

Протокол
засідання циклової комісії організаційно-технічних дисциплін
№ 2 від 26.09.2025 р.

Присутні:

Голова ц/к організаційно-технічних дисциплін – Л. П. Кожедубова

Секретар – Ю. Д. Толстая

Члени ц/к: Я. М. Бибко, Н. Є. Вдовиченко, Т.І. Макарова, Д. М. Михайловська, С. Л. Момотлива, Т.М. Тімановська, О. Ф. Лукашук, І. М. Калугіна.

Запрошені: В. о. директора коледжу Соловей С. П., Мординський В. П. – викладач (сумісник) дисциплін: Устаткування в ЗРГ, Процеси і апарати

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Про затвердження тематики курсових робіт з дисциплін викладаємих викладачами циклу.
2. Про затвердження оновленого навчально-методичного комплексу з дисципліни «Організація дозвілля».
3. Про розгляд та затвердження навчально-методичної документації викладачів Калугіної І. М., Мординського В. П. (сумісник): програм навчальних дисциплін на 2025-2026 н. р.
4. Про розгляд складу атестаційної комісії І рівня.
5. Про обговорення результатів обрання вибіркового навчальних дисциплін здобувачами освіти І курсу коледжу на другий семестр 2025-2026 н. р.
6. Про підготовку до кулінарного конкурсу «Барбекю 2025».

Перше питання

СЛУХАЛИ:

Про затвердження тематики курсових робіт з дисциплін викладаємих викладачами циклу.

ВИСТУПИЛИ:

- 1) Викладач Кожедубова Л.П. про затвердження тематики курсових робіт з дисципліни «Організація та технологія обслуговування в ЗРГ» для здобувачів освіти 3 курсу освітньо-професійної програми Ресторанне обслуговування 6 семестр, 9РО-25, 11РО-27.
- 2) Викладач Бибко Я. М. про затвердження тематики курсових робіт з дисципліни «Основи менеджменту» для здобувачів освіти 3 курсу *освітньо-професійної програми* Готельне обслуговування 6 семестр, 9ГО-37, 11ГО-39.
- 3) Викладач Макарова Т.І. про затвердження тематики курсових робіт з дисципліни «Організація та технологія обслуговування в готелях» для здобувачів освіти 3 курсу освітньо-професійної програми Готельне обслуговування 6 семестр, 9ГО-37. «Технологія і організація туристичної діяльності» 4 семестр, 9ТО-19, 11ТО-22
- 4) Викладач Момотлива С.Л. про затвердження тематики курсових робіт з дисципліни «Основи менеджменту» для здобувачів освіти 3 курсу освітньо-професійної програми Ресторанне обслуговування 5 семестр, 9РО-25, 11РО-27. «Менеджмент в туризмі» для здобувачів освіти 3 курсу освітньо-професійної програми Туристичне обслуговування 6 семестр, 9ТО-18, 11ТО-20.
- 5) Викладач Михайловська Д. М. про затвердження тематики курсових робіт з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» для здобувачів освіти 3 курсу освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції 6 семестр, 9ВХП-27. «Організація виробництва в ЗРГ» для здобувачів освіти 4 курсу освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції 7 семестр, 9ВХП-26.

6) Викладач Тімановська Т. М. про затвердження тематики курсових робіт з дисципліни «Організація та технологія обслуговування в готелях» для здобувачів освіти 3 курсу освітньо-професійної програми Готельне обслуговування 6 семестр, 11ГО-39.

УХВАЛИЛИ:

Тематики курсових робіт з дисциплін викладаємих викладачами циклу для здобувачів освіти з дисциплін:

- «Організація та технологія обслуговування в ЗРГ» для здобувачів освіти 3 курсу освітньо-професійної програми Ресторанне обслуговування 6 семестр, 9РО-25, 11РО-27.
- «Основи менеджменту» для здобувачів освіти 3 курсу *освітньо-професійної програми* Готельне обслуговування 6 семестр, 9ГО-37, 11ГО-39.
- «Організація та технологія обслуговування в готелях» для здобувачів освіти 3 курсу освітньо-професійної програми Готельне обслуговування 6 семестр, 9ГО-37.
- «Технологія і організація туристичної діяльності» 4 семестр, 9ТО-19, 11ТО-22
- «Основи менеджменту» для здобувачів освіти 3 курсу освітньо-професійної програми Ресторанне обслуговування 5 семестр, 9РО-25, 11РО-27.
- «Менеджмент в туризмі» для здобувачів освіти 3 курсу освітньо-професійної програми Туристичне обслуговування 6 семестр, 9ТО-18, 11ТО-20.
- «Технологія виробництва кулінарної продукції» для здобувачів освіти 3 курсу освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції 6 семестр, 9ВХП-27.
- «Організація виробництва в ЗРГ» для здобувачів освіти 4 курсу освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції 7 семестр, 9ВХП-26.
- «Організація та технологія обслуговування в готелях» для здобувачів освіти 3 курсу освітньо-професійної програми Готельне обслуговування 6 семестр, 11ГО-39.

Друге питання

СЛУХАЛИ:

Про затвердження оновленого комплексу метод-забезпечення з дисципліни «Організація дозвілля» для здобувачів освіти 3 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітньо-професійної програми Готельне обслуговування.

ВИСТУПИЛИ:

- 1) Я. М. Бибко – викладач дисципліни «Організація дозвілля», яка викладається на 3 курсі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітньо-професійної програми Готельне обслуговування, презентувала для ознайомлення і затвердження комплекс метод-забезпечення з дисципліни, який складається з лекційного матеріалу, інструкційних карт до практичних занять, завдань до семінарських занять, тестові завдання, переліку питань до заліку.
- 2) викладач Макарова Т. І. з ухваленням методичної роботи Я. М. Бибко по складанню комплексу метод-забезпечення з дисципліни «Організація дозвілля», яка являється вибірковою дисципліною для здобувачів освіти 3 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітньо-професійної програми Готельне обслуговування.

УХВАЛИЛИ:

Затвердити комплекс метод-забезпечення з дисципліни «Організація дозвілля», яка викладається на 3 курсі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітньо-професійної програми Готельне обслуговування.

Третє питання

СЛУХАЛИ:

Викладачів циклової комісії, що представили до розглядання та затвердження програми навчальних дисциплін з урахуванням змін в освітньо-професійних програмах відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційного рівня та відповідних стандартів на 2025-2026 н. р.

ВИСТУПИЛИ:

Викладач - **Калугіна І. М.**, про розглядання робочих програм з дисциплін для освітньо-професійної програми: *Туристичне обслуговування*

«Організація харчування та обслуговування туристів в ЗРГ» 11ТО-22, 1 курс II сем.

Для освітньо-професійної програми: *Готельне обслуговування*

«Організація та технологія обслуговування в ЗРГ» 3 курс, VI сем.

«Кухні народів світу» 3 курс, V сем.

Для освітньо-професійної програми: *Ресторанне обслуговування*

«Етнічні кухні» (9РО-26, 1РО-29) 2 курс, IV сем.

Для освітньо-професійної програми: *Виробництво харчової продукції*

«Технічне креслення» 3 курс, VI сем.

2) викладач - **Мординський В. П.**, про розглядання робочих програм з дисциплін для освітньо-професійної програми: *Ресторанне обслуговування*

«Устаткування в ЗРГ» (9РО-25, 11РО-27) 3 курс, V, VI сем.

Для освітньо-професійної програми: *Виробництво харчової продукції*

«Устаткування в ЗРГ» 3 курс, V, VI сем.

«Процеси і апарати» 3 курс, V сем.

УХВАЛИЛИ:

Затвердити робочі програми на 1 семестр 2024 – 2025 н. р. з дисциплін, які передбачені освітньо-професійними програмами та навчальними планами підготовки здобувачів фахової передвищої освіти складені відповідно Стандартів фахової передвищої освіти України.

Четверте питання

СЛУХАЛИ:

Кожедубову Л. П. – про розгляд складу атестаційної комісії I рівня.

ВИСТУПИЛИ:

Соловей С. П. – в. о. директора коледжу, з інформацією про склад атестаційної комісії I рівня. Відповідно до Положення про атестацію педагогічних працівників, затвердженого наказом МОН від 09.09.2022 р. № 805, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 21 грудня 2022 р. за № 1649/38985 із змінами, внесеними згідно наказу МОН від 23.12.2022 р. № 1169, та наказу МОН від 10.09.2024 р. № 1277, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 30. 10. 2024 р. за № 1634/42979, з метою організації та проведення атестації педагогічних працівників Одеського фахового коледжу економіки, права та готельно-ресторанного бізнесу, необхідно залучити до складу атестаційної комісії I рівня на 2025-2026 н. р. керівника профспілкового комітету працівників та викладачів ОФКЕПГРБ Ларису Кожедубову з правом підпису за її згодою (рішення профспілкового комітету (протокол № 9 від 18 вересня 2025 року).

Рекомендую створити атестаційну комісію I рівня на 2025-2026 н. р. у наступному складі:

Члени комісії:

Голова комісії: Ірина ЛЕЖЕНКО – заступник директора з виховної роботи коледжу.

Секретар комісії: Ольга ЗАГОРОДНЮК, методист коледжу.

Члени комісії:

- Наталія ГОРБИК, завідувачка відділенням правознавства, економіки, підприємництва;
- Юлія МАЗЕПА, голова циклової комісії гуманітарних дисциплін;
- Марина ПАТРИЛЕВИЧ, голова циклової комісії правознавчих та соціально-економічних дисциплін;

- Олена ЛУКАЩУК, спеціаліст вищої категорії;
- Наталя СИТОР, спеціаліст вищої категорії;
- Лариса КОЖЕДУБОВА, керівник профспілкового комітету працівників та викладачів коледжу, голова циклової комісії організаційно-технічних дисциплін;
- Олена ШЕВЧЕНКО – член профспілкового комітету працівників та викладачів коледжу, викладач.

Голові циклової комісії організаційно-технічних дисциплін Кожедубовій Л. П. рекомендую всебічно вивчати досвід педагогічних працівників, які атестуються, організувати проведення звітів викладачів, узагальнити всі матеріали і розглянути на засіданні атестаційної комісії у березні 2026 року.

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Інформацію в. о. директора коледжу Соловей С. П. прийняти до відома.
2. Всебічно вивчати досвід педагогічних працівників, які атестуються, організувати проведення звітів викладачів, узагальнити всі матеріали і розглянути на засіданні атестаційної комісії у березні 2026 року.

П'яте питання

СЛУХАЛИ:

Про обговорення результатів обрання вибіркового навчальних дисциплін здобувачами освіти 1 курсу коледжу на другий семестр 2025-2026 н. р.

ВИСТУПИЛИ:

Вдовиченко Н. Є. – методист коледжу доповіла про результати проведеного опитування здобувачів освіти 1 курсу коледжу щодо обрання вибіркового навчальних дисциплін на основі яких формується перелік вибіркового освітніх компонентів за відповідними ОПП та робочі навчальні плани на другий семестр 2025-2026 навчального року. Результати опитування здобувачів освіти наведені у додатках 5.1, 5.2, 5.3, 5.4.

УХВАЛИЛИ

- 5.1 Інформацію, що надала Вдовиченко Н. Є., прийняти до відома.
- 5.2 За результатами проведеного опитування здобувачів освіти формувати перелік вибіркового освітніх компонентів за відповідними ОПП та робочі навчальні плани на наступний 2025-2026 навчальний рік (додаток 5.1).

Шосте питання

СЛУХАЛИ:

Про підготовку до кулінарного конкурсу «Барбекю 2025».

ВИСТУПИЛИ:

Кожедубова Л.П. ознайомила з умовами проведення кулінарного конкурсу «Барбекю 2025», який проводить Одеський національний технологічний університет 16 жовтня 2025 року (Додаток 5.10). Зазначила о необхідності підготувати:

1. Команду з 3-х учасників.
2. Розробити технологічну картку конкурсної страви.
3. Продумати презентацію (подача та дизайн) страви.
4. Відпрацювати у кухні-лабораторії технологію приготування конкурсної страви.
5. Підготувати санітарний одяг для команди учасників конкурсу.
6. Підготувати інвентар та столовий посуд для приготування та подавання конкурсної страви.

Михайловська Д.М. запропонувала обрати на конкурс страву з м'яса та погодилася відпрацювати із студентами конкурсну страву у кухні-лабораторії. Також звернула увагу на

необхідність виділення коштів на закупівлю сировини для приготування конкурсної страви та на відпрацювання у кухні-лабораторії.

Вдовиченко Н.Є. запропонувала звернутися за допомогою у виділенні коштів до студентської профспілкової організації коледжу, яку очолює викладач Горбик Н. Є.

Для цього необхідно скласти кошторис витрат, які потрібно на участь у конкурсі.

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Інформацію Кожедубової Л. П. прийняти до відома.
2. Звернутися за допомогою у виділенні коштів до студентської профспілкової організації коледжу, яку очолює викладач Горбик Н. Є.
3. Доручити Михайловській Д. М. відпрацювати із студентами конкурсну страву у кухні-лабораторії.

Голова циклової комісії _____Лариса КОЖЕДУБОВА

Перелік вибірових дисциплін спеціальності **Ж2** Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

ОПП Ресторанне обслуговування на 2025-2026 н. р.

Група 11РО-29/₂₅

Код н/д	Назва дисципліни	Обрано %	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 1.1	Етнічні кухні	89,5	3	Залік
ВК 1.2	Гастрономічний туризм	10,5		
ВК 2.1	Основи рекламно-інформаційної роботи	84,2	3	Залік
ВК 2.2	Інтернет-технології в бізнесі	15,8		

Перелік вибірових дисциплін спеціальності **Ж2** Готельно-ресторанна справа та кейтеринг ОПП

Ресторанне обслуговування на 2025-2026 н. р.

Група 11ГО-42/₂₅

Код н/д	Назва дисципліни	Обрано %	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 2.1	Транспортне обслуговування	91,4	3	Залік
ВК 1.2	Транспортна логістика	8,6		
ВК 2.1	Естетичне оформлення готелів	91,4	3	Залік
ВК 2.2	Інноваційні технології в індустрії гостинності	8,6		

Перелік вибірових дисциплін спеціальності **Ж3** Туризм та рекреація

ОПП Туристичне обслуговування на 2025-2026 н. р.

Група 9ТО-21/₂₅

Код н/д	Назва дисципліни	Обрано %	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 1.1	Етнографія народів світу	84,6	3	Залік
ВК 1.2	Історія української культури	15,4		

Перелік вибірових дисциплін спеціальності **Ж3** Туризм та рекреація
 ОПП Туристичне обслуговування на 2025-2026 н. р.
Група 11ТО-22/25

Код н/д	Назва дисципліни	Обрано %	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 1.1	Етнографія народів світу	84,6	3	Залік
ВК 1.2	Історія української культури	15,4		
ВК 2.1	Організація транспортного обслуговування	41,7		
ВК 2.2	Страховання в туризмі	58,3	3	Залік
ВК 3.1	Організація екскурсійного обслуговування	83,3	3	Залік
ВК 3.2	Організація анімаційних послуг	16,7		

Перелік вибірових дисциплін спеціальності **G13** Харчові технології
 ОПП Виробництво харчової продукції на 2025-2026 н. р.
Група 9ВХП-30/25

Код н/д	Назва дисципліни	Обрано %	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 1.1	Економічна теорія	90,9	1,5	Залік
ВК 1.2	Етика ділових відносин	9,1		

Конкурс

ВВQ 2025

УМОВИ ПРОВЕДЕННЯ КУЛІНАРНОГО КОНКУРСУ «БАРБЕКЮ 2025»
в Одеському національному технологічному університеті
16.10.2025

ЗАСНОВНИК ТА ОРГАНІЗАТОР КОНКУРСУ:
ОНТУ (<https://ontu.edu.ua/>)

УЧАСНИКИ КОНКУРСУ:
Конкурс проводиться серед студентів 1-5 курсів профільних навчальних закладів за попередньою реєстрацією організатором. Участь у конкурсі безкоштовна.

МІСЦЕ ТА ЧАС ПРОВЕДЕННЯ
Одеський національний технологічний університет
м. Одеса, вул. Канатна, 112, 16 жовтня 2025 об 12⁰⁰.

НОМІНАЦІЇ КОНКУРСУ ТА ЧАС ПРОВЕДЕННЯ:
Заявки приймаються до 13 жовтня 2025 р. із обов'язковою реєстрацією за номером телефону (контакти в кінці файлу). Капітан реєструє себе і учасників своєї команди.

ТЕМАТИКА КОНКУРСУ ТА ГОЛОВНІ УМОВИ:
Страви з м'яса або риби.

ЖУРІ ТА ОЦІНЮВАННЯ:
Роботу учасників оцінює журі, яке складається з висококваліфікованих експертів, професійних кухарів та рестораторів м. Одеса. Конкурсні зразки оцінюються за критеріями: презентація (подача та дизайн), складність роботи, смак, оригінальність страви та відповідність тематиці конкурсу. Кожен член журі може дати 1, 2 або 3 бали певній команді учасників (де 3 – максимальний бал, а 1 – мінімальний). Переможцем стає команда, яка набере більше всього балів за сумою всіх оцінок журі.
Рішення журі не підлягає оскарженню. Результати роботи оголошують публічно на урочистій церемонії нагородження.

НАГОРОДЖЕННЯ:
Почесні грамоти, дипломи, кубки та подарунки від спонсорів конкурсу. Всі конкурсанти повинні бути присутні на церемонії нагородження в професійній формі. Особиста присутність для отримання нагороди є **ОБОВ'ЯЗКОВОЮ!**

ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО КОНКУРСНОЇ СТРАВИ:
До участі допускаються лише команди з 3-4 осіб. Кожна команда має обрати капітана, який презентує страву журі.
• Учасники можуть готувати будь-які страви на мангалі.
• Страви мають відповідати тематиці конкурсу 2025го року - Страви з м'яса і риби.
• На приготування та презентацію надається 90 хв.
• Всі страви, соуси, гарніри та декор готуються на робочому місці конкурсантів. Не дозволяється робити заготовки у лабораторії ОНТУ чи заздалегідь за межами ОНТУ. Маринування, нарізання, очищення н/ф та елементи декору страв також слід робити лише в період конкурсних змагань.

ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО УЧАСНИКІВ:
1. Учасники зобов'язані виступати в професійному одязі (куртка (кітель), ковпак, фартук).
2. Кожний учасник зобов'язаний мати санітарну книжку, сертифікати та свідоцтва якості на продукти харчування та напої (чеки з магазину), які використовуються для приготування конкурсних страв.

3. Кодекс честі - конкурсант зобов'язується - надати журі конкурсу гарантії, що їх роботи виконані без сторонньої допомоги і в рамках чесної конкуренції.
4. «Безпека» (зберігання страв): всі необхідні заходи із належного зберігання страв, заготовок, обладнання, дотримання санітарних вимог і т. ін. будуть забезпечені, однак Організатори не несуть відповідальності за будь-які втрати чи пошкодження експонатів, страв і обладнання чи за особисті речі учасників.
6. Зняття експонатів (страв): Організатори зберігають за собою право зняти з конкурсу експонати, що не відповідають санітарно-гігієнічним нормам чи були виготовлені із порушенням цих норм. Учасникам та супровідним особам забороняється самостійно знімати експонати та конкурсні страви без відповідного дозволу ЖУРІ чи членів оргкомітету конкурсу. Презентаційні зразки можуть бути передані на повторне оцінювання журі конкурсу.

ПРОДУКТИ ТА ІНВЕНТАР:

- Продукти для приготування забезпечують конкурсанти.
 - Інвентар та дрібний посуд, прилади для сервіровки (декору) та подачі учасники приносять із собою. Для декорування дозволяється використовувати лише підготовлені відповідно природні матеріали. Учасники використовують свій власний посуд для подачі страв (без логотипу!!!).
 - Якщо команді потрібен додатковий інвентар, посуд та інше, слід заздалегідь замовити все це в лабораторіях кулінарного мистецтва ОНТУ на своїй кафедрі.
 - **НЕ ДОЗВОЛЯЄТЬСЯ** використовувати напівфабрикати.
 - **НЕ ДОЗВОЛЯЄТЬСЯ** використовувати мангали габаритами більше 1х1х1 метр (ДхШхВ)
 - Робочі місця конкурсантів; робочі столи (2 шт.) надаються організаторами. Мангали, весь інвентар, воду та інше конкурсанти забезпечують самостійно. Для презентації всіх конкурсних робіт надається демонстраційний стіл.
- Організатори не несуть відповідальності за збитки отримані в наслідок пошкодження чи інших форс-мажорів пов'язаних із інвентарем конкурсантів.

ПРАВИЛА УЧАСТІ В ПРАКТИЧНИХ ЗМАГАННЯХ:

1. Учасники змагання зобов'язані зареєструвати свою присутність на території проведення конкурсу не пізніше ніж за годину до початку практичного змагання.
2. Час відведений на приготування є чітко обмежений, за перевищення встановленого ліміту часу з учасника можуть бути зняті штрафні бали.
3. Все обладнання та інгредієнти, продукти повинні бути підготовлені на робочому місці за 10 хв. до початку змагань. Через 10 хв. після закінчення робочого часу робоче місце повинне бути прибрано. У випадку, якщо команда-учасник не прибрала робоче місце за визначений час, з нього знімають бали або дискваліфікують.
4. Страви, приготовані публічно для презентації повинні бути розташовані на демонстраційному столі. Команда повинна надати технологічну картку на страву організаторам не пізніше **15 жовтня 2025 р.**
5. Кожна команда повинна приготувати по 3 порції страви (1 шт. – для презентаційного столу, 2 шт. – для журі).

ДЛЯ УЧАСТІ У КОНКУРСІ:

До 13 жовтня 2025 року слід зареєструватися за номером телефону та надіслати технологічну картку на страви на пошту kashulidia@gmail.com

Реєстрація та питання щодо участі команд:
097-589-8741 АНТОНЮК ЮЛІЯ АНАТОЛІВНА