

Протокол № 1

Засідання методичної ради ВСП «Харківський фаховий коледж харчової промисловості ДБТУ»

29.08.2022 р.

Присутні:

Давлетшина Л.В., голова методичної ради

Члени методичної ради:

Ткаченко В.М., завідувач н.м.к.

Чуйкова С.В., завідувач НВП

Сасімова І.А., завідувач відділення

Немцова І.В., завідувач відділення

Фоменко О.Л., завідувач бібліотеки

Зуб Н.М., голова ЦК

Головаш І.О., голова ЦК

Тютюко С.М., голова ЦК

Товстик М.В., голова ЦК

Варибрус В.П., голова ЦК

Козуб К.І., керівник творчої групи при н.м.к.

Саулова О.М., методист

Судакова О.В., методист

Порядок денний

1. Про склад методичної ради. Вибори секретаря методичної ради
Давлетшина Л.В., голова методичної ради
2. Про план роботи методичної ради на 2022-2023 н.р.
Ткаченко В.М., заступник голови методичної ради
3. Про навчальну документацію на 2022-2023 н.р.
Голови ЦК
4. Розгляд освітньо-професійних програм та освітньо-професійних планів спеціальностей: 181 Харчові технології, 133 Галузеве машинобудування, 142 Енергетичне машинобудування
Давлетшина Л.В., заступник директора з НР

РІШЕННЯ МЕТОДИЧНОЇ РАДИ

1. Затвердити методичну раду у наступному складі:

Давлетшина Л.В., голова методичної ради

Ткаченко В.М., заступника голови методичної ради

Козуб К.І., секретар методичної ради

Члени методичної ради:

Чуйкова С.В., завідувач НВП

Сасімова І.А., завідувач відділення
Немцова І.В., завідувач відділення
Фоменко О.Л., завідувач бібліотеки
Зуб Н.М., голова ЦК
Головаш І.О., голова ЦК
Тютюко С.М., голова ЦК
Товстик М.В., голова ЦК
Варибрус В.П., голова ЦК
Саулова О.М., методист
Судакова О.В., методист

2. Затвердити проєкт плану роботи методичної ради та структурних підрозділів на 2022-2023 н.р.

3. Затвердити подану на розгляд навчально-методичну документацію: плани роботи циклових комісій, робочі програми та поновлені методичні комплекси з наступних з наступних освітніх компонентів: українська мова, українська література, іноземна мова, зарубіжна література, історія України, всесвітня історія, громадянська освіта, правознавство (основи правознавства), економіка (основи економічної теорії), людина і світ, художня культура (культурологія), математика, фізика, астрономія, біологія, географія, хімія, екологія (основи екології), технології (вступ до спеціальності), українська мова (за проф. спрямуванням), основи філософських знань, соціологія, основи економічної теорії, культурологія, основи екології, основи правознавства, іноземна мова (за проф. спрямуванням), фізичне виховання, інформатика, фізична культура, захист вітчизни, неорганічна хімія, органічна хімія, аналітична хімія, фізична і колоїдна хімія, мікробіологія та фізіологія, безпека життєдіяльності, процеси і апарати харчових виробництв, технічне креслення, комп'ютерна техніка, біохімія, вища математика, основи електротехніки, технологія виробництва кулінарної продукції, організація виробництва в закладах рестор. господарства, організація обслуговування в закладах рестор. господарства, основи стандартизації та контролю якості харч. прод., товарознавство харчових продуктів, устаткування закладів ресторанного господарства, основи охорони праці, охорона праці в галузі, економіка підприємств різних типів, вступ до спеціальності, основи підприємництва, облік і звітність, сімейно-побутова культура та домашня економіка, предмет спецпідготовки (виробництво кондитерських борошняних виробів), санітарія та гігієна, професійна орієнтація випускників внз на ринку праці, інженерна графіка, технічна механіка і опір матеріалів, будова і експлуатація обладнання, ремонт, монтаж, наладка обладнання, процеси і апарати галузі, автоматизація виробництва, технологія галузі, санітарно-технічні устрої, економіка, організація і планування, основи підприємницької і управлінської діяльності,

основи промислової санітарії, технічна мікробіологія, загальна біохімія, технічне креслення, безпека життєдіяльності, технологія молока і молочних продуктів, технохімічний контроль виробництва, технологічне обладнання галузі, основи стандартизації і метрології, біохімія молока і молочних продуктів, мікробіологія молока і молочних продуктів, основи виробництва молока, технологія м'яса і м'ясопродуктів, технохімічний контроль виробництва, біохімія м'яса і м'ясопродуктів, мікробіологія м'яса і м'ясопродуктів, анатомія і фізіологія с/г тварин, теоретична механіка, опір матеріалів, основи конструювання, матеріалознавство, технологія металів, електротехніка та основи електроніки, основи гідравліки та теплопередач, технічна термодинаміка, основи інформаційних технологій та управління, теоретичні основи холодильної техніки, холодильна технологія, холодильне технологічне обладнання, хкм і установки, монтаж, експлуатація, ремонт, економіка енергетики, автоматизація холодильних установок, кондиціювання повітря, основи метрології та стандартизації, побутові холодильники, санітарно-технічні пристрої, проектування холодильників, електрообладнання холодильних установок, підйомні та транспортні пристрої, процеси і апарати харчових виробництв, технологія галузі, технохімічний контроль галузі, технологічне устаткування галузі товарознавство сировини.

4. Навчальні програми погодити та подати на затвердження ОЛБЗІ Бондаренко, директору коледжу.

5. Подати на затвердження Педагогічної ради коледжу розглянуті освітньо-професійні програми та освітньо-професійні плани:

Освітньо-професійна програма Зберігання, консервування та переробка молока

Освітньо-професійна програма Зберігання, консервування та переробка м'яса

Освітньо-професійна програма Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів

Освітньо-професійна програма Монтаж і обслуговування холодильно-компресорних машин та установок

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»

Освітньо-професійна програма «Експлуатація та ремонт обладнання харчових виробництв»

Навчальний план ОПП Зберігання, консервування та переробка молока

Навчальний план ОПП Зберігання, консервування та переробка м'яса

Навчальний план ОПП Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів

Навчальний план ОПП Монтаж і обслуговування холодильно-компресорних машин та установок

Навчальний план ОПП «Виробництво харчової продукції»
Навчальний план ОПП «Експлуатація та ремонт обладнання харчових
виробництв»