

ЗВІТ
ГОЛОВИ ЦИКЛОВОЇ КОМІСІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ЗА 2025-2026 н. р.

Головним завданням циклової комісії харчових технологій є забезпечення професійної та практичної підготовки фахівців зі спеціальності 181 «Харчові технології» / G13 Харчові технології за освітньо-професійним ступенем – фаховий молодший бакалавр.

У складі циклової комісії в другому семестрі 2025-2026 н.р. 6 штатних працівників:

1. Петрук Ю.Л. – голова випускової комісії, спеціаліст першої категорії, старший викладач, викладає спец.дисципліни «Організація виробництва в ЗРГ», «Устаткування ЗРГ», «Брендинг в ресторанному бізнесі»;
2. Попович О.М. - спеціаліст вищої категорії, старший викладач, викладає спец.дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Товарознавство харчових продуктів», «Санітарія і гігієна в закладах ресторанного господарства»;
3. Лемешко О.Г. – спеціаліст вищої категорії, методист відділення ресторанного господарства, викладає спец.дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Етнічні кухні»;
4. Бірюкова О.В. - спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, доктор філософії у галузі педагогіки, викладає спец.дисципліни «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», «Управління якістю продуктів та послуг»;
5. Пушкарьова Н.В. - спеціаліст вищої категорії, викладає спец.дисципліни ««Технологія виробництва кулінарної продукції», «Процеси та апарати харчових виробництв», «Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи у продукції ресторанного господарства»
6. Семенідо О.В. - спеціаліст вищої категорії, завідувач лабораторії «Технологія приготування їжі».

Діяльність викладачів циклової комісії «Харчових технологій» завжди направлена на: підвищення ефективності навчально-виховного процесу на основі використання сучасних навчальних технологій навчання; вдосконалення методики навчання; підготовку комплексів методичного забезпечення; розробку методичних рекомендацій з навчальних дисциплін; навчально-методичних та інших видань, які допоможуть студентам оволодіти знаннями у сфері харчових технологій; стимулювання до самостійної розумової діяльності студентів; залучення до відвідування вебінарів, майстер-класів, професійних виставок тощо.

Для забезпечення проведення навчального процесу під час офлайн навчання були підготовлені:

- навчальні аудиторії: 107, 213, 224, 326.

На сьогоднішній день навчальні аудиторії 107, 326 оснащення плакатами для інформаційного ознайомлення здобувачів освіти з предметів «Технологія виробництва кулінарної продукції», Устаткування закладів ресторанного господарства». Також підготовлено дизайнерський проєкт від викладача ЦК Харчові технології Лемешко О.Г. щодо оформлення навчального кабінету Л/К №1.

Головою ЦК була проведена наступна робота:

- контроль щодо підготовки самоаналізу до акредитації спеціальності «Харчові технології»
- перевірка наявності і якості робочих програм;
- перевірка якості проведення занять викладачами циклової комісії згідно графіку;
- контроль за дотриманням графіка взаємовідвідування занять;
- контроль за виконанням плану ЦК;
- контроль за веденням журналів (онлайн та паперових) навчальних занять.
- залучення студентів відділення до онлайн заходів, відвідування вебінарів, конференцій тощо.

Головою циклової комісії та викладачем комісії Юлією Петрук пройдено чергову атестацію. Отримано кваліфікацію: спеціаліст першої категорії і педагогічне звання: старший викладач.

ЗА РЕЗУЛЬТАТАМИ ДРУГОГО СЕМЕСТРУ 2025-2026 ВИКОНАНО ТА ПРОВЕДЕНО:

Виконання педагогічного навантаження

Лекційне, семінарське, практичне і лабораторне педагогічне навантаження викладачами циклової комісії за 2 семестр і за рік в цілому виконано в повному обсязі.

Організаційна робота

1. Проведено 12 засідань циклової комісії згідно з планом роботи за 2025-2026 н.р.
2. Обговорено взаємовідвідування занять викладачів: Петрук Ю.Л., Пушкарьова Н.В., Попович О.М., Лемешко О.Г., Семенідо О.В.
3. Обговорено відвідування занять методистом коледжу Федько М.Л. Витяг з протоколу надано в НМК. Аналіз результатів відвідування викладачів циклової комісії оцінено на «відмінно».
4. Протягом семестру використовувалися різні методики, формати змішаного навчання з комбінацією занять. Використовувались мультимедійні методи навчання з застосуванням онлайн-тестів, презентацій, ділових ігор, дидактичних матеріалів.
5. Проведено заходи щодо результатів попередження булінгу.
6. Проведено заходи і аналіз щодо академічної доброчесності.
7. Викладачі циклової комісії для забезпечення якості комунікацій зі студентами створювали групові чати; проводили online тестування на освітніх платформах Всеосвіта, «На урок»; використовувалися ресурси YouTube, месенджерів Viber, Telegram тощо.
8. Участь у методичних заходах згідно плану роботи коледжу (всі викладачі комісії)
9. Викладачі циклової комісії долучали здобувачів освіти до зацікавленості в розроблення відео для популяризації професії та ін. в соціальних мережах коледжу (facebook, Instagram).
10. Обговорено основні напрямки роботи на навчальний рік 2026-2027.
11. Обговорено проходження стажування членами циклової комісії.
12. Розглянуто і схвалено виконання індивідуальних планів роботи викладачів циклової комісії за 2025-2026 н.р.;
13. Проведено профорієнтаційні роботи викладачами комісії по набору абітурієнтів на 2026-2027 н.р.
14. Участь у методичних, педагогічних радах Коледжу, засіданнях циклової комісії здійснювалась згідно плану.
15. Організація і підготовка здобувачів освіти ХТ-2-22 до участі у конкурсі Всеукраїнського форуму лідерства в Україні на тему Бізнес проєкт моєї мрії. Отримано грамоти і сертифікати (Петрук Ю.Л.);
16. підготовка здобувачки освіти до участі у міжнародному конкурсі стартапів «TourSystemUkrChallenge» Напрямок: «Start-up. Restaurant» (Петрук Ю.Л.)

17. Проведення Пасхального квесту серед здобувачів освіти відділення ресторанного господарства. Всі члени циклової комісії.
18. Відвідування виставки WorldFood GastroDays Виставка гастрономічних рішень зі здобувачами 3 курсу ХТ-2-23 (Петрук Ю.Л., Попович О.М.)

Навчально-методична робота

1. Оновлений комплекс навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін згідно з поточним навчальним роком.
2. Розроблено Опорний конспект лекцій з освітнього компонента «Організація виробництва в ЗРГ»
3. Розроблений навчально-методичний комплекс з вибіркової дисципліни «Брендінг в ресторанному бізнесі»
4. Затверджено комплекс екзаменаційних білетів із навчальних дисциплін для складання зимової сесії.
5. Обговорено стан комплексів навчально-методичного забезпечення на навчальний рік 2025-2026;
6. Розглянуто і схвалено виконання індивідуальних планів роботи викладачів циклової комісії за 2025-2026 н.р.;
7. Складено графік проведення консультацій щодо виконання курсових проєктів та затвердження їх тем для студентів заочної форми навчання.
8. Розглянуто та затверджено графіки консультацій з навчальних дисциплін і виконання курсових проєктів студентів груп ХТ-1-22, ХТ-2-22 в I семестрі 2025-2026 н.р.
9. Проведено захист курсових проєктів здобувачів освіти груп ХТ-1-22, ХТ-2-22.
10. Затверджено комплект Підсумкової атестації випускових груп ХТ-1-22, ХТ-2-22.
11. Проведено підсумкову атестацію випускових груп ХТ-1-22, ХТ-2-22. Всі здобувачі освіти успішно пройшли підсумкову атестацію і отримали дипломи.
12. Проведено підсумкову атестацію випускових груп заочної форми навчання ХТ-2-22. Всі здобувачі освіти успішно пройшли підсумкову атестацію і отримали дипломи.
13. Проведені консультації та додаткова сесія для здобувачів освіти в 2025-2026 н.р.
14. Переглянутий і оновлений комплекс навчально-методичного забезпечення з освітніх компонентів на 2026-2027 н.р. всіх членів комісії.
15. Переглянуто і оновлено програми практики на 2026-2027 н.р.
16. Розроблено комплекс методичного забезпечення і проведено ККР, ДКР.
17. Групою забезпечення ОПП розроблено проєкт ОПП «Харчові технології»
18. Проведено аналіз успішності навчання здобувачів освіти за 2 семестр 2025-2026 н.р.
19. Підготовлено та проведено навчальну практику «Вступ до фаху» для здобувачів освіти 1 курсу.

20. Підготовлено документація до проведення екзаменаційної сесії в 2-му семестрі
21. Проведено екзаменаційну сесію в 2 семестрі 2025-2026 н.р.
22. Аналіз результатів навчання та успішності здобувачів освіти 1-3 курсів спеціальності «Харчові технології» за 2025—2026 н.р.
23. Обговорено попереднє педагогічне навантаження на 2026-2027 н.р.
24. Викладачі циклової комісії постійно спрямовують роботу на підвищення рівня успішності здобувачів освіти (результати підсумкового контролю було заслухано та обговорено на засіданні комісії харчових технологій;

Наукова, виховна, позакласна робота

1. Членами комісії були відвідані круглі столи, конференції, семінари, вебінари, конкурси, професійні виставки, форуми. Частина представлена нижче:

№	Захід	Участь у заходах		Посилання
		Здобувачі освіти	Викладачі	
1	Оргаізація відвідування виставки WorldFood Ukrain Міжнародна виставка продуктів харчування та напоїв (30 жовтня)	ХТ-1-23, ХТ-2-22	Петрук Ю.Л.	
2	Відвідування майстер-класу з обладнання Unox із Сергієм Пастухом	ХТ-2-22	Петрук Ю.Л. Бірюкова О.В.	
3	Організація залучення здобувачів освіти до участі Організація гастрономічного туру: мистецтво створення смакових вражень»	ХТ-1-22, ХТ-2-22, ХТ-1-23, ХТ-2-23	Петрук Ю.Л., Бірюкова О.В. Лемешко О.Г.	

4	Участь у Всеукраїнському форумі лідерства в Україні Конкурс бізнес-проектів на тему «Бізнес-проект моєї мрії»	ХТ-1-22, ХТ-2-22	Петрук Ю.Л.	
5	Організація конкурсу Молодіжний конкурс бізнес-ідей «Мрія у форматі STARTUP»	ХТ-1-22, ХТ-2-22	Організатор: Петрук Ю.Л. Жюрі: Лемешко О.Г., Українець Г.М. Бірюкова О.В.	  

6	Участь у заході на тему «Новорічні традиції»	ХТ-1-23, ХТ-2-23, РО-1-24, ХТ-1-24	Семенідо О.В. Попович О.М. Петрук Ю.Л. Лемешко О.Г.	ЦК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ЗАХІД НА ТЕМУ: «НОВОРІЧНІ ТРАДИЦІЇ» МІСЦЕ ПРОВЕДЕННЯ: НАВЧАЛЬНИЙ РЕС  Дата: 18.12
	Навчально-методичний центр Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України		Семенідо О.В. Лемешко О.Г. Петрук Ю.Л., Бірюкова О.В.	https://www.facebook.com/share/p/1DMrc6g5wJ/ 

Наукова робота

Петрук Ю.Л.

1. «Екотрофологія - можливості здорового харчування та гармонійного розвитку людини» VII Регіональна науково-практична конференція «Інноваційні напрями розвитку харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» 29.10.2025 <https://surl.li/telsdc>
2. «Локальні продукти як основа сталого розвитку харчової галузі України» IV Всеукраїнська науково-теоретична конференція до Дня науки України «Держава і суспільство: сучасні виклики та пошук рішень» 13.05.2026
3. «3D-харчовий друк як інноваційний напрям харчової індустрії» IV Всеукраїнська науково-теоретична конференція до Дня науки України «Держава і суспільство: сучасні виклики та пошук рішень» 13.05.2026 (Участь як науковий керівник. Підготовлено здобувачку освіти: Літовченко Анастасію).
4. «Швидка їжа: зручність чи загроза для суспільства» IV Всеукраїнська науково-теоретична конференція до Дня науки України «Держава і суспільство: сучасні виклики та пошук рішень» 13.05.2026 (Участь як науковий керівник.

Підготовлено здобувача освіти: Воробйова Богдана).

Попович О.М.

5. «Харчування військовослужбовців. Вимоги та сучасні підходи» IV Всеукраїнська науково-теоретична конференція до Дня науки України «Держава і суспільство: сучасні виклики та пошук рішень» 13.05.2026 (Участь як науковий керівник. Підготовлено здобувачку освіти: Бублик Марію).
6. «Організація харчування населення в умовах надзвичайних ситуацій» IV Всеукраїнська науково-теоретична конференція до Дня науки України «Держава і суспільство: сучасні виклики та пошук рішень» 13.05.2026 (Участь як науковий керівник. Підготовлено здобувачку освіти: Варапай Аліну).
7. «Перспективи розвитку харчових технологій у післявоєнний період» IV Всеукраїнська науково-теоретична конференція до Дня науки України «Держава і суспільство: сучасні виклики та пошук рішень» 13.05.2026 (Участь як науковий керівник. Підготовлено здобувачку освіти: Грановську Валерію).
8. «Мінімізація харчових втрат і відходів в умовах воєнного стану» IV Всеукраїнська науково-теоретична конференція до Дня науки України «Держава і суспільство: сучасні виклики та пошук рішень» 13.05.2026 (Участь як науковий керівник. Підготовлено здобувача освіти: Шинкаренко Захара).

Підвищення професійного рівня педагогічних працівників:

1. Всі викладачі прослухали курси підвищення кваліфікацій. Сертифікати про проходження курсів здані в методичний відділ коледжу і збереженні на гугл-диску.

Виконання викладачами комісії:

- ✓ Навчальних програм дисциплін – виконано;
- ✓ Педагогічного навантаження – виконано.
- ✓ Індивідуальні плани – виконано;
- ✓ Виховні заходи груп, де викладачі є кураторами групи: Петрук Ю.Л.(Група ХТ-2-23), Лемешко О.Г. (група ХТ-2-23-11) – проведено згідно плану. Звіти надані відповідальним членам коледжу.
- ✓ Заходи, передбачені планом циклової комісії – виконано.

Звіт розглянуто та затверджено на засіданні циклової комісії харчових технологій протокол № 12 від «10» червня 2026р.

Голова циклової комісії

Юлія ПЕТРУК