

Звіт

голови циклової комісії харчових технологій про виконання плану роботи в першому семестрі 2022-2023 навчального року.

Циклова комісія харчових технологій в 2022–2023 н.р. працює у складі 7 викладачів, із них: 5 штатних викладачів та 2 внутрішніх сумісника.

В звітному першому семестрі 2022-2023 н.р викладачі комісії харчових технологій працювали згідно затвердженого плану роботи циклової комісії, головним завданням комісії є забезпечення професійної та практичної підготовки фахівців в умовах змішаних форм навчання зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Діяльність викладачів циклової комісії протягом звітного періоду була направлена на: підвищення ефективності навчально – виховного процесу на основі використання сучасних навчальних технологій; вдосконалювали методику навчання та багато іншого.

За перший семестр 2022 - 2023 н.р. було проведено 5 засідань циклової комісії, де було розглянуто широкий спектр питань, щодо вдосконалення навчального процесу, спілкування зі стейкхолдерами, проведення навчання в онлайн режимі, з адаптацією змішаної форми до воєнного стану з заохоченням, зацікавленням здобувачів освіти до навчання та інше. Це часткові зміни програм, робочих програм теоретичних дисциплін, виробничої практики, (навчальної, технологічної, виробничої та навчальної практики «вступу до фаху») адаптацію практичного навчання до сьогодення.

Розглянуто навчальні програми, екзаменаційні білетів всіх дисциплін, створено новий пакет документів для проведення Кваліфікаційного іспиту спеціальності 181 «Харчові технології».

Було поновлено, удосконалено методичне забезпечення всіх дисциплін закріплених за цикловою комісією, відповідно до методичних рекомендацій навчального закладу.

За результатами проміжного контролю знань здобувачів освіти та результатами іспитів, обговорювались питання щодо поліпшення професійного

навчання, яке в більшій мірі проходило в онлайн режимі, всі можливі варіанти покращення знань здобувачів освіти та підвищення успішності та якості навчання.

Головою ЦК була проведена наступна робота:

- підготовка документації спеціальності 181 «Харчові технології»;
 - перевірка наявності і якості робочих програм, планів з дисциплін циклу;
 - перевірка наявності індивідуальних планів роботи викладачів;
 - перевірка якості проведення занять викладачами циклової комісії згідно графіку;
 - контроль за дотриманням графіка взаємовідвідування занять;
 - перевірка наявності методичних матеріалів;
 - контроль за веденням журналів (онлайн та паперових) навчальних занять.
- залучення студентів відділення до онлайн заходів, відвідування вебінарів, конференцій.

Навчально-методична робота

1. Удосконалений комплекс методичного забезпечення з дисципліни «Основи стандартизації та контроль якості харчової продукції» спеціальності 181 «Харчові технології», фаховий молодший бакалавр (викладач Бірюкова О.В. – нова редакція в зв'язку зі зміною годин).

2. Розроблений комплекс методичного забезпечення з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» спеціальності 181 «Харчові технології», фаховий молодший бакалавр (викладач Петрук Ю.Л. - нова редакція в зв'язку зі зміною годин).

3. Розроблений комплекс методичного забезпечення з дисципліни «Процеси та апарати харчових виробництв» спеціальності 181 «Харчові технології», фаховий молодший бакалавр (викладач Пушкарьова Н.В.).

4. Розроблений комплекс методичного забезпечення з дисципліни «Гігієна і санітарія» (викладач Попович О.М.)

5. Розроблені методичні рекомендації з технологічної практики на робочому місці кухар, для студентів 3 курсу спеціальності 181 «Харчові технології», фаховий молодший бакалавр. (викладач Семенідо О.В.).

Підвищення професійного рівня педагогічних працівників:

Всі викладачі прослухали курси підвищення кваліфікацій. Сертифікати про проходження курсів здані в методичний відділ коледжу (інформація додається).

Інформація про підвищення кваліфікації викладачів циклової комісії харчових технологій

№ пп	ПІБ	Платформа	Назва курсу	Кількість годин	№ документа про підвищення кваліфікації	Дата видачі
Бірюкова Олександра 71 Василівна		НМЦ ВтаФПО підвищення квал. голів ЦК ЗФПО	Інноваційна педагогічна діяльність у закладах фахової передвищої освіти	16	СС 38282994/1405-22	21-22.03.2022
		https://academeofscience.com/	on Being a Scientist Course (на курсі "Бути науковцем")	10	XI-12-1902938446-20	2022
		https://academeofscience.com/	Introduction to Systematic Review and Meta-Analysis Course (Вступ до курсу систематичного огляду та мета-аналізу)	14	XI-16-293849248-22	2022
		Спільний освітній HR - ПРОЕКТ	Архітектура HR	14		2022
		Зимова школа проводиться в рамках імплементації проєкту Кафедра Жана Монне «Соціальні та культурні аспекти Європейських Студій»(SCAES) - 620635-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-CHAI R та Центру Досконалості Жана Монне «Європейські Студії соціальних інновацій в освіті» (ESSIE) - 101085552 - ERASMUS-JMO-2022-COE.	Європейська політика соціальних інновацій	12	ESPI2022000018	17-28.01.2022
			Європейська соціальна модель	26	ESM2022000009	17-28.01.2022
			Європейська політика соціальної згуртованості	12	EPSC2022000378	17-28.01.2022
		ДСЯОУ ДОС"Навчально-методичний центр з питань якості освіти"	Онлайн-семінар для підготовки експертів з питань акредитаційної експертизи ОПП ФПО	30	288	14.02.2022
		SendPulse	Як створити онлайн-курс на платформі SendPulse			серпень 2022
		WebPromoExperts	Creative Copywriting Conference (Конференція креативного копірайтингу)			18.08.2022
		CAMPSTER	EVENT MANAGEMENT	42	304296	10.08.2022
		ТОВ "Академія цифрового розвитку"	Цифрові інструменти GOOGLE для освіти	2	GDTfE-ВПП-01831	22.08.2022
		UGEN	Розвиток співпраці бізнесу та освіти "Uni-Biz Bridge", присвячений розвитку soft skills	8	129	28-29.09.2022
		НАЗЯВО	Форум академічної доброчесності			04.10.2022
		НБУ, ТАЛАН	Тиждень заощаджень. Як реклама змушує нас купувати	1		жовтень 2022

		UGEN	Розвиток співпраці бізнесу та освіти "Uni-Biz Bridge", присвячений розвитку soft skills	7	318	21-22.11.2022
		PROFI CLUB	Гігієна і санітарія для працівників закладів ресторанного господарства	6	5016	28.11.2022
		Інноваційний університет, ОФІС ПІДТРИМКИ ВЧЕНОГО	Бренд науковця у цифровому світі	30	1265	05.12.2022
		Всеукраїнська наукова конференція	Креативні індустрії, культура, туризм: сучасні соціальні виклики	15		22.12.2022
2	Лемешко Олена Григорівна	НМІЦ вищої та фахової передвищої освіти	Створення сайту викладача	30	CC 38282994/1599-22	27.02.2022
3	Мялковський Олег володимирович	НМІЦ вищої та фахової передвищої освіти	Створення сайту викладача	30	CC 38282994/1605-22	27.02.2022
4	Семенідо Ольга Вікторівна	НМІЦ вищої та фахової передвищої освіти	Створення сайту викладача	30	CC 38282994/1602-22	27.02.2022
5	Петрук Юлія Леонідівна	НМІЦ вищої та фахової передвищої освіти	Створення сайту викладача	30	CC 38282994/1610-22	27.02.2022
6	Попович Олена Миколаївна	НМІЦ вищої та фахової передвищої освіти	Створення сайту викладача	30	CC 38282994/1606-22	27.02.2022
7	Пушкарьова Неллі Володимирівна	НМІЦ вищої та фахової передвищої освіти	Створення сайту викладача	30	CC 38282994/1604-22	27.02.2022

Позакласна робота

Протягом звітнього періоду комісією організовано, підготовлено та проведено наступні позааудиторні он-лайн заходи:

Студенти 21ХТ та 21ГРС(РО) груп разом з викладачем Попович О.М. взяли участь у конкурсі «Органічне виробництво та харчування – очима студентів» від НМЦ.

08.11.2022 року викладачі циклової комісії харчових технологій та студенти відділення ресторанного господарства долучилися до круглого столу від Кулінарного Центру МХП подискутували про технологічні зміни у процесах індустрії гостинності, про зміни які пережила HoReCa з початку повномасштабного вторгнення та про реалії роботи під час війни від ресторатора Максима Храмова. Про ресторанний ринок під час війни, з інсайтами від ресторанного конслатера Ольги Насонової. Видами сучасного фуд-бізнесу поділилася Марія Банько, PR – менеджера Gastrofamily. Бренд –шеф кулінарного Центру МХП Ілля Демковський провів дегустацію допрацьованого ним продукту (RtE), розповів як такі продукту допомагають індустрії гостинності.

Зустрічі з представниками бізнесу (роботодавцями) цк харчових технологій, до яких залучалися здобувачі освіти:

Дата	Захід
06.09.2022	Terra Incognita: Ресторани під час війни. Ефір з Віталієм Момотюком. Спікери: Магалецький Андрій, Керуючий партнер Restetika і президент Асоціації кулінарів України та Віталій Момотюк, шеф-кухар готелю Radison Blu, Буковель.
13.09.2022	Terra Incognita: Ресторани під час війни. Ефір з Оксаною Камінською. Спікери: Магалецький Андрій, Керуючий партнер Restetika і президент Асоціації кулінарів України та Оксана Камінська, директор з розвитку ресторанів «23 ресторани»
15.09.2022	Інтерв'ю Poster — Артем Яценко, ресторани Marevo та Late Breakfast Club у Львові. Велике інтерв'ю Poster з Артемом Яценко — співвласником львівських ресторацій Marevo та Late Breakfast Club Wine&Pizza. Артем розповів ресторатору

- Сашкові Боїму, як йому вдалось приготувати найсмачнішу буррату у Львові, зупинити брак персоналу та знайти ідеальних партнерів для бізнесу.
<https://www.youtube.com/watch?v=yP7E9dFOvus>
- 20.09.2022 Terra Incognita: Ресторани під час війни. Ефір з Марією Банько. Ч.2.
 Спікери: Магалецький Андрій, Керуючий партнер Restetika і президент Асоціації кулінарів України та Марія Банько, фуд-журналістка, експертка з комунікацій
- 27.09.2022 Terra Incognita: Ресторани під час війни. Ефір з Іриною Махінько.
 Спікери: Магалецький Андрій, Керуючий партнер Restetika і президент Асоціації кулінарів України та Ірина Махінько, власниця і креаторка I-Chef
- 28.09.2022 Національна ресторанна асоціація України (НРАУ).
 Онлайн-зустріч з Іван Плачков – відомий український винороб, власник торгової марки «Колоніст». Іван розказав про роботу виноробні під час війни.
- 04.10.2022 Terra Incognita: Ресторани під час війни. Ефір з Тетяною Гончаренко.
 Спікери: Магалецький Андрій, Керуючий партнер Restetika і президент Асоціації кулінарів України та Тетяна Гончаренко, власниця маркетинг-агенції Beesmart
- 11.10.2022 Terra Incognita: Ресторани під час війни. Ефір з Лео Мариною.
 Спікери: Магалецький Андрій, Керуючий партнер Restetika і президент Асоціації кулінарів України та Лео Марина, CEO Senator Apartments, співзасновник Ukrainian Hotel & Resort Association
- 14.10.2022 Прямий ефір від ribas_career на тему: «ТАБУ у спілкуванні з гостями» від Ribas hotels
- 15.10.2022 Діма Лукенчук співвласник мережі ресторанів OZZY, YOKI й закладу «Столова №1» у Івано-Франківську та ресторану «П'яте Підземелля» у Львові.
 На конференції розкаже про 8 головних висновків за 8 місяців війни. А саме:
- Масштабування бізнесу під час війни;
 - Роль перших облич компанії у часи невизначеності;
 - Побудова саморегулюючих систем і команд;
 - Експансія українського ресторанного бізнесу на міжнародні ринки.
- 15.10.2022 #2 Онлайн-конференція — «Ресторанний ринок України — що буде далі?»
 Онлайн-конференція для рестораторів. Спікери: Дмитро Борисов, Дмитро Подопригора та Дмитро Лукенчук.

- Модератор івенту – Олена Риж. Чотири години ефіру та відповіді на питання слухачів одразу під час трансляції.
https://www.youtube.com/watch?v=-Yn1n9_wsgA
- 17.10.2022
 Подкаст «Реве та стогне ресторатор» — Ілля Сьомін про шлях від скейтера до шеф-кухаря.
 «Реве та стогне ресторатор» — це перший ресторанний подкаст в Україні від компанії Poster — української системи обліку для ресторанів. Ведучі Сашко Боїм та Лейла Туваклієва будуть говорити з українськими рестораторами про те, як вони ведуть бізнес, про маркетинг та тренди в рестораціях, продукти та кухню, успіхи та а капи.
 У другому епізоді ми поспілкувались з Іллею Сьоміним — шеф-кухарем та співвласником Tin Tin Food Spot, Pie Spot і CHICA Poblana. Ми поговорили про те, як Ілля пішов з будівельного бізнесу на кухню і став одним з найпопулярніших київських шефів, про те, чому баланс у їжі — це погано, про смачні а капи, успішні бізнес-відносини, нові а капи та улюблену їжу.
<https://www.youtube.com/watch?v=QaiBANrdDr4>
- 19.10.2022
 Terra Incognita: Ресторани під час війни. Ефір з Олександром Петренко.
 Спікери: Магалецький Андрій, Керуючий партнер Restetika і президент Асоціації кулінарів України та Петренко Олександр, фіналіст Bocuse d'Or Ukraine 2021, шеф кухар ресторану Mamma Italia
- 25.10. 2022
 відвідали онлайн захід від українського шеф-кухара, ресторатора, громадського активіста, дослідника української кухні, телеведучого. Ідеологом соціального проекту з поліпшення культури харчування Cult Food, співзасновником ресторану «Сто років тому вперед» (Київ), бістро «Інші» (Львів) та закладу стріт-фуд «Інші. Парк» (Івано-Франківськ), автором популярного в Україні кулінарного сайту klorotenko.com. Популяризатором української кухні на світовій культурній та кулінарній арені, ініціатором включення борщу до списку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО – Євгена Клопотенка.
- 25.10.2022
 Terra Incognita: Ресторани під час війни. Ефір з Андрієм Валовим.
 Спікери: Магалецький Андрій, Керуючий партнер Restetika і президент Асоціації кулінарів України та Валовий Андрій, конселтер в сфері HORECA, технолог.
<https://www.youtube.com/watch?v=K8bp44dMtVA&t=9s>
- 27.10.2022
 Resto.Banka «Сервіс сьогодення».
 Тема зустрічі — сервіс сьогодення. Спікери обговорили:

- ✓ Що таке сервіс взагалі;
- ✓ Як він змінився за останні пів року;
- ✓ Чи потрібно нам приділяти цьому увагу поки в країні йде війна;
- ✓ Чи потрібно порівнювати нас з Європейськими країнами;
- ✓ Чи є потреба в нових підходах;
- ✓ Що насправді працює;
- ✓ Та ще багато інших питань від слухачів.

Лейла Туваклієва — Директорка фонду Київ Волонтерський, співвласниця пекарні Leilia Bakery, ex-sales manager Bakehouse, Goodwine, засновниця конференції #неначасі консультант з операційного управління в HoReCa, ведуча першого українського подкасту «Реве та стогне ресторатор».

Сашко Боровський — CEO Дилетант кафе Керуючий партнер кафе Дублер

Дмитро Матющенко — Скромний та гостинний менеджер в ресторанному бізнесі з 15 річним досвідом у сфері керуючий Shalom Lviv

Модератор — Олена Риж, спеціаліст ресторанної індустрії, тренер з сервісу та комунікації.

<https://www.youtube.com/watch?v=uVgWvL1fTpQ>

01.11.2022

Terra Incognita: Ресторани під час війни. Ефір з Валерієм Солов'яновим.

Спікери: Магалецький Андрій, Керуючий партнер Restetika і президент Асоціації кулінарів України та Солов'янов Валерій, співвласник та директор групи компаній Tehma.

<https://www.youtube.com/watch?v=HmpCDSfbEP8>

02.11.2022

Подкаст «Реве та стогне ресторатор» — Ігор Сухомлин про 90-ті, наймінг та керування ресторанами.

«Реве та стогне ресторатор» — це перший ресторанний подкаст в Україні від компанії Poster — української системи обліку для ресторанів. Ведучі Сашко Боїм та Лейла Туваклієва будуть говорити з українськими рестораторами про те, як вони ведуть бізнес, про маркетинг та тренди в рестораціях, продукти та кухню, успіхи та а капи.

У третьому епізоді ми поспілкувались з Ігорем Сухомлином — відомим ресторатором, власником великої кількості закладів, серед яких Mimosa Brooklyn Pizza, Mimosa Burger, Fish&Pussycat, франшиза «Балувана Галя» тощо. Сухомлин є також ідейним натхненником курсів та конференцій Restopraktiki.

Ми поговорили про те, як Ігор потрапив у ресторанний бізнес, про специфіку роботи закладів у 90-ті, про те, як

- придумувати різні цікаві формати та про те, як керувати великою кількістю ресторанів у різних містах.
<https://www.youtube.com/watch?v=NCDO76vF89I>
- 04.11.2022 Прямий ефір від ribas_career на тему: «Зміна діяльності: чого по – справжньому хочеться» від Ribas hotels
- 08.11.2022 долучилися до круглого столу від Кулінарного Центру МХП подискутували про технологічні зміни у процесах індустрії гостинності, про зміни які пережила HoReCa з початку повномасштабного вторгнення та про реалії роботи під час війни від ресторатора Максима Храмова. Про ресторанний ринок під час війни, з інсайтами від ресторанного конслатера Ольги Насонової. Видами сучасного фуд-бізнесу поділилася Марія Банько, PR – менеджера Gastrofamily. Бренд –шеф кулінарного Центру МХП Ілля Демковський провів дегустацію допрацьованого ним продукту (RtE), розповів як такі продукту допомагають індустрії гостинності.
- 08.11.2022 Terra Incognita: Ресторани під час війни. Ефір з Олексієм Повторейко.
 Спікери: Магалецький Андрій, Керуючий партнер Restetika і президент Асоціації кулінарів України та Повторейко Олексій, шеф-кухар, власник ресторанів НАЖИВО, Віце-президент Асоціації Шеф-кухарів України.
<https://www.youtube.com/watch?v=2cmPyWaJjKc&t=387s>
- 10.11.2022 Інтерв'ю Poster — Ганна Варшавська та Олександр Пуценко, Folks&Beans.
 Велике інтерв'ю Poster з Ганною Варшавською і Олександром Пуценко — засновниками та власниками львівського закладу Folks&Beans. Ганна розповіла, як вони підбирала деталі інтер'єру та робили ремонт, щоб зробити кафе таким унікальним й цікавим. А Олександр поділився факапами й досвідом, який вони встигли здобути. Також, ви дізнаєтесь, як їм вдалось розмістити повноцінну кухню, й навіть випікати хліб, в такому невеличкому і затишному приміщенні.
<https://www.youtube.com/watch?v=DwHAWX8hENU>
- 17.11.2022 «Підтримай Українське!». Онлайн-зустрічі з українськими виноробами від НРАУ.
 Гість цієї зустрічі Олександр Мересій, директор з продажів Chateau Chizay, який розкаже про історію, принципи та унікальність виноробні. А також, поділиться досвідом та пропозиціями роботи із ресторанами. Координує зустріч Олег Кравченко, сомельє та співвласник київського винного бару WinBar.
- 22.11.2022 «Принципи управління проектами: організація та контроль» - прямий ефір Ribas hotels

Голова циклової комісії харчових технологій
БІРЮКОВА

Олександра