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 технологічного профілю

на 2025 – 2026 н. р.

Обговорено й погоджено на засіданні циклової комісії
викладачів професійно-теоретичної підготовки
та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 26 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії _____ Ольга СУХАРИНА

Львів 2025

№ з\п	Зміст заходів	Термін виконання	Відповідальний	Прим.
1.	Планування роботи циклової комісії на новий навчальний рік. Обговорення заходів	Серпень	Члени ЦК	
2.	Затвердження навчальних планів і програм згідно з новими стандартами. Наповнення програм новим змістом	Серпень	Члени ЦК	
3.	Розгляд і затвердження завдань до кваліфікаційних, дипломних і творчих робіт	Серпень	Члени ЦК	
4.	Організація екскурсії в кондитерський цех ФОЗЗІ ФУД	Вересень	Сухарина О.Я.	
5.	Розробка технологічної документації та запровадження нових страв для теоретичного вивчення та відпрацювання на лабораторно-практичних заняттях	Вересень	Члени ЦК	
6.	Розробка та оновлення матеріалів за вимогами системи НАССР та застосування їх на виробничих дільницях коледжу	Вересень	Прейма Б.М.	
7.	Участь у заходах Дня туризму. Виготовлення страв на вогні учнями ТХ-1.41	Вересень	Федьків Н.В.	
8.	Мотиваційна зустріч з роботодавцями для випускних груп «Обери справу за покликанням» із працівниками ФОЗЗІ Фуд	Вересень	Сухарина О.Я.	
9.	Урок з організації виробництва на базі ресторану «Spiro»	Вересень	Кабан Г.М. Бугрин О.В.	
10.	Захист дослідницьких проєктів з технології приготування їжі англійською мовою	Вересень	Кабан Г.М. Скріль І.В.	
11.	Імплементація віртуальної взаємодії та командної роботи учнів за допомогою Miro Board при вивченні нового матеріалу	Вересень	Балущак М.Я.	
12.	Мотиваційна зустріч для учнів І курсу з су-шефом ресторану «Панська гора» Василем Антоняком	Вересень	Федьків Н.В.	
13.	Майстер-клас для майстрів виробничого навчання та викладачів циклової комісії з кондитерії за підтримки проекту Boosting culinary	Вересень	Балущак М.Я.	
14.	Майстер клас від майстрині Іванни Куницької «Сучасні десерти з українським ДНК»	Вересень	Слаба Г.М.	
15.	Бінарний урок викладачів «Меню, прейскуранти. Вивчаємо професійну англійську»	Вересень	Слаба Г.М. Скріль І.В.	
16.	Воркшоп для членів ЦК щодо впровадження корпоративної електронної пошти та використання хмарного сховища	Жовтень	Степушин О.А. Члени ЦК	

	для накопичення навчальних, методичних матеріалів			
17.	Створення робочих груп за напрямами навчання у складі викладачів, майстрів виробничого навчання та роботодавців галузі	Жовтень	Сухарина О.Я. Члени ЦК	
18.	Майстер-клас від технолога Захід ТрейдХліб Назарія Думича «Виготовлення хліба та хлібобулочних виробів із сучасної сировини »	Жовтень	Слаба Г.М.	
19.	Бінарний урок з санітарії гігієни та англійської мови «Харчові інфекції. Профілактика харчових інфекцій» з використання кейс-методу»	Жовтень	Прейма Б.М. Скріль І.В.	
20.	Майстер-клас з практичним відтворенням «Страви від шефа»	Жовтень	Ліско М.В.	
21.	Бінарний урок на виробництві «Ефективні методи нарізки овочів»	Жовтень	Федьків Н.В.	
22.	Урок-екскурсія в кондитерську «Маленька Пекарня»	жовтень	Сас І.Г.	
23.	Бінарний урок з санітарії гігієни та англійської мови «Харчові отруєння і їх профілактика»	Жовтень	Прейма І.М. Іваненко О.І.	
24.	Майстер-клас «Піца від А до Я» від піцмайстрів «Фабрика піци»	Жовтень	Сухарина О.Я.	
25.	Ознайомлення з матеріалами для проведення уроків устаткування «Сучасне устаткування підприємств харчування» в межах обміну досвідом викладача Федьків Н.В.	Жовтень	Федьків Н.В. Члени ЦК	
26.	Майстер-клас для майстрів виробничого навчання та викладачів циклової комісії з кондитерії за підтримки проєкту Boosting culinary	Жовтень	Балущак М.Я.	
27.	Практичний майстер-клас «Найновіші технології теплової обробки з застосуванням сучасного устаткування»	Жовтень	Сподарик П.С.	
28.	Тематичні заходи до Дня кухара: - Шоу «Віртуозна нарізка овочів» - «Канане за 7 секунд» - «Бельгійські вафлі фантазійні»	Жовтень	Бугрин О.В. Ліско М.І. Горчин В.Б.	
29.	Майстер-клас від шеф-кухара Руслана Сорочинського «Десерти з застосуванням інноваційних технологій»	Жовтень	Горбова М.Ю.	
30.	Майстер-клас із відтворенням «Приготування обрядової випічки»	Жовтень	Цюра Р.В	

31.	Відкритий інтегрований урок із гігієни та санітарії та англійської мови за професійним спрямуванням «Профілактика харчових інфекцій»	Жовтень	Прейма І.М. Іваненко О.І.	
32.	Урок-конференція «Енергетики – користь і шкода, плюси та мінуси»	Жовтень	Прейма І.М.	
33.	Практичний семінар з дослідницькою роботою «Хліб та хлібобулочні вироби на живих заквасках»	жовтень	Сухарина О.Я.	
34.	Майстер-клас від технолога «Захід Трейдхліб» Назарія Думич «Сучасні технології виготовлення хліба»	Жовтень	Сухарина О.Я.	
35.	Майстер-клас «Приготування та інтерпретації використання сучасних соусів для надання нових смакових якостей стравам»	Жовтень	Стецик Р.П.	
36.	Майстер-клас «Фантазійні букети з солодкої сировини»	Жовтень	Блатник О.С.	
37.	Урок-екскурсія для ознайомлення з організацією видачі страв	Жовтень	Пукман І.І.	
38.	Майстер-клас від шеф-кухара ресторану «Spiro»	Листопад	Бугрин О.В.	
39.	Майстер-клас «Майстерня карамелі»	Листопад	Сухарина О.Я.	
40.	Відкритий інтегрований урок за CLIL методологією з англійською мовою за професійним спрямуванням при підтримці проєкту Boosting culinary	Листопад	Балущак М.Я. Бургин О.В. Іваненко О.І.	
41.	Мотиваційна зустріч з успішними випускниками для групи 1.12	Листопад	Федьків Н.В.	
42.	Майстер-клас «Все про стейки»	Листопад	Сподарик П.С.	
43.	Мотиваційна зустріч з успішними випускниками для учнів І курсу «Як досягти успіху в професії кухара»	Листопад	Сухарина О.Я.	
44.	Майстер клас з відтворенням «Приготування міні закусок у верінах»	Листопад	Горчин В.Б.	
45.	Виїзна майстерня від шеф-кухара ресторану «Рафаель» для педагогів «Методи бригадної організації праці на виробництві ресторану»	Листопад	Ліско М.І.	
46. 47.	Практичний семінар «Різноманіття форм та начинок для булочних виробів»	Листопад	Солодкіна В.В.	
48.	Фотозвіт з обговоренням «Знаки безпеки в коледжі серед гру І курсу ТУ	Листопад	Степушин О.А.	
49.	Командна гра з охорони праці на платформі playfactile.com	Листопад	Степушин О.А.	

50.	Майстерня кондитера «Виготовляємо та оздоблюємо макаруни»	Листопад	Сас І.Г.	
51.	Організація творчих та пошукових робіт під час проведення лабораторно-практичних робіт з ТПІ	Грудень	Кабан Г.М Слаба Г.М. Федьків Н.В.	
52.	Проведення практичної творчої дослідницької роботи « Корисні та швидкі сніданки»	Грудень	Горчин В. Бугрин О.В.	
53.	Творча робота з виготовлення авторських бенто-тортиків учнів-кондитерів «Мій перший успіх»	Грудень	Балущак М.Я. Сухарина О.Я.	
54.	Бінарний урок з санітарії гігієни та організації виробництва «Виконання вимог НАССР при організації робочого місця»	Грудень	Прейма І.М. Слаба Г.М.	
55.	Творчий професійний конкурс «Створи свій кулінарний шедевр» для груп ТУ І курсу, СПТУ ІІ курсу	Грудень	Члени ЦК	
56.	Організація майстер-класів, творчих майстерень до Дня відкритих дверей	Грудень	Члени ЦК	
57.	Онлайн-олімпіада з охорони праці серед груп І курсу ТУ	Грудень	Степушин О.А.	
58.	Пошукова робота учнів «Автентична кухня, збереження та відтворення старовинних рецептур». Практичний семінар	Грудень	Федьків Н.В. Слаба Г.М. Кабан Г.М. Бугрин О.В. Горчин В.Б. Сподарик П.С.	
59.	Практичний семінар «Різдвяна випічка. Виготовляємо штолени»	Грудень	Блатник Л.С. Солодкіна В.В Горбова М.Ю.	
60.	Аналіз роботи циклової комісії за І семестр 2025-2026 н. р.	Січень	Сухарина О.Я.	
61.	Обговорення й схвалення методичної доповіді «Як підвищити харчову безпеку в закладі РГ згідно з рекомендаціями стандартів ISO 9001, ISO 22000, НАССР»	Січень	Прейма І.М.	
62.	Обмін досвідом із запровадження та дотримання процедур НАССР при організації шкільного харчування	Січень	Прейма І.М. Червінь О.М.	
63.	Урок-майстерня «Застосування сучасної сировини для виготовлення кексів»	Січень	Блатник О.С.	
64.	Розробка авторських рецептур мусових тістечок	Січень	Сас І.Г. Цюра Р.В.	
65.	Створити робочі групи за напрямами навчання у складі викладачів, майстрів	січень	Сухарина О.Я. Члени ЦК	

	виробничого навчання та роботодавців галузі			
66.	Перегляд змісту навчальних планів у робочих групах за напрямами та внесення змін та доповнень до них	Січень	Сухарина О.Я. Члени ЦК	
67.	Розробка програм мікрокредитів для кожного напряму навчання	Січень	Сухарина О.Я. Члени ЦК	
68.	Здійснення аналізу ринку праці, проведення опитування роботодавців щодо актуальності відповідних професійних компетентностей	Січень	Сухарина О.Я. Члени ЦК	
69.	Обговорити на засіданні методкомісії результатии опитування роботодавців	Січень	Сухарина О.Я. Члени ЦК	
70.	Стажування викладачів в ресторанах з метою ознайомлення з новими технологіями теплової обробки та подачі страв	Січень	Сухарина О.Я Кабан Г.М. Федьків Н.В. Слаба Г.М.	
71.	Семінар-практикум «Нові види і форми виробів із листкового і дріжджового листкового тіста»	Січень	Горбова М.Ю.	
72.	Практична робота «Застосування сучасних технологій виготовлення пісочного тіста та виробів із нього»	Січень	Солодкіна В.В.	
73.	Мотиваційна зустріч роботодавців від ФОЗЗІ ФУД з учнями випускних груп	Січень	Сухарина О.Я.	
74.	Оновлення навчальних матеріалів для лабораторно практичних робіт з професії кондитер в програмі Prochef	Січень	Сухарина О.Я. Балущак М.Я.	
75.	Розробка та впровадження в навчальний процес ассессмент-листів	Січень	Сухарина О.Я. Члени ЦК	
76.	Практичне заняття « Сучасні платформи, методи збереження інформації, методика створення он-лайн програм»	Січень	Степушин О.А. Члени ЦК	
77.	Впровадження сучасних освітніх технологій та використання електронних платформ Smart School, Classroom, Booking та ін. в своїй щоденній роботі	Упродовж року	Степушин О.А. Члени ЦК	
78.	Здійснення аналізу зібраних матеріалів фото-, відео, презентацій для транслювання, показу та розміщення в спільнотах	Січень	Степушин О.А. Члени ЦК	
79.	Спільний урок-дослідження санітарії гігієни та технології борошняних кондитерських виробів «Скільки цукру в улюблених продуктах харчування, калорійність кондитерських виробів»	Лютий	Прейма Б.Я. Сухарина О.Я.	
80.	Майстер-клас «Технологія приготування сучасних десертів із нетрадиційної	Лютий	Сас І.Г.	

	сировини» від технолога ЕКОТрейд Захід Думича Н.М.			
81.	Обмін навчальними програмами, корекція та контроль за відпрацьованими компетенціями згідно з програмами під час практики учнів на виробництві	Лютий/ травень	Члени ЦК у групах з роботодавцями	
82.	Майстер-клас «Виготовлення макарунів із застосуванням сучасної сировини та технологій»	Лютий	Сас І.Г.	
83.	Семінар-практикум «Виготовлення крафтових пирогів та перекладанців»	Лютий	Блатник О.С.	
84.	Майстер-клас «Техніка виготовлення пісочних тартів, начинка та оздоблення»	Лютий	Горбова М.Ю.	
85.	Урок-екскурсія до ресторану «Spiro» з метою вивчення сучасного виробництва	Лютий	Бугрин О.В.	
86.	Практичний семінар за участю шеф-кухарів «Асортимент страв та методика обслуговування корпоративних заходів»	Лютий	Ліско М.І. Стецик Р.П. Левенець Г.Є. Червінь О.М.	
87.	Семінарське заняття на виробництві з метою вивчення досвіду організації кейтерингу	Лютий	Бугрин О.В. Горчин В.Б. Сподарик П.С.	
88.	Майстер-клас із практичним відтворенням від шеф кухаря ресторану «Рафаель»	Лютий	Ліско М.І.	
89.	Майстер-клас від су-шефа ресторану-випускника коледжу	Лютий	Федьків Н.В.	
90.	Показовий урок на тему «Організація обслуговування виїзних заходів»	Лютий	Слаба Г.М.	
91.	Урок-практикум «Виготовлення десертів із поєднанням різних видів тіста кремів та вітамінних додатків»	Лютий	Сухарина О.Я.	
92.	Проведення конкурсу «Кращий кондитер коледжу»	Лютий	Члени ЦК	
93.	Мотиваційна зустріч з роботодавцями для учнів І курсу «Буть наполегливим – досягнеш успіхів»	Лютий	Сподарик П.С.	
94.	Конкурс для груп ІІ курсу з професії кондитер «Фантазійний бенто-тортик»	Лютий	Сухарина О.Я Балущак М.Я Сас І.Г.	
95.	Розробка матеріалів, виготовлення експериментальних зразків виробів відповідно до концепції здорового харчування з використанням пошуково-дослідницьких робіт учнів. Демонстрація та обговорення на засіданні циклової комісії	Лютий	Федьків Н.В Слаба Г.М. Кабан Г.М.	

96.	Тематичний урок до Дня безпечного інтернету «Електронний цифровий підпис як головний елемент електронного документообігу» для груп ВПУ	Лютий	Степушин О.А.	
97.	Бінарний урок «Вивчаємо технологію приготування англійською мовою»	Березень	Слаба Г.М. Іваненко О.І.	
98.	Методична розробка «Програма управління алергенами в системі НАССР. Застосування матеріалів в курсовій підготовці кухарів шкільного харчування», обговорення й схвалення	Березень	Прейма І.М. Сухарина О.Я.	
99.	Проведення курсів підвищення кваліфікації для кухарів шкіл Львівської області	За замовленням	Сухарина О.Я.	
100.	Майстер-клас, практичний семінар «Приготування безлактозних десертів за сучасними технологіями»	Березень	Сас І.Г.	
101.	Майстер-клас від кондитерів ТЗОВ Львівська випічка, кондитерської «Шоко»	Березень	Сухарина О.Я.	
102.	Організація та проведення виставки-продажу та майстер-класів з виготовлення та оздоблення кондитерських виробів за індивідуальними замовленнями до Дня відкритих дверей	Березень	Горбова М.Ю. Сас І.Г. Цюра Р.В. Солодкіна В.В. Блатник О.С. Балущак М.Я.	
103.	Аналіз рівня набутої фахової майстерності за професією «Кондитер» за результатами проведення кваліфікаційних пробних іспитів для учнів ІІ курсу на спільному засіданні з роботодавцями	Березень	Сухарина О.Я Члени циклової комісії	
104.	Майстер-клас від шефа Юрія Козака «Сучасні страви ресторану»	Березень	Бугрин О.В.	
105.	Тренінг та майстер-клас в межах програми Boosting Culinary/	Березень	Балущак М.Я.	
106.	Участь та виготовлення кондитерських виробів для заходів, пов'язаних з профорієнтаційною роботою	Березень	Члени циклової комісії	
107.	Майстер-клас з відтворенням «Прикраси з вафельного паперу, мастики»	Березень	Сас І.Г.	
108.	Урок практикум «Техніка виготовлення бенто тортів із різних видів тіста та кремів»	Квітень	Сухарина О.Я.	
109.	Урок екскурсія в кондитерську «Шоко» для ознайомлення з сучасним асортиментом кондитерських виробів	Квітень	Члени ЦК	
110.	Онлайн-олімпіада з охорони праці серед груп 1го курсу СПТУ	Квітень	Степушин О.А.	

111.	Майстер-клас «Десерти на основі альтернативних інгредієнтів: мигдалевого, вівсяного молока» від Руслана Сорочинського	Квітень	Блатник О.С.	
112.	Участь та виготовлення кулінарних виробів для заходів, пов'язаних з профорієнтаційною роботою	Упродовж року	Члени ЦК	
113.	Семінар-практикум «Виготовлення обрядових кондитерських виробів: панетони, крафени, паски»	Квітень	Горбова М.Ю. Блатник О.С.	
114.	Розробка авторських рецептур, проробка і впровадження у виробництво рецептур крафтових виробів – перекладанців	Квітень	Сас І.Г.	
115.	Зустріч з представниками ТЗОВ Львівська випічка з метою представлення вакансій та формування відповідального ставлення до початкових етапів роботи	Квітень	Сухарина О.Я. Члени ЦК	
116.	Практична майстерня «Нові форми і види виготовлення бенто-тортів»	Квітень	Сухарина О.Я.	
117.	Майстер-клас від шефа « Нові тенденції подачі страв	Квітень	Пукман І.І.	
118.	Майстер-клас від шефа «Сучасні технології теплової обробки»	Квітень	Стецик Р.П.	
119.	Конкурс для кухарів І курсу ТУ та ІІ курсу СПТУ «Страви автентичної кухні-збережені традиції у сучасному світі»	Травень	Сухарина О.Я Федьків Н.В. Бугрин О.В.	
120.	Впровадження в навчальний процес ассессмент-листів для учнів ІІІ курсу	Травень	Члени ЦК	
121.	Майстер-клас від кондитерів «De Art» «Освоєння технологій гляссажу тортів та тістечок»	Травень	Сас І.Г.	
122.	Проведення майстер-класів для учнів шкіл	За замовленням	Члени ЦК	
123.	Аналіз ефективного засвоєння компетенцій за результатами кваліфікаційних пробних іспитів	Травень	Члени ЦК	
124.	Розробка вивчення нових методик, застосування навчальних платформ для підвищення ефективності навчання на основі компетенцій	Травень	Члени ЦК	
125.	Мотиваційна зустріч зі стейкхолдерами	Травень	Балущак М.Я.	
126.	Участь випускників в практичних заняттях з підготовки до кваліфікаційних пробних робіт	Травень	Члени ЦК	

127.	Розвиваючі майстерні для учнів шкіл	За замовленням	Члени ЦК	
128.	Майстерня-кондитерська з виготовлення цукрових квітів та букетів	Червень	Сас І.Г. Блатник О.С.	
129.	Проведення майстер-класів для дітей літнього табору «Марципан»	Червень	Члени ЦК	
130.	Робота членів ЦК у групах з роботодавцями, аналіз та опитування про задоволеність учнями наданих робочих місць та роботодавців рівнем підготовки учнів	Червень	Члени ЦК Роботодавці	
131.	Аналіз ефективності роботи педагогів у відповідності до рівня КПІ	Червень	Скоробогата М.Т. Мельничук Т.П. Члени ЦК	
132.	Аналіз роботи циклової комісії за навчальний рік. Демонстрація накопичених матеріалів, звіт підкомісій: викладачів, майстрів виробничого навчання кондитерського та кулінарного профілів	Червень	Сухарина О.Я. Члени ЦК	