

**ПРОТОКОЛ № 2**  
**засідання ради студентів груп фаховий молодший бакалавр**  
**Чернівецького вищого комерційного училища ДТЕУ**

02.04.2024

м. Чернівці

**Голова** – Продан О.В.

**Секретар** – Зетко А.І.

**Присутні:** Верстюк Т.І., Продан О.В., Долгоруک А.В., Шевчук В.В., Ботук М.В., Горук І.Р., педагогічні працівники методичної комісії «Харчові технології» (повний склад), Швець А.В., Андрусяк М.О., Кричун К.М., старости навчальних груп

**Порядок денний:**

1. Вивчення страв здорового харчування
2. Вивчення закордонного досвіду закладів ресторанного харчування
3. Забезпечення якості освітнього процесу

**I. Слухали:**

1. Кричун К.М. – голова учнівського самоврядування училища – яка ознайомила присутніх з необхідністю обговорення питання вивчення страв здорового харчування

**Виступили:**

1. Продан О.В. – заступник директора з навчально-виховної роботи – впровадження та вивчення страв здорового, адже зростає попит на здорову та збалансовану їжу, тому необхідно вивчати не тільки сучасні страви та особливості їх подачі, а й алергени та харчову цінність продуктів
2. Булега Г.Д. – майстер виробничого навчання – підтримую популяризацію здорового харчування й пропоную провести тематичні майстер-класи
3. Андрусяк М.О. – староста групи ФМБ22 – вважаю, що варто вести рубрику про здорове харчування на сторінці училища у соціальних мережах під особливим хештегом.

**Ухвалили:**

1. Інформацію взяти до відома та підібрати страви для рубрики про здорове харчування

**II. Слухали:**

1. Верстюк Т.І. – заступник директора з навчально-виробничої роботи – розповіла, що вивчення закордонного досвіду є важливим, адже за підтримки наших випускників, які працюють у різних країнах Європи, ми маємо змогу дізнатися про особливості приготування різних страв, підбір інгредієнтів, дізнатися більше про особливості національних кухонь.

**Виступили:**

1. Горук І.Р. – голова методичної комісії Харчові технології – сучасний ресторанний бізнес вимагає не лише майстерності у приготуванні страв, а й розуміння трендів, гнучкості та здатності швидко адаптуватися до змін. Згідна, що онлайн-зустрічі з випускниками нашого училища, які працюють у закладах харчування закордоном, є унікальною можливістю отримати цінні знання від тих, хто вже працює в галузі. Вони можуть поділитися досвідом, розповісти про вимоги ринку, тенденції гастрономії та кар'єрні можливості. Саме так

формується професійна конкурентоспроможність – через спілкування, навчання та обмін практичними порадами. Проведемо такі ці зустрічі й будемо їх використовувати як шанс для розвитку та зміцнення своїх позицій у світі ресторанного бізнесу.

2. Андрусак М.О. – староста групи ФМБ22 – пропоную проведення онлайн зустрічей з такими випускниками. Адже ці онлайн-зустрічі стануть чудовою нагодою дізнатися про їхній досвід, кар'єрний шлях і вимоги сучасного роботодавця, допоможуть нам отримати цінні знання про реальний стан ринку праці, зрозуміти, які навички найбільш затребувані, та підготуватися до майбутнього працевлаштування. Крім того, це можливість знайти наставників. Все це разом сприятиме нашій конкурентоспроможності та збільшить шанс на хороше працевлаштування у майбутньому.

#### **Ухвалили:**

1. Інформацію взяти до відома та доручити Горук І.Р. домовитися із такими випускниками про проведення майстер-класів за допомогою засобів дистанційного зв'язку.

#### **III. Слухали:**

1. Шевчука В.В. – методиста училища – який ознайомив з результатами анкетування студентів щодо оцінки змісту ОПП «Виробництво харчової продукції» та рівнем задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП «Виробництво харчової продукції», яке було проведено анонімно з використанням гугл-форми (онлайн). Поінформував, що метою анкетування було виявлення ступеня задоволеності студентів освітнім процесом в училищі, а саме: змістом, набуттям навичок та вмінь, методами передачі інформації, кваліфікацією викладацького складу, організацією занять, що розвивають професійний і творчий потенціал студентів, їх лідерські якості, активність. *(також надав відповіді студентам на актуальні питання життєдіяльності закладу освіти).*

#### **Виступили:**

1. Верстюк Т.І. – заступник директора з навчально-виробничої роботи – яка підсумувала: анкетування показало, що заклад освіти відповідально ставиться до надання освітніх послуг здобувачам освіти. Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу в училищі та Положенням про забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти в училищі продовжує застосовуватися одна з методик оцінки якості діяльності викладачів училища – анкетування студентів, починаючи з першого курсу, щодо якості викладання та організації освітнього процесу.

#### **Ухвалили:**

1. продовжувати роботу щодо забезпечення якості освітнього процесу, шляхом проведення систематичного контролю;
2. покращити практичну підготовку студентів;
3. збільшити кількість занять на базах виробництва у вигляді екскурсій.

Голова



Ксенія КРИЧУН

Секретар



Андріана ЗЕТКО