітньо-професійної програми.

За – одноголосно.

7. Слухали: Кухаря Р.Ю., керівника курсових робіт, який ознайомив із тематикою, темами, завданнями та графіками консультацій курсових робіт у групі 36-ГРС-Ф з дисциплін «Організація ресторанного господарства» та «Організація готельного господарства».

Виступила: Корх А.С., викладач спецдисциплін, яка зазначила, що тематика, теми, завдання та графіки консультацій курсових робіт відповідають робочим програмам навчальних дисциплін ОПП «Готельно-ресторанна справа», та запропонувала схвалити їх і скерувати на затвердження заступнику директора з НР.

Ухвалили: Схвалити тематику, теми, завдання та графіки консультацій курсових робіт з дисциплін «Організація ресторанного господарства» та «Організація готельного господарства» і скерувати їх на затвердження заступнику директора з НР.
За – одноголосно.

8. Слухали: Куцика С.Л., викладача спецдисциплін, який представив на розгляд:
- конспект лекцій з дисципліни «Матеріалознавство і технологія конструкційних матеріалів» (І частина) для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 6 Машинобудування спеціальності 611 Машинобудування (Галузеве машинобудування).

Кравченко Т.Ф., викладача спецдисциплін, яка представила на розгляд:
- методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузі знань 7 Транспорт та послуги спеціальності 72 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг денної форми навчання.

Муху Н.В., викладача спецдисциплін, яка представила на розгляд:
- конспект лекцій з дисципліни «Будова і експлуатація обладнання» (II частина) для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування.

Черевко І.В., майстра виробничого навчання, яка представила на розгляд:
- методичну розробку виробничого навчання на тему: «Пісочне кільце» для здобувачів освіти освітньо-кваліфікованого рівня кваліфікований робітник з професії: 7412 Кондитер, кваліфікація: кондитер 4 розряду, денної форми навчання.

Виступив: Кухар Р.Ю., викладач спецдисциплін, який зазначив, що подані методичні матеріали відповідають вимогам освітньо-професійних програм і навчальних планів та запропонував затвердити їх і скерувати на розгляд методичної ради.

Ухвалили: затвердити методичні видання та скерувати на розгляд методичної ради.

За – одноголосно.

Методичні видання затверджені.

Голова ВЦ(М)К:



Кравченко Т.Ф