

Протокол № 7

засідання циклової методичної комісії педпрацівників харчового виробництва

від 14 березня 2023 року

Голова - Кравченко Т.Ф

Присутні - 11 чоловік

Відсутні – 1чол.

Порядок денний:

1. Розгляд і рекомендація до друку методичної розробки:

Виробниче навчання: Методична розробка на тему: «Приготування бутербродів» для здобувачів освіти освітньо-кваліфікованого рівня кваліфікований робітник з професії: 5122 «Кухар», кваліфікація: 4 розряд.

Доповідач: Матюк Н.Л.

2. Обговорення результатів проведення майстер-класу «Приготування кольорових вареників».

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

3. Розгляд і затвердження тем дипломних робіт для учнів 22К групи з професії «Кухар», графіка проведення консультацій.

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

4. Розгляд і затвердження детальних програм переддипломної практики та переліка кваліфікаційних пробних робіт з професії «Кухар», кваліфікація: 4 розряд.

Доповідачі: Бурдак Н.В.

5. Про результати захисту дипломних проєктів у 2022-2023 н.р. здобувачами освіти ОПП «Галузеве машинобудування».

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

6. Про проведення Дня відкритих дверей у коледжі.

Члени ЦМК

1. Слухали: Матюк Н.Л., майстра виробничого навчання, яка ознайомила присутніх із змістом методичної розробки на тему: «Приготування бутербродів» для здобувачів освіти освітньо-кваліфікованого рівня кваліфікований робітник з професії: 5122 «Кухар», кваліфікація: 4 розряд.

Виступив: Карпик А.І., майстер виробничого навчання, який відмітив сучасність розробки, запропонував схвалити методичну розробку і скерувати на розгляд методичної ради.

За - одноголосно

Ухвалили: схвалити методичне видання та скерувати на розгляд методичної ради.

2. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ЦМК педпрацівників харчового виробництва, яка повідомила, що в рамках співпраці із стейкхолдерами в ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ» був проведений майстер-клас «Приготування кольорових вареників». Майстер-клас провели Анатолій Карпик, майстер виробничого навчання, кухар 6 розряду та Катерина Шукалович, власниця готельно-ресторанного комплексу «Мрія».

У майстер-класі брали участь здобувачі освіти з професії «кухар, кондитер», спеціальності «Готельно-ресторанна справа» та учні 8-А класу ОЗЗСО «Любешівський ліцей». Вони дізналися історію виникнення вареників, технологію приготування кольорових вареників, способи формування та подачі.

Учасники заходу були в захваті від процесу, тому що є спільний результат роботи – яскраві і соковиті вареники. Всі отримали позитивні емоції!

Виступила: Блянюк О.О., майстер виробничого навчання, яка відмітила, що майстер-клас був проведений на високому рівні, а також запропонувала і надалі проводити такі заходи.

За - одноголосно

Ухвалили: надалі продовжувати співпрацю зі стейкхолдерами, яка полягає у проведенні різноманітних заходів, майстер-класів та тренінгів.

3. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ЦМК педпрацівників харчового виробництва, яка ознайомила членів комісії з темами дипломних робіт для здобувачів освіти 22К групи з професії «Кухар», графіка проведення консультацій (перелік тем, графік консультацій додається).

Виступила: Муха Н.В., яка сказала, що подані теми дипломних робіт і графік консультацій відповідають вимогам, тому пропоную їх схвалити і скерувати на затвердження заступнику з НВР.

За- одноголосно

Ухвалили: схвалити темидипломних робіт і графіки консультацій скерувати на затвердження заступнику з НВР.

4. Слухали: Бурдак Н.В., майстра виробничого навчання, яка представила детальну програму виробничої практики та перелік кваліфікаційних пробних робіт з професії «Кухар», кваліфікація - 4 розряд (детальна програма практик і переліки робіт додаються). Вона запропонувала схвалити детальну програму виробничої практики та перелік кваліфікаційних пробних робіт і скерувати на затвердження директором коледжу.

За - одноголосно.

Ухвалили: схвалити детальну програму переддипломної практики та перелік кваліфікаційних пробних робіт з професії «Кухар», кваліфікація - 4 розряд і скерувати на затвердження директором коледжу.

5. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ЦМК педпрацівників харчового виробництва, яка повідомила, про результати захисту дипломних проєктів у 2022-2023 н.р. здобувачами освіти ОПП «Галузеве машинобудування». Вона повідомила, що результати захисту дипломних проєктів екзаменаційна комісія оцінила наступним чином за національною шкалою: «відмінно» – 2 здобувачі освіти; «добре» – 2 здобувачі освіти; «задовільно» – 5 здобувачів освіти, «незадовільно» немає. Усі дипломні проєкти повністю відповідають затвердженим вимогам. Ступінь використання ЕОМ становить 100 % - це багатоваріантні розрахунки матеріальних та теплових балансів, основного та допоміжного обладнання; економічні розрахунки. Враховуючи відмінний захист дипломних проєктів, схильність до наукової роботи, екзаменаційна комісія рекомендує продовжити навчання за програмою підготовки «бакалавр» 4 випускникам в Луцькому національному технічному університеті.

Виступила: Пігулко Ж.М., викладач спедисциплін, яка сказала, що результат захисту дипломних проєктів в групі 42ТЕХ вважаю задовільним.

За- одноголосно

Ухвалили: результат захисту дипломних проєктів в групі 44-ТЕХ вважати задовільними.

6. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову циклової методичної комісії, яка зачитала наказ по коледжу про проведення Дня відкритих дверей і пропозиції від членів комісії щодо участі ЦМК у святі. А саме, представити виставку з оголошенням про набір здобувачів освіти спеціальності «Галузеве машинобудування», «Готельно-ресторанна справа», професії кухар, кондитер. Представити три майстер-класи: - складання серветок для сервірування столу і сервірування столу до свят, здобувачі освіти 26-ГРС-Ф; «Формування та оздоблення тістечок», майстер виробничого навчання Матюк Н.Л.; «Складання і оформлення 3D торта «Бомба», майстер виробничого навчання Пігулко Ж.М.; організувати виставку-продаж кондитерських виробів.

За- одноголосно

Ухвалили: взяти участь у проведенні Дня відкритих дверей.

Голова циклової методичної комісії:



Кравченко Т.Ф.