



Затверджую

Директор коледжу

Людмила КРУКЕВИЧ

« 29 » 08. 2025р.

П Л А Н
роботи циклової комісії
технологічних дисциплін
на 2025/2026н.р.

Погоджено

Заступник директора
з навчальної роботи
 Тетяна КОГУТ

« 29 » 08. 2025р

Розглянуто

на засіданні циклової комісії
технологічних дисциплін
протокол № 1
від « 28 » 08. 2025р.

Голова комісії

 Ганна ГОРІШНА

№ з/п	Зміст роботи	Строк виконання	Виконавець	Відмітки про виконання
	Головна проблема: :формування і удосконалення цифрової компетентності здобувачів освіти засобами інноваційних технологій навчання Методична робота: ✓ реалізація педагогічної діяльності з підготовки фахових молодших бакалаврів відповідно до стандартів фахової передвищої освіти в умовах інноваційного освітнього простору; ✓ впровадження новітніх освітніх технологій; ✓ забезпечення та проведення не традиційних методів контролю знань; ✓ створення єдиного освітнього середовища для здобувачів освіти; ✓ розробка мультимедійних лекцій , презентацій які фокусуються на основі сучасних інформаційних інструментів; Постійне формування контролю при наданні освітніх послуг фахових освітніх компонентів, поновлення навчальних і робочих програм, навчально -методичних комплексів. Роботу циклової комісії спрямувати на: ✓ інтеграцію комплексу заходів, спрямованих на розвиток особистості здобувачів освіти , активної життєвої позиції, громадської свідомості, патріотизму; ✓ забезпечення психологічного та емоційного стану здобувачів освіти; ✓ забезпечення та проведення контролю знань, створення єдиного освітнього середовища для навчального процесу здобувачів освіти; ✓ впровадження мультимедійних	Впродовж року		

	лекцій, кейсів, творчих дискусійних платформ, презентацій на основі сучасних інформаційних інструментів; Постійне формування контролю при наданні освітніх послуг фахових дисциплін, поновлення навчальних і робочих програм. ✓ активної життєвої позиції, громадської свідомості, патріотизму; ✓ забезпечення психологічного та емоційного стану здобувачів освіти; ✓ формування фахових компетентностей здобувачів освіти та підвищення рівня цифрової грамотності; ✓ впровадження нових шляхів ефективної профорієнтаційної роботи; ✓ обговорення статистичних даних вакансій Державної служби зайнятості у професійному розрізі.			
1. Організаційна робота				
1	Розгляд та обговорення нормативної документації щодо організації освітнього процесу в умовах воєнного стану. Розгляд і обговорення: - плану роботи циклової комісії; - плани роботи фахових гуртків кабінетів; - плану тижня презентацій технологічних дисциплін; - графіків написання методичних доповідей, розробок, рекомендацій, тематики курсових робіт, курсових проєктів; - відкритих занять; - екзаменаційних завдань для атестаційної здобувачів освіти, кваліфікаційних іспитів; - графіків взаємовідвідування занять; - проведення комплексних контрольних робіт ; - консультацій з фахових ОК;	Серпень Впродовж року	Методист коледжу, заступник директора з навчальної роботи, завідувач навчально-методичним кабінетом, голова циклової комісії, члени комісії	

	- ознайомлення з інструктивними документами Міністерства освіти і науки України та методичними рекомендаціями ДСЯО.			
2	Здійснення аналізу стану навчально-методичного забезпечення ОК циклу та здійснення контролю за якістю викладання фахових дисциплін циклової комісії.	Впродовж року	Завідувач навчально-методичним кабінетом, голова циклової комісії	
3	Розгляд та обговорення документації для проведення атестації здобувачів освіти зі спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Виробництво харчової продукції», «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів».	Вересень	Голова циклової комісії, члени робочих груп	
4	Здійснення аналізу змісту навчально-методичного комплексу викладачів зі спеціальності G13 Харчові технології ОПП «Виробництво харчової продукції», ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг ОПП «Готельно-ресторанна справа».	Впродовж року	Завідувач навчально-методичним кабінетом, голова циклової комісії	
4	Здійснення обговорення плану проведення тижня презентації технологічних дисциплін. Залучення досвідчених фахівців з профільних підприємств до проведення лабораторних, практичних занять, фахових конкурсів.	Впродовж року	Голова циклової комісії, завідувачка технологічним відділенням	
5	Планування та здійснення заходів із залученням стейкхолдерів до проведення фахового простору для здобувачів освіти їх інтелектуальної діяльності, науково – пошукових, дослідницьких робіт.	Згідно плану	Члени циклової комісії	
6	Здійснення аналізу вхідного (діагностичного моніторингу базових знань здобувачів освіти) з фахових ОК спеціальностей G13 Харчові технології ОПП «Виробництво харчової продукції», «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних	Вересень	Члени циклової комісії	

	виробів і харчоконцентратів» та J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг ОПП «Готельно-ресторанна справа»			
2.Методичні розробки та вказівки				
1	Методичні вказівки до виконання практичних занять з освітнього компонента «Технологічне обладнання галузі» зі спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Виробництво харчової продукції»	Листопад	Горішна Г.П.	
2	Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з освітнього компонента «Кулінарний дизайн» зі спеціальності G13Харчові технології ОПП «Виробництво харчової продукції»	Листопад	Дмитришин Ю.П.	
3	Методичні вказівки до виконання практичних занять з освітнього компонента «Технологія харчоконцентратів» зі спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів»	Листопад	Кундрат С.С.	
4	Методичні вказівки до виконання практичних робіт з освітнього компонента «Технологія виробництва кулінарної продукції» зі спеціальності G13 Харчові технології ОПП «Виробництво харчової продукції»	Вересень	Пиріг І.Я.	
5	Методичні вказівки до виконання практичних занять з освітнього компонента «Основи харчових технологій» зі спеціальності G13Харчові технології ОПП «Виробництво харчової продукції»,	Вересень	Данилович З.В.	
6	Методичні вказівки до виконання самостійних занять з освітнього компонента «Навчальна практика» G13 Харчові технології ОПП «Виробництво харчової продукції»»181Харчові технології ОПП «Виробництво харчової продукції	Вересень	Мучинська О.В.	
7	Методичні вказівки до практичних	Жовтень	Левенець М.В.	

	занять з освітнього компонента «Технологія виробництва кондитерських виробів» зі спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Виробництво харчової продукції»			
8	Методичні вказівки до виконання практичних занять з освітнього компонента «Інноваційні технології в галузі» спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів»	Жовтень	Кравець Т.І.	
9	Методичні вказівки до виконання курсового проєкту з освітнього компонента «Технології хлібопекарного та макаронного виробництва» зі спеціальності і 181 Харчові технології ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів»	Січень	Кравець Т.І.	
10	Методичні вказівки до виконання лабораторних занять з освітнього компонента «Основи зарубіжного сервісу» G13 Харчові технології ОПП «Виробництво харчової продукції»	Жовтень	Стець О.О.	
11	Методичні вказівки до бінарного заняття з освітнього компонента «Географія в туризмі» 241 Готельно-ресторанна справа ОПП «Ресторанно-готельна справа».	Вересень	Яворська Г.Я.	
12	Методичні вказівки до проведення практичних занять з освітнього компонента «Технології борошняного та кондитерського виробництва» зі спеціальності зі спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Виробництво харчової продукції»,	Лютий	Левенець М.В..	
13	Методична вказівки для практичних робіт з освітнього компонента «Етика ділового спілкування» зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг ОПП «Готельно-ресторанна справа », 241 Готельно-ресторанна справа ОПП «Готельно-ресторанна справа »	Березень	Стець О.О.	

14	Методичні вказівки до виконання семінарських занять з освітнього компонента «Технологія виробництва кулінарної продукції» зі спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Виробництво харчової продукції»	Січень	Дмитришин Ю.П.	
15	Методичні вказівки до виконання семінарських занять з освітнього компонента «Організація виробництва в ЗРГ» Готельно-ресторанна справа та кейтеринг ОПП «Готельно-ресторанна справа »	Січень	Кундрат С.С.	
16	Методичні вказівки до виконання самостійних робіт з освітнього компонента «Технологія виробництва кулінарної» зі спеціальності 181 Харчові технології ОПП Харчові технології ОПП «Виробництво харчової продукції»	Березень	Пиріг І.Я.	
	Методичні вказівки до виконання практичних компонента «Організація та технологія обслуговування в готелях» зі спеціальностей J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг ОПП «Готельно-ресторанна справа», 241 Готельно-ресторанна справа ОПП «Готельно-ресторанна справа»,	Лютий	Яворська Г.Я.	
17	Методичні вказівки до проведення технологічної практики ОК Технологічна практика зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ОПП «Готельно-ресторанна справа»,	Березень	Мучинська О.В.	
	Методичні вказівки до виконання семінарських занять з освітнього компонента «Технологічне обладнання галузі» зі спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Виробництво харчової продукції»,	Квітень	Горішна Г.П.	
	Методичні вказівки до виконання практичних занять з освітнього компонента «Технологія кондитерського виробництва» зі спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів»	Квітень	Данилович З.В	

3. Навчально-методична робота

1	Систематизація лекційно-методичного матеріалу, роздаткового матеріалу зі спецдисциплін циклу з урахуванням сучасних вимог методики викладання, нових нормативних документів в т.ч. Законів України, матеріалів практичної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства, органів контролю якості продукції харчування.	Впродовж року	викладачі циклу	
2	Впровадження новітніх практик та інноваційних форм вивчення фахових ОК циклу	Впродовж року	викладачі циклу	
3	Вивчення передового досвіду роботи викладачів циклової комісії на профільних підприємствах	Впродовж року	викладачі циклу	
4	Аналіз проведення вхідного контролю базових знань з фахових ОК, написання тематики курсових робіт, курсових проєктів та науково-пошукових робіт	I-II семестри, згідно графіку	викладачі циклу	
5	Аналіз стану і наявність комплексу методичного забезпечення до занять з фахових освітніх компонентів зі спеціальностей J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг ОПП «Готельно-ресторанна справа», 181 Харчові технології ОПП Харчові технології ОПП «Виробництво харчової продукції»	Жовтень	заступник директора з навчально-методичної роботи, голова циклу	
6	Аналіз рівня викладання освітніх компонентів викладачами циклу: - якість проведення відкритих занять, занять гуртка; - успішність здобувачів освіти, проведена робота із слабо встигаючими студентами	Впродовж року	заступник директора з навчальної роботи, голова циклу	
7	Аналіз результатів екзаменаційних, контрольних робіт, виконання здобувачами освіти науково-пошукових робіт, дослідницьких проєктів	згідно графіку 1 раз в семестр	заступник директора з навчальної роботи, голова циклу	
8	Аналіз стану успішності здобувачів освіти з фахових освітніх компонентів в групах технологічного відділення (по курсах)	1 раз в місяць	Голова циклової комісії	

9	Впровадження інноваційних методів навчання під час проведення практичних та лабораторних робіт.	Впродовж року	Голова циклової комісії	
10	Аналіз стану проведення навчальної, технологічної, переддипломної практик.	Впродовж року згідно графіку	голова циклу, Мучинська О.В	
11	Забезпечення освітніх компонентів лекційно-методичними комплексами, літературою, нормативними документами для самостійної роботи через платформи ZOOM, , Moodle.	Впродовж року, вересень	викладачі циклу, майстри в/н	
12	Аналіз та обговорення відкритих занять, екскурсій на виробництво, творчих фахових платформ та дискусій.	Впродовж року	викладачі циклу	
13	Впровадження при вивченні спецдисциплін комп'ютерних технологій та інтернет- платформ ZOOM, Moodle.	Впродовж року	викладачі циклу	
14	Розгляд питань до проведення тижня презентації технологічних дисциплін	жовтень	голова циклу, члени викладачі циклу	
15	Проведення професійних конкурсів, фестивалів, майстер-класів.	Впродовж року	викладачі циклу	
16	Розроблення вказівок для виконання варіантів контрольних робіт з фахових освітніх компонентів циклу, переддипломної практики, курсових проєктів, курсових робіт.	Вересень, червень	члени циклової комісії	
17	Аналіз успішності здобувачів освіти за результатами семестрових іспитів.	грудень	члени циклової комісії	
18	Проведення додаткових занять, індивідуальних консультацій з ОК для здобувачів освіти.	Впродовж року	викладачі циклу	
19	Відображення роботи циклової комісії(фестивалі, екскурсії, конкурси професійної майстерності, конференції) на сайті коледжу	Впродовж року	члени циклової комісії	

4. Робота над підвищення теоретичного рівня і ділової кваліфікації

1	Підготовка методичних вказівок до проведення практичних занять, лабораторних. семінарських зі спеціальностей 181 Харчові технології ОПП «Виробництво харчової продукції», ОПП «Виробництво	вересень	викладачі циклу	
---	--	----------	-----------------	--

	харчової продукції», J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг ОПП «Готельно-ресторанна справа », 241 Готельно-ресторанна справа ОПП «Готельно-ресторанна справа».			
2	Розробити методичні вказівки до виконання науково-пошукової роботи для здобувачів освіти зі спеціальностей 181 Харчові технології ОПП «Виробництво хліба, кондитерських ,макаронних виробів та харчоконцентратів». ОПП «Виробництво харчової продукції», , J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг ОПП «Готельно-ресторанна справа », 241 Готельно-ресторанна справа ОПП «Готельно-ресторанна справа»,	вересень	викладачі циклу	
3	Налагодження ефективного діалогу з роботодавцями та стейкхолдерами, утвердження принципів партнерства (тренінгів, семінарів, майстер-класів)	Впродовж року	викладачі циклу	
Науково-пошукова робота. Співпраця з стейкхолдерами				
1	Залучення здобувачів освіти до науково-пошукової роботи, педагогічний супровід роботи з обдарованими дітьми; -ознайомлення, опрацювання і використання сучасних інформаційних джерел, нормативних, інструктивних документів, використання практичних матеріалів; - ознайомлення з кращим досвідом роботи ЗРГ, хлібопекарських, макаронних і кондитерських виробництв при проведенні науково-пошукових робіт та залучення стейкхолдерів до Фестивалю Науки.	Впродовж року	викладачі циклу,	
2	Проведення виховних заходів за участю представників харчової галузі, провідних фахівців готельно-ресторанної, хлібопекарської та кондитерської галузей, стейкхолдерів.	Впродовж року	Викладачі циклу	
3	Проведення активної громадської та волонтерської роботи, активізація національно-патріотичного виховання серед здобувачів освіти.	Впродовж року	викладачі циклу,	
4	Проведення екскурсії зі здобувачами	згідно	викладачі	

	освіти на виробництва ЗРГ «Сфера», «Паллада», «Наше».	навчально-го плану	циклу	
5	Відвідування баз практики з наданням методичної та практичної допомоги з питань покращення якості знань, удосконалення методики навчання, а також з метою обміну досвідом роботи.	Впродовж року	Голова циклової комісії, викладачі циклу	
6	Проведення профорієнтаційної роботи із залученням фахівців профільних підприємств.	Впродовж року	викладачі циклу	

Голова циклової комісії



Ганна ГОРІШНА