

**ЗАХОДИ,
які провела циклова комісія
в 2025-2026 навчальному році**

Наталія АНТОШКОВА

- **10.10.25р** - виставка десертів від студентів 4 курсу «Кенді-бар».
- **30-31.10.25р** - виїзні практичні заняття на базі ресторанів американської кухні «KFC» та «McDonald's» у рамках вивчення дисципліни «Етнічні кухні» для здобувачів освіти ОПП Виробництво харчової продукції (груп ХТ-133, ХТ-134, ХТ-135).
- **31.10.25р** - заняття з сомельє магазину вина преміум класу Wine Time з дисципліни «Організація роботи сомельє», здобувачі освіти ОПП Виробництво харчової промисловості (група ХТ-135).
- **14.11.25р.** - зустріч в Хмельницькому благодійному фонді «Хесед Бешт» зі студентами Хмельницького торговельно-економічного фахового коледжу.
- **16-18.11.25р.** - акредитаційна експертиза освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції спеціальності 181/G13 Харчові технології у [ВСП ХТЕФК ДТЕУ](#) згідно Положення про акредитацію освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти.
- **18.03.26р.** - лекція-тренінг для студентів ОПП Виробництво харчової продукції та ОПП Готельно-ресторанна справа.

Олена БОЙЧУК

- **02.09.25р.** – практичне заняття на виробництві «Грузинська випічка» з ОК Технологія борошняних кондитерських виробів у групі ХТ-133.
- **23.09.25р.** - зустріч студентів I курсу спеціальності G13 «Харчові технології» освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції з керівником робочої групи з розробки ОПП, завідувачем відділення підприємництва та технологій та членами циклової комісії.
- **24.09.25р.** - виїзне практичне заняття з дисципліни: «Технологія борошняних кондитерських виробів» в ресторан «Золотий лев» здобувачів освіти, групи ХТ-135.
- **10.10.25р** - виставка десертів від студентів 4 курсу «Кенді-бар».
- **14.10.25р** - патріотичний захід, презентація проєкту на тему: «Страви Поділля» серед студентів 2-курсу.
- **20.10.25р.** - олімпіади серед студентів фахової передвищої освіти з дисциплін: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства» для студентів 3 курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа», з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» для студентів 3 курсу.
- **23.10.25р** - виїзне практичне заняття з дисциплін «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Устаткування закладу готельно-ресторанного господарства» у ГРК «СВ» зі студентами спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, G 13 Харчові технології.
- **29.10.25р** – екскурсія у комунальний заклад загальної середньої освіти «Початкова школа №1» Хмельницької міської ради здобувачі освіти

спеціальності 181 «Харчові технології» та J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

- **07.11.25р.** - зустріч з італійським ресторатором Паоло Брешиа (Paolo Brescia), президентом Асоціації шеф-кухарів із керівництвом, представниками коледжу та студентами в межах міжнародного проекту EuroEst.

- **11.11.25р.** - виїзне практичне заняття студентів групи ХТ-140 ОПП Виробництво харчової продукції з дисципліни Гігієна і санітарія в закладах ресторанного господарства.

- **14.11.25р.** - зустріч в Хмельницькому благодійному фонді “Хесед Бешт” зі студентами Хмельницького торговельно-економічного фахового коледжу.

- **16-18.11.25р.** - акредитаційна експертиза освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції спеціальності 181/G13 Харчові технології у [ВСП ХТЕФК ДТЕУ](#) згідно Положення про акредитацію освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти.

- **21.11.25р.** - Круглий стіл, приурочений роковинам Голодомору 1932-1933 років.

- **28.11.25р.** – виїзне практичне заняття із студентами ОПП Виробництво харчової продукції (групи ХТ-136, ХТ-138) підприємство Фуд-маркет «Епіцентр К».

- **02.12. 25р.** - відкрите лабораторне заняття у групі ХТ-138 ОПП Виробництво харчової продукції, спеціальність 181 Харчові технології.

– **02.02.26р.** – День гостинності для учнів ліцею №10 за участю здобувачів освіти III курсу спеціальності 181 Харчові технології Маргарити ВАСИЛЮК, Мирослави ПРУС, Дмитра ОЛІЙНИКА.

- **11.03. 26р.** - заняття безпосередньо на виробництві (у мережі магазинів-виробників «Моцарелла») зі здобувачами освіти спеціальності Готельно-ресторанна справа ГРС-4.

- **12.03.26р.** – участь у Міжнародному конкурсі кулінарного мистецтва «Болгарські страви» здобувачів освіти III курсу спеціальності 181 Харчові технології Богдана Весілика, Анастасії Гуги, Дмитра Олійника під керівництвом викладачів циклової комісії.

- **20.03.26р.** – День гостинності за участю студентів ОПП Виробництво харчової продукції та ОПП Готельно-ресторанна справа для учнів Війтовецької селищної територіальної громади.

– **08.04.26р.** - засідання гуртка «Ресторатор», присвячене дослідженню Пасхального свята зі студентами групи ХТ-143.

Неля НАДВОРНА

- **11.09.25р.** - зустріч з представниками hotel.arena.km. (ГРК Арена Плюс (Хмельницький) для студентів першого курсу групи ХТ-141 ОПП Виробництво харчової продукції.

- **23.09.25р.** - зустріч студентів I курсу спеціальності G13 «Харчові технології» освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції з керівником робочої групи з розробки ОПП, завідувачем відділення підприємництва та технологій та членами циклової комісії.

- **08.10.25р** - відкриття декади циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу.
- **15.10.25р** - семінар на тему: «Сучасні технології в ресторанному господарстві» за участю шеф-кухаря ресторану «Тераса на проспекті» Євгена СТЕПАНИЩЕНКА.
- **23.10.25р** - виїзне практичне заняття з дисциплін «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Устаткування закладу готельно-ресторанного господарства» у ГРК «СВ» зі студентами спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, G 13 Харчові технології.
- **29.10.25р** – екскурсія у комунальний заклад загальної середньої освіти «Початкова школа №1» Хмельницької міської ради здобувачі освіти спеціальності 181 «Харчові технології» та J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».
- **07.11.25р.** - зустріч з італійським ресторатором Паоло Брешиа (Paolo Brescia), президентом Асоціації шеф-кухарів із керівництвом, представниками коледжу та студентами в межах міжнародного проєкту EuroEst.
- **07.11.25р.** - виїзне практичне заняття студентів групи ХТ-139 ОПП Виробництво харчової продукції з дисципліни: «Гігієна і санітарія в закладах ресторанного господарства».
- **13.11.25р** - студенти ОПП Виробництво харчової продукції груп ХТ-134, ХТ-136, ХТ-138 відвідали кінотеатр.
- **16-18.11.25р.** - акредитаційна експертиза освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції спеціальності 181/G13 Харчові технології у [ВСП ХТЕФК ДТЕУ](#) згідно Положення про акредитацію освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти.
- **24.11.25р.** - лекція з ОК Санітарія і гігієна в закладах готельно-ресторанного господарства зі студентами спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» в кафе «Цукерня Потоцьких», (група ГРС-6).
- **26.11.25р.** - семінар з академічної доброчесності на тему: «Академічна доброчесність – модний тренд чи життєва необхідність?» для студентів спеціальності 181/G13 Харчові технології (групи ХТ-142, ХТ-143, ХТ-138, ХТ-35) та спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, ГРС-6).
- **28.11.25р.** – виїзне практичне заняття із студентами ОПП Виробництво харчової продукції (групи ХТ-136, ХТ-138) підприємство Фуд-маркет «Епіцентр К».
- **02.02.26р.** – День гостинності для учнів ліцею №10 за участю здобувачів освіти III курсу спеціальності 181 Харчові технології Маргарити ВАСИЛЮК, Мирослави ПРУС, Дмитра ОЛІЙНИКА.
- **05.02.26р.** – підсумкове заняття курсів підвищення кваліфікації спеціальності 181 Харчові технології.
- **09.03. 26р.** - виїзне практичне заняття здобувачів освіти спеціальності 181 Харчові технології, група ХТ -137 з дисципліни «Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів».
- **12.03.26р.** – участь у Міжнародному конкурсі кулінарного мистецтва «Болгарські страви» здобувачів освіти III курсу спеціальності 181 Харчові

технології Богдана Весілика, Анастасії Гуги, Дмитра Олійника під керівництвом викладачів циклової комісії.

- **19.03.26р.** – участь у навчальному курсі ПРОГРАМНИХ КОМПЛЕКСІВ: SERVIO POS та SERVIO HMS для викладачів циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу компанії SERVIO SOFT LLC.

- **20.03.26р.** – День гостинності за участю студентів ОПП Виробництво харчової продукції та ОПП Готельно-ресторанна справа для унів Війтовецької селищної територіальної громади.

- **16.04.26р.** - виїзне практичне знання з дисципліни «Гігієна і санітарія в закладах ресторанного господарства» здобувачів освіти спеціальності 181 Харчові технології, група ХТ -139.

– **05.05.26р.** - виїзне заняття в готельно-ресторанному комплексі «SOBKOFF» зі студентами спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (ГРС-5) та J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» (ГРС-6).

– **22.05.26р.** - виїзне заняття в кав'ярні для студентів групи ГРС-6 ОПП J2 “Готельно-ресторанна справа та кейтеринг” з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

- **05.06.26р.** – виїзне заняття зі студентами спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» групи ГРС-6 і спеціальності G13 «Харчові технології» групи ХТ-143 в готельно-ресторанному комплексі «Вік-Жан».

- **16.06.26р.** – виїзне заняття зі студентами спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» групи ГРС-6 і спеціальності G13 «Харчові технології» групи ХТ-143 ТОВ «Хмельницькхліб».

Наталія НАЗАРЧУК

- **23.09.25р.** - зустріч студентів I курсу спеціальності G13 «Харчові технології» освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції з керівником робочої групи з розробки ОПП, завідувачем відділення підприємництва та технологій та членами циклової комісії.

- **17.10.25р** - XIX студентська науково-практична конференція «Актуальні проблеми індустрії гостинності»

- **07.11.25р.** - зустріч з італійським ресторатором Паоло Брешиа (Paolo Brescia), президентом Асоціації шеф-кухарів із керівництвом, представниками коледжу та студентами в межах міжнародного проєкту EuroEst.

- **16-18.11.25р.** - акредитаційна експертиза освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції спеціальності 181/G13 Харчові технології у [ВСП ХТЕФК ДТЕУ](#) згідно Положення про акредитацію освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти.

- **03.12.25р.** - зустріч з фахівцями Служби з працевлаштування ВСП ХТЕФК ДТЕУ для студентів ОПП Виробництво харчової продукції, випускних груп, зокрема ХТ-133, ХТ-134, ХТ-135.

- **04.12.25р.** - захід Національного агентства з питань запобігання корупції, який допоможе по-новому поглянути на роль доброчесності в особистому та професійному житті – вебінар «Три виміри доброчесності в житті та кар'єрі».

– **19.02.26р.** - участь у Форумі академічної доброчесності 2026.

- **19.03.26р.** – участь у навчальному курсі ПРОГРАМНИХ КОМПЛЕКСІВ: SERVIO POS та SERVIO HMS для викладачів циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу компанії SERVIO SOFT LLC.

Галина НИЗЕНКО

- **23.09.25р.** - зустріч студентів I курсу спеціальності G13 «Харчові технології» освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції з керівником робочої групи з розробки ОПП, завідувачем відділення підприємництва та технологій та членами циклової комісії.

- **08.10.25р** - лекція для студентів ОПП Готельно-ресторанна справа, на тему: «Практичний досвід на виробництві» яку провів бренд - шеф ГРК «Sobkoff» Ярослав ЙОЛТУХІВСЬКИЙ.

- **13.10.25р** - семінар на тему: «Готельно-ресторанний комплекс: стратегія та способи просування закладу».

- **14.10.25р** - патріотичний захід, презентація проєкту на тему: «Страви поділля» серед студентів 2-курсу.

- **16.10.25р** - захід до Всесвітнього дня здорового харчування зі студентами груп ХТ-141 та ГРС – 5.

- **24.10.25р** - участь у XI Всеукраїнському етнофестивалі кулінарного мистецтва, який відбувся у Фаховому коледжі технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки.

- **25.10.25р** – екскурсія у заклади ресторанного господарства з самообслуговуванням (Південно-Зхідний район м. Хмельницького) здобувачі освіти спеціальності 181 «Харчові технології», групи ХТ -137, ХТ-135

- **29.10.25р** – екскурсія у комунальний заклад загальної середньої освіти «Початкова школа №1» Хмельницької міської ради здобувачі освіти спеціальності 181 «Харчові технології» та J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

- **07.11.25р.** - зустріч з італійським ресторатором Паоло Брешиа (Paolo Brescia), президентом Асоціації шеф-кухарів із керівництвом, представниками коледжу та студентами в межах міжнародного проєкту EuroEst.

- **16-18.11.25р.** - акредитаційна експертиза освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції спеціальності 181/G13 Харчові технології у [ВСП ХТЕФК ДТЕУ](#) згідно Положення про акредитацію освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти.

- **21.11.25р.** - Круглий стіл, приурочений роковинам Голодомору 1932-1933 років.

- **26.11.25р.** - семінар з академічної доброчесності на тему: »Академічна доброчесність – модний тренд чи життєва необхідність?» для студентів спеціальності 181/G13 Харчові технології (групи ХТ-142, ХТ-143, ХТ-138, ХТ-35) та спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, ГРС-6).

- **28.11.25р.** - семінар-практикум «Гастрономічна культура Подільського регіону».

- **26.01.2026 р. по 30.01.2026 р.** - голова екзаменаційної комісії для проведення атестації у формі Кваліфікаційного іспиту здобувачів освіти освітньо-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр 041 групи

спеціальності 181 Харчові технології ОПП “Виробництво харчової продукції” у ВСП “Кам'янець-Подільський фаховий коледж харчової промисловості Національного університету харчових технологій”.

– **13.03.26р.** – День гостинності для учнів ліцею №10.

- **19.03.26р.** – участь у навчальному курсі ПРОГРАМНИХ КОМПЛЕКСІВ: SERVIO POS та SERVIO HMS для викладачів циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу компанії SERVIO SOFT LLC.

– **23.04.26р.** - X Міжвузівська науково-практична конференція «Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля»

- **16.06.2026 р.** – Організована та проведена екскурсія на підприємство ТОВ «Хмельницькхліб» для здобувачів груп ХТ-143 та ГРС-6.

Олена ПЕТРИШЕНА

- **15.09.25 р.** - підвищення кваліфікації та стажування на базі підприємства ГРК «Sobkoff» на тему: «Вивчення інноваційних методів приготування і подачі бенкетних і фуршетних страв, використання модних тенденцій у світовій кулінарії»;

- **27.09.25 р.** - участь в благодійному ярмарку в парку імені Чекмана з майстер-класом по випіканню вафель з цукрового тіста та їх реалізація на 2200 гр. для підтримки збройних сил України;

06.10.26 р. - проведено відкритий захід з навчальної дисципліни «Навчальна практика» вступний інструктаж на тему: «Приготування страв з сиру та яєць» з здобувачами освіти групи ХТ-137;

- **08.10.25р** - майстер-клас «Застосування аерографу для декору кондитерських виробів»;

- **09.10.25 р.** в рамках вивчення дисципліни проведено виїзне лабораторне заняття з навчальної дисципліни «Основи барної справи» на базі підприємства ФОП ЛИСАК С.В., де здобувачі освіти групи ХТ-133 прийняли участь у дегустації напоїв КОМБУЧА та коктейлів на її основі;

- **10.10.2025 р.** - проведено профорієнтаційну роботу з учнями 9-тих класів гімназії № 26 Хмельницької міської влади та запрошено на день Гостинності у коледж;

- **16.10.25р** - конкурс кулінарної майстерності серед студентів III курсу спеціальності «Харчові технології»;

- **20.10.25р.** - олімпіади серед студентів фахової передвищої освіти з дисциплін: «Організація готельного господарства» для студентів 3 курсу групи ГРС-4;

- **22.10.25р.** - в рамках діючого гуртка «Master-Sheef» проведено організацію майстер-класу від рестораторів міста Хмельницького, шеф-кухаря ресторану «Sobkoff» Ярослава ВОЙТЮКА проведено приготування страв з птиці «Рулет з курагою» та «Язик під вершковим соусом»;

- **24.10.25р** - участь у XI Всеукраїнському етнофестивалі кулінарного мистецтва, який відбувся у Фаховому коледжі технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки. Підготували відео матеріал до конкурсу з приготування «Вареників з гречаного борошна з сиром» та «Куліш з грибами» Ілля САГАЙДАК;

- з **31.10.25 р. по 12.11.25 р.** - заочне оцінювання наукових робіт; а також –16.11.2025 р. голова журі від Хмельницького обласного центру науково-технічної творчості учнівської молоді під час проведення наукова конференція обласного конкурсу наукових проєктів «Молодіжна наукова ліга Хмельниччини: сучасний дискурс» у 2025 році, відділення філософії та суспільствознавства, секція педагогіка тема: «Проблеми формування національної свідомості учнів в умовах інформаційної війни»;

- **07.11.25р.** - зустріч з італійським ресторатором Паоло Брешиа (Paolo Brescia), президентом Асоціації шеф-кухарів із керівництвом, представниками коледжу та студентами в межах міжнародного проєкту EuroEst;

- **16-18.11.25р.** - акредитаційна експертиза освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції спеціальності 181/G13 Харчові технології у ВСП ХТЕФК ДТЕУ згідно Положення про акредитацію освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти;

- **17.10.25 р.** - в проведено підготовку здобувача освіти до участі XIX студентської науково-практичної конференції «Актуальні проблеми індустрії гостинності» доповідач Аліна БЕЧКА на тему « Актуальні проблеми індустрії гостинності Поділля»;

- **27.11.25 р.** - в рамках вивчення дисципліни проведено виїзне лабораторне заняття з навчальної дисципліни «Основи барної справи» на базі підприємства ресторан «Фенікс» відпрацьовані елементи міксології, де здобувачі освіти набули навичок з приготування фірмових коктейлів методом шейк та лейрінг;

- **11.12.25 р.** - відвідано презентацію книги «Поділля має свій смак» - це гастрономічний альманах що популяризує регіональну кухню Поділля. Хмельницький університет управління та права імені Леоніда ЮЗЬКОВА;

- **13.12.25 р.** - участь в проведенні дня Гостинності в коледжі від циклової комісії «Харчові технології та готельно-ресторанний бізнес»;

- **22.12.25 р.** - проведено майстер-клас для дітей викладацького колективу коледжу з розпису медового печива айсингом на різдвяну тематику (ялинки, зірочки,сніжинки, сніговики);

- **16.01.26 р.** - День гостинності для учнів НВК №3 випічка вафель з цукрового тіста;

- **17.01.26 р.** - проведено профорієнтаційну роботу з учнями випускниками ВПУ № 4 та запрошено на день Гостинності у коледж;

- **29.01.26 р.-** Волонтерська діяльність та участь в акції організованій ГО Волонтерський простір «З теплом у серці» з здобувачами освіти групи ХТ-139 виготовили до 120 кг. енергетичних батончиків для військових які знаходяться на передовій;

- **12.02.26 р.-** практичний семінар з психологом на тему «Професійне вигорання»;

- **17.02.26 р.** - проведено профорієнтаційну роботу з учнями 9-тих класів ліцей № 15 імені Олександра Співачука Хмельницької міської влади та запрошено на день Гостинності у коледж;

- **26.02.26 р.** - підготувала з групою здобувачів освіти ХТ-137 відкритий виховний захід до 4- ої річниці оточення України;

- **26.02.26 р.** - Волонтерська діяльність та участь в акції організований ГО Волонтерський простір «З теплом у серці» з здобувачами освіти групи ХТ-140 виготовили понад 12 кг. тертого пирога з чорносливом для поранених військових які знаходяться на реабілітації у лікарні;

- **28.02.26 р.** - II тур конкурсу-захисту наукових робіт; а також – III тур 07.03.2026 р. член журі від Хмельницького обласного центру науково-технічної творчості учнівської молоді під час проведення наук. конф. обласного конкурсу наукових проектів «Молодіжна наукова ліга Хмельниччини: сучасний дискурс» у 2026 році, тема: «Креативні рішення в менеджменті та маркетингу», відділення економіки, секція філософія;

03.03.26 р. - проведено захід на базі бару ресторану «Sobkoff» до Всесвітнього дня бармена для здобувачів освіти, що навчаються за ОПП Виробництво харчової продукції, спеціальність 181 Харчові технології та ОПП Готельно-ресторанна справа 241 Готельно-ресторанна справа;

- **05.03.26р.** - майстер-клас із виготовлення зефіру для здобувачів освіти освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції (група ХТ-142) та освітньо-професійної програми Фінанси та кредит (група ФК-48), який провела майстриня кондитерських солодошів, організаторка кенді бару - Юлія ГЛУХОНЕЦЬ;

- **20.03.26. р.** - проведено профорієнтаційну роботу з учнями 9-тих класів комунальний заклад загальної середньої освіти Гімназія № 19 імені академіка Михайла Павловського Хмельницької міської ради та запрошено на день Гостинності у коледж;

- **02.04.26 р.** - прийнято участь у тренінгу з психологом на тему «Психологічне навантаження в умовах війни»;

- **07.04.26 р.** - проведено виїзне практичне заняття на базі закладу магазину вина преміум класу Wine Time з сомельє в рамках навчальної дисципліни «Основи барної справи» вивчення асортименту лікєро-горілочаних напоїв зі здобувачами освіти групи ГРС-4;

– **09.04.26р.** - майстер-клас із кондитерської справи з прикрашання медово-імбирного печива для студентів груп: ХТ-143, ГРС-6;

- **15.04.26 р.** - проведено виїзне практичне заняття на базі закладу сімейна ресторація «Мрія» в рамках навчальної дисципліни «Основи барної справи» приготування різних видів коктейлів зі здобувачами освіти групи ГРС-4;

- **20.04.26 р.-** проведено профорієнтаційну роботу з учнями 9-тих класів Шаровечківської гімназії Хмельницької міської влади та запрошено на день Гостинності у коледж;

– **23.04.26р.** - X Міжвузівська науково-практична конференція «Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля»;

– **05.05.26р.** - виїзне заняття в готельно-ресторанному комплексі «SOBKOFF» зі студентами спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (ГРС-5) та J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» (ГРС-6);

- **07.05.26 р.** -організовано та проведено майстер-клас з випікання бельгійських вафель до Всесвітнього дня кондитера зі здобувачами освіти груп ГРС-5, ХТ-143, 142;

- **01.05-02.0626 р.** - підготовка здобувачів освіти групи ГРС -6 та ХТ-138 до участі в конкурсі III Всеукраїнський фестиваль фахової майстерності «Золотий шейкер» Луцький кооперативний фаховий коледж львівського торговельно-економічного університету;

- **20.05.26 р.** - проведено профорієнтаційну роботу з учнями ВПУ № 25 Хмельницької міської ради та запрошено на день Гостинності у коледж;

- **21.05.26 р.** - проведено профорієнтаційну роботу з учнями ВПУ №11 Хмельницької міської ради та запрошено на день Гостинності у коледж;

- **04.06.26 р.** - участь у IV Регіональній науково-практичній конференції Професійна освіта крізь призму родинних традицій: спадщина, цінності, майстерність;

- **05.06.26р.** – виїзне заняття зі студентами спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» групи ГРС-6 і спеціальності G13 «Харчові технології» групи ХТ-143 в готельно-ресторанному комплексі «Вік-Жан»;

- **11.06.2026 р.** – III тур III Всеукраїнський фестиваль фахової майстерності «Золотий шейкер» Луцький кооперативний фаховий коледж львівського торговельно-економічного університету;

- **16.06.2026 р.** – Організована та проведена екскурсія на підприємство ТОВ «Хмельницькхліб» для здобувачів груп ХТ-143 та ГРС-6.

Наталя ФРАНКІВ

- **11.09.25р.** - зустріч з представниками hotel.arena.km. (ГРК Арена Плюс (Хмельницький) для студентів першого курсу групи ГРС-4 ОПП Готельно-ресторанна справа.

23.09.25р. - зустріч студентів I курсу спеціальності G13 «Харчові технології» освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції з керівником робочої групи з розробки ОПП, завідувачем відділення підприємництва та технологій та членами циклової комісії.

- **07.10.25р.** - екскурсія в ресторан «Золотий лев» здобувачів освіти, групи ХТ-139, де ознайомилися з матеріально-технічною базою, особливостями організації святкових заходів.

- **08.10.25р** - майстер-клас «Приготування коктейлів».

- **14.10.25р** - квест для студентів 1 курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» та «Харчові технології».

- **20.10.25р.** - олімпіади серед студентів фахової передвищої освіти з дисциплін: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства» для студентів 3 курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа», з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» для студентів 3 курсу.

- **21.10.25р.** - відкрите засідання клубу «Етикет гостинності». Тема заходу: «Шоколадні історії».

- **24.10.25р** - участь у XI Всеукраїнському етнофестивалі кулінарного мистецтва, який відбувся у Фаховому коледжі технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки.

- **25.10.25р** – екскурсія у заклади ресторанного господарства з самообслуговуванням (Південно-Західний район м. Хмельницького) здобувачі освіти спеціальності 181 «Харчові технології», групи ХТ -137, ХТ-135

- **29.10.25р** - захід «ІІ Крафт Форум» здобувачі фахової освіти, спеціальності 181 Харчові технології (група ХТ-139) ОПП Виробництво харчової продукції.

- **07.11.25р.** - зустріч з італійським ресторатором Паоло Брешиа (Paolo Brescia), президентом Асоціації шеф-кухарів із керівництвом, представниками коледжу та студентами в межах міжнародного проєкту EuroEst.

- **16-18.11.25р.** - акредитаційна експертиза освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції спеціальності 181/G13 Харчові технології у [ВСП ХТЕФК ДТЕУ](#) згідно Положення про акредитацію освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти.

- **21.11.25р.** – відкритий захід «Револуція ГІДНОСТІ та СВОБОДИ», група ХТ -139 .

- **26.11.25р.** - семінар з академічної доброчесності на тему: «Академічна доброчесність – модний тренд чи життєва необхідність?» для студентів спеціальності 181/G13 Харчові технології (групи ХТ-142, ХТ-143, ХТ-138, ХТ-35) та спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, ГРС-6).

- **28.11.25р.** - семінар-практикум «Гастрономічна культура Подільського регіону».

- **16.12. 25р.** – виїзне практичне заняття здобувачів освіти спеціальності 181 Харчові технології, група ХТ -137 в закладі швидкого харчування «Макдональдс».

– **13.03.26р.** – День гостинності для учнів ліцею №10.

- **19.03.26р.** – участь у навчальному курсі ПРОГРАМНИХ КОМПЛЕКСІВ: SERVIO POS та SERVIO HMS для викладачів циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу компанії SERVIO SOFT LLC.

– **02.04.26р.** - майстер клас із приготування коктейлів у Студія ProBar за участю студентів спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, (ОК Основи барної справи).

–**28.04.26р.** – відкрите засідання клубу «Етикет гостинності» на тему: «Елітні напої. Шлях від вигнання до звеличення», із студентами ОПП J2 Готельно-ресторанна справа (ГРС-6) та ОПП Виробництво харчової продукції (ХТ-139).

- **01.05-02.0626 р.** - підготовка здобувачів освіти групи ГРС -6 та ХТ-138 до участі в конкурсі ІІІ Всеукраїнський фестиваль фахової майстерності «Золотий шейкер» Луцький кооперативний фаховий коледж львівського торговельно-економічного університету;

- **11.06.2026 р.** – ІІІ тур ІІІ Всеукраїнський фестиваль фахової майстерності «Золотий шейкер» Луцький кооперативний фаховий коледж львівського торговельно-економічного університету;

Ольга ЯНЮК

– **03.09.25р.** - зустріч здобувачів першого курсу освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності J 2 Готельно-ресторанна

справа та кейтеринг (група ГРС-6) з завідувачем відділенням та викладачами циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу, а також керівником робочої групи з розробки, розвитку моніторингу та перегляду відповідної ОПП.

- **04.09.25р.**- гостьова лекція з дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» на тему «Від студента до професіонала: успішний шлях у ресторанному бізнесі». Спікером виступив наш випускник Віталій ХУДЕЦЬКИЙ, який зараз керує Оздоровчо-розважальним комплексом «СВ-КЛУБ».

- **19.09.25р.** - виїзне практичне заняття з дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» на підприємстві Drive coffee зі студентами 3 курсу (ХТ-135).

- **23.09.25р.** - зустріч студентів I курсу спеціальності G13 «Харчові технології» освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції з керівником робочої групи з розробки ОПП, завідувачем відділення підприємництва та технологій та членами циклової комісії.

- **15.10.25р** - кулінарний брейн ринг для студентів 1 курсу.

- **17.10.25р** - XIX студентська науково-практична конференція «Актуальні проблеми індустрії гостинності»

- **20.10.25р.** - олімпіади серед студентів фахової передвищої освіти з дисциплін: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства» для студентів 3 курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа», з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» для студентів 3 курсу.

- **07.11.25р.** - зустріч з італійським ресторатором Паоло Брешиа (Paolo Brescia), президентом Асоціації шеф-кухарів із керівництвом, представниками коледжу та студентами в межах міжнародного проєкту EuroEst.

- **13.11.25р** - студенти ОПП Виробництво харчової продукції груп ХТ-134, ХТ-136, ХТ-138 відвідали кінотеатр.

- **16-18.11.25р.** - акредитаційна експертиза освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції спеціальності 181/G13 Харчові технології у [ВСП ХТЕФК ДТЕУ](#) згідно Положення про акредитацію освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти.

- **28.11.25р.** - семінар-практикум «Гастрономічна культура Подільського регіону».

- **03.12.25р.** - зустріч з фахівцями Служби з працевлаштування ВСП ХТЕФК ДТЕУ для студентів ОПП Виробництво харчової продукції, випускних груп, зокрема ХТ-133, ХТ-134, ХТ-135.

- **04.12.25р.** - захід Національного агентства з питань запобігання корупції, який допоможе по-новому поглянути на роль доброчесності в особистому та професійному житті – вебінар «Три виміри доброчесності в житті та кар'єрі».

– **02.02.26р.** – День гостинності для учнів ліцею №10 за участю здобувачів освіти спеціальності Готельно-ресторанна справа ГРС-5 Ірини ШЛАПАК.

– **19.02.26р.** - участь у Форумі академічної доброчесності 2026.

– **05.03.26р.** - відкрите інтерактивне практичне заняття з дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» (група ХТ-136).

- **12.03.26р.** – участь у Міжнародному конкурсі кулінарного мистецтва «Болгарські страви» здобувачів освіти III курсу спеціальності 181 Харчові технології Богдана Весілика, Анастасії Гуги, Дмитра Олійника під керівництвом викладачів циклової комісії.

- **19.03.26р.** – участь у навчальному курсі ПРОГРАМНИХ КОМПЛЕКСІВ: SERVIO POS та SERVIO HMS для викладачів циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу компанії SERVIO SOFT LLC.

– **02.04.26р.** - тренд на «Coffee Talk» зі студентами групи ХТ-136.

– **23.04.26р.** - X Міжвузівська науково-практична конференція «Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля»