

Міністерство освіти і науки України
Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі



П Л А Н роботи циклової комісії технологічних дисциплін на 2022/2023н.р.

Погоджено
заступник директора
з навчально-методичної роботи
Тетяна КОГУТ
«31» серпня 2022р.

Розглянуто
на засіданні циклової комісії
технологічних дисциплін
протокол № 1
від «31» 08 2022р.
Голова комісії Ганна ГОРІШНА
«31» серпня 2022р.

№ з/п	Зміст роботи	Строк виконання	Виконавець	Відмітки про виконання
	<p>Головна проблема: впровадження інформаційно-освітньо-комунікативних технологій у виховний процес, як запорука підвищення якості освіти.</p> <p>Методична робота: вдосконалення новітніх освітніх методів, забезпечення та проведення контролю знань, тестових комплексів, комплексних контрольних робіт. Постійне формування контролю при наданні освітніх послуг фахових дисциплін, поновлення навчальних і робочих програм.</p> <p>Роботу циклової комісії спрямувати на:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формування в студентів активної життєвої позиції, громадської свідомості, патріотизму - застосування активних інтернет-платформ, інноваційних методів навчання; - виховання любові до обраної професії 			
1. Організаційна робота				
1	<p>Проаналізувати і обговорити:</p> <ul style="list-style-type: none"> - план роботи циклової комісії; - плани роботи предметних гуртків, кабінетів; - план тижня презентацій технологічних дисциплін; - графіки написання методичних доповідей, розробок, рекомендацій, тематики курсових робіт та курсових проєктів; - відкритих занять, - екзаменаційних білетів для проведення комплексних державних іспитів, - тематику науково-пошукових робіт - графік взаємовідвідування занять, - проведення контрольних робіт та консультацій; - ознайомити з інструктивними документами Міністерства освіти і науки України 	впродовж року	методист коледжу, заступник директора з навчальної роботи, голова циклової комісії, члени комісії	
2	Здійснювати контроль за якістю надання освітніх послуг викладачами спецдисциплін	впродовж року	голова циклової комісії	
3	<p>Здійснювати перевірку стану навчально-методичного комплексу дисциплін зі спеціальностей</p> <ul style="list-style-type: none"> - 181 Харчові технології, - 241 Готельно-ресторанна справа. 	впродовж року	голова циклової комісії	

1	2	3	4	5
2. Навчально-методична робота				
1	Доповнити лекційно-методичний матеріал, роздатковий матеріал з спецдисциплін циклу з урахуванням сучасних вимог методики викладання, нових нормативних документів в т.ч. Законів України, матеріалів практичної діяльності підприємств ресторанного господарства, підприємств харчування, органів контролю якості продукції	впродовж року	викладачі циклу, майстри в/н	
2	Вивчати, впроваджувати і систематизувати нові прогресивні форми вивчення матеріалу студентами та форми контролю перевірки знань	впродовж року	викладачі циклу, майстри в/н	
3	Вивчати, узагальнювати і розповсюджувати досвід роботи викладачів циклової комісії	впродовж року	викладачі циклу, майстри в/н	
4	Підготувати екзаменаційну документацію, тематику курсових та науково-дослідницьких робіт	I, II семестри, згідно графіку	викладачі циклу	
5	Проаналізувати стан і наявність комплексу методичного забезпечення до занять з спецдисциплін циклу	жовтень	заступник директора з навчально-методичної	
6	Аналізувати рівень викладання предметів викладачами циклу: <ul style="list-style-type: none"> • якість проведення відкритих занять, занять гуртка; • успішність студентів, індивідуальний підхід для надання навчального контенту студентам за межами країни 	впродовж року	заступник директора з навчально-методичної роботи, голова циклу	
7	Аналізувати результати екзаменів, контрольних робіт, виконання студентами науково-дослідницьких пошукових робіт	згідно графіку раз в семестр	заступник директора з навчально-методичної роботи,	
8	Аналізувати стан успішності та дисципліни студентів в групах технологічного відділення зі спеціальності 181 Харчові технології (по курсах)	раз в місяць	голова циклу	
9	Вивчати роботу зав. кабінетів, керівників гуртків,	раз в семестр	голова циклу	
10	Аналізувати стан навчальної, технологічної, переддипломної практики, рівень методичного забезпечення	впродовж року, згідно графіку	голова циклу, Наталя Ткач майстри в/н	
11	Забезпечити студентів лекційно-методичним комплексом, інтернет- джерелами, новою літературою, нормативними документами для	впродовж року, вересень	викладачі циклу, майстри в/н	
12	Обговорити відкриті заняття, методичні рекомендації, розробки, письмові консультації (для студентів технологічного відділення та відділення готельно – ресторанного бізнесу та підприємництва)	впродовж року	викладачі циклу, майстри в/н	

1	2	3	4	5
13	Широке впровадження при вивченні спецдисциплін комп'ютерних технологій та інтернет платформ.	впродовж року	викладачі циклу	
14	Провести тиждень презентації технологічних дисциплін	жовтень	голова циклу, члени викладачі	
15	Проводити професійні конкурси ,майстер-класи,фестивалі	впродовж року	викладачі циклу, майстри в/н	

3. Методична роботи

1	Розробити і затвердити рекомендації для виконання варіантів контрольних робіт зі спецдисциплін циклу, для переддипломної практики, курсових проєктів	вересень, грудень	члени циклової комісії	
2	Удосконалювати прогресивні Інтернет - платформи і змішані методи навчання	впродовж року	члени циклової комісії	
3	Аналізувати успішність студентів за результатами семестрових іспитів	впродовж року	члени циклової комісії	
4	Надавати методичну допомогу студентам з питань виконання курсових проєктів, курсових робіт ,звітів з переддипломної практики	впродовж року	члени циклової комісії	
5	Проводити додаткові заняття, індивідуальні консультації із студентами всіх курсів технологічного відділення і відділення готельно-ресторанного бізнесу і підприємництва	впродовж року	викладачі циклу, майстри в/н	
6	Аналізувати викладання спецдисциплін викладачами циклу, стан підготовки комплексу методичного забезпечення занять, в т.ч. для самопідготовки студентів	грудень, травень	члени циклової комісії	

4. Робота над підвищенням теоретичного рівня і ділової кваліфікації

1	Підготувати методичні доповіді, рекомендації, розробки відкритих занять, занять гуртків, провести відкриті заняття	вересень	викладачі циклу та майстри виробничого навчання	
2	Розробити методичні рекомендації до виконання курсових робіт та проєктів з дисципліни «Організація виробництва в ЗРГ» та «Організація обслуговування в ЗРГ» зі спеціальності 181 Харчові технології ,(ОПП), «Виробництво харчової продукції»	жовтень	викладачі циклу	

Відкриті заняття

1	Відкрите заняття з дисципліни «Кулінарний дизайн» на тему «Сучасні елементи декорування страв» зі спеціальності 181 Харчові технології	травень	Дмитришин Ю.П.	
---	--	---------	----------------	--

2	Відкрите практичне заняття з дисципліни «Організація виробництва в ЗРГ» на тему: « Розрахунок сировини та підбір обладнання для складської групи приміщень »	березень	Кундрат С.С.	
3	Відкрите лабораторне заняття з дисципліни «Дієтичне харчування» на тему « Технологія приготування дієтичних страв з с/г птиці»	листопад	Пиріг І.Я	
4	Відкритий інструктаж лабораторного заняття з дисципліни « Технологія кондитерського виробництва »	листопад	Мацюк С . М	
5	Відкрите практичне заняття з дисципліни «Організація обслуговування та сервіс» на тему: « Відпрацювання методів сервірування » зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа	квітень	Стець О.О	
6	Відкрите заняття з дисципліни «Технологічне устаткування галузі» на тему: « Устаткування для хлібопекарського виробництва»	квітень	Горішна Г.П	
7	Відкрите лабораторне заняття з дисципліни «Технології кондитерства» на тему: « Інноваційні методи оздоблення кондитерських виробів»	травень	Левенець М.В	

Методичні розробки та рекомендації

1	Методичні рекомендації до проведення відкритого заняття з дисципліни «Технологічне устаткування галузі »	листопад	Горішна Г.П.	
2	Методичні рекомендації до виконання самостійних занять з дисципліни «Барна справа» зі спеціальності 241 Готельно –ресторанна справа	жовтень	Дмитришин Ю.П.	
3	Методичні рекомендації до виконання практичних робіт з дисципліни «Організація виробництва в ЗРГ» ,зі спеціальності 241 Готельно –ресторанна справа	листопад	Кундрат С.С.	
4	Методичні рекомендації до виконання практичних робіт з дисципліни « Автоматизація виробничих процесів »	листопад	Барська Н.М	
5	Методичні рекомендації до виконання практичних робіт для студентів з дисципліни «Устаткування ЗРГ» зі спеціальності 181 «Харчові технології»	жовтень	Ткач Н В	
6	Методичні рекомендації до виконання практичних занять з дисципліни «Організація обслуговування в ЗРГ»	листопад	Стець О.О.	
7	Методичні рекомендації до самостійного вивчення та розв'язування ситуаційних задач з дисципліни «Організація обслуговування в ЗРГ» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»	березень	.Стець О.О	
8	Методичні рекомендації для проведення лабораторних занять з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції »	квітень	Дмитишин Ю.П	
9	Методичні рекомендації до виконання практичних занять з дисципліни «Інженерна графіка»	січень	Барська Н.М.	

10	Методичні рекомендації до самостійного вивчення з дисципліни «Технологія виробництва кондитерської борошняної продукції»	квітень	Мацюк С.М.	
11	Методичні рекомендації до виконання лабораторних занять з дисципліни «Технологія дієтичного харчування»	жовтень	Пиріг І.Я.	
12	Методичні рекомендації до виконання курсового проекту для студентів зі спеціальності 181 «Харчові технології»	лютий	Ткач Н.В.	
13	Методичні рекомендації до виконання практичних та семінарських занять з дисципліни «Етика ділового спілкування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»	вересень	Яворська Г.Я.	
14	Методичні рекомендації до виконання самостійних занять з дисципліни «Організація та технологія обслуговування в готелях» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»	березень	Яворська Г.Я.	
15	Методичні рекомендації до проведення відкритого лабораторного заняття з дисципліни «Технології кондитерського виробництва» на тему: «Інноваційні методи оздоблення кондитерських виробів»	грудень	Левенець М.В	

Науково-пошукова робота. Зв'язок з виробництвом

1	Проводити та залучати студентів до науково-практичних конференцій, III Всеукраїнської онлайн-конференції: ознайомитись, опрацювати і використовувати нову літературу, нормативні, інструктивні документи, використовувати практичні матеріали і кращий досвід роботи підприємств харчування при проведенні науково-пошукових робіт.	впродовж року	викладачі циклу, майстри в/н	
2	Організувати виховні заходи за участю представників харчової галузі, керівних сервісних центрів, провідних фахівців ресторанної та кондитерської галузей.	впродовж року	викладачі циклу, майстри в/н	
3	Проводити активну громадську та волонтерську роботу в період воєнного стану, активізувати патріотично-виховну роботу серед здобувачів освітніх послуг.	впродовж року	викладачі циклу, майстри в/н	
4	Проводити екскурсії зі студентами на харчові виробництва та готельно-ресторанні комплекси: «Панорама», «Онікс», «Галич»	згідно навчального плану	викладачі циклу	
5	Відвідувати бази практики з наданням методичної та практичної допомоги майстрам виробничого навчання з питань покращення методики проведення інструктажів, удосконалення методики навчання, а також з метою обміну досвідом роботи	згідно навчального плану	голова циклової комісії, викладачі циклу	
6	Проводити профорієнтаційну роботу в Д ВПТУ області, ЗО СШ м. Тернополя та області	впродовж року	викладачі циклу, майстри в/н	

Голова циклової комісії Ганна ГОРІШНА