Міністерство освіти і науки України

Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
26 серпня 2025 р.

План

роботи циклової комісії викладачів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання ресторанного сервісу на 2025 – 2026 н. р.

Обговорено й погоджено на засіданні циклової комісії
викладачів професійно-теоретичної підготовки
та майстрів виробничого навчання ресторанного сервісу

Протокол № 01 від 26 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії _____ Марта ПОЛІЩАК

Львів 2025

№ з/п	Тема заходу	Термін виконання	Відповідальний	Прим.
1.	Обговорення, вдосконалення і затвердження навчально-планової документації на 2025-2026 н. р.	Серпень 26.08.2025	Поліщак М.І. Члени комісії	
2.	Інформація про новітні виробничі технології та обговорення і схвалення навчальних програм з виробничого навчання на новий навчальний рік	Вересень	Голяк О.Р. Поліщак М.І.	
3.	Майстер-клас «Техніка наливання напоїв. Презентація напоїв»	Вересень	Мандзяк М.Б.	
4.	Учнівська панель «Діалог досвіду та нових можливостей»	Вересень	Поліщак М.І. Голяк О.Р.	
5.	Майстер-клас «Мистецтво складання серветок»	Вересень	Матвєєва Г.Л.	
6.	Майстер-клас «Приготування безалкогольних коктейлів»	Вересень	Курако О.О.	
7.	Startup Fest: Найкраща бізнес ідея коледжу	Жовтень	Кондратюк І.В.	
8.	Урок в ресторані «Панська гора» «Сервіс сучасного ресторану»	Жовтень	Глод Г.В. Поліщак М.І.	
9.	Проведення гостьової лекції «Комунікація з гостем» від менеджера Ресторації Бачевських	Жовтень	Поліщак М.І. Голяк О.Р.	
10.	Круглий стіл «Інновації в навчанні адміністраторів залу»	Жовтень	Поліщак М.І.	
11.	Воркшоп «Маркетинг ресторану»	Листопад	Денисюк Г.М.	
12.	Презентація мінідосліджень студентів «Zero Waste у ресторанах. Digital меню»	Листопад	Поліщак М.І.	
13.	Воркшоп «Скатертина як візитівка ресторану»	Листопад	Мандзяк М.Б.	
14.	Семінар «Підприємництво в ресторанній справі: від ідеї до успішного бізнесу»	Грудень	Кондратюк І.В.	
15.	Кейс-стаді «Як створюється бренд вина»	Грудень	Курако О.О.	
16.	Урок на підприємстві ресторану «Шепіт» «Формування позитивного враження у гостя»	Грудень	Голяк О.Р.	
17.	Виставка тематичних столів на новорічну тематику	Грудень	Голяк О.Р.	
18.	Майстер-клас «Використання цифрових інструментів для створення меню та карти напоїв»	Січень	Поліщак М.І.	
19.	Тренінг «Сервіс без помилок»	Лютий	Голяк О.Р.	
20.	Майстер-клас «Фламбування фруктів»	Березень	Матвєєва Г.Л.	
21.	Воркшоп «Кейтеринг як складова готельно-ресторанного бізнесу» від адміністратора Park Art of Rest	Березень	Голяк О.Р. Поліщак М.І.	

22.	Challenge «Мистецтво сервірування»	Квітень	Поліщак М.І. Скріль І.В.	
23.	Майстер-клас «Приготування та подавання раклету»	Квітень	Глод Г.В.	
24.	Майстер-клас «Мистецтво карвінгу»	Травень	Мандзяк М.Б.	
25.	Інтерактив «Розробка слогану для закладу ресторанного господарства»	Травень	Денисюк Г.М.	
26.	Кейс-гра «У світі ресторану»	Травень	Поліщак М.І.	
27.	Професійний конкурс з професії «Офіціант»	Травень	Члени ЦК	
28.	Обговорення результатів роботи циклової комісії за 2025-2026 н. р. та планування діяльності на наступний навчальний рік	Червень	Голяк О.Р. Скоробогата М.Т. Мельничук Т.П. Поліщак М.І. Члени ЦК	