

**Протокол №6**  
**засідання педагогічної ради**  
**ВСП «Харківський фаховий коледжу харчової промисловості ДБТУ»**

28.01.2026 р.

Голова педагогічної ради:           БОНДАРЕНКО Ольга, в.о. директора коледжу

Секретар педагогічної ради:                           КОЗУБ Катерина, викладач

Присутні: 51 викладач

**Порядок денний**

1. Про підсумки роботи педагогічного колективу за I півріччя 2025-2026 н.р.  
*Давлетшина Л.В., заступник директора з навчально-виховної роботи*
2. Про результати ККЗЗ, захистів курсових робіт (проектів) та зовнішнього моніторингу якості освіти  
*Сасімова І.А., Немцова І.В., завідувачі відділень*
3. Про результати переддипломної практики здобувачів освіти за спеціальністю 181 Харчові технології  
*Чуйкова С.В, заступник директора з навчально-виробничої роботи*
4. Про результати опитування співробітників коледжу  
*Бондаренко О.М., в.о. директора коледжу*
5. Про затвердження Програми стратегічного розвитку коледжу на 2026-2030 роки  
*Бондаренко О.М., в.о. директора коледжу*
6. Про затвердження Порядку реагування на випадки насильства та жорстокого поводження з дітьми у коледжі.  
*Тютько С.М., соціальний педагог*
7. Про затвердження переліку вибіркових дисциплін на 2026-2027 н.р.  
*Давлетшина Л.В., заступник директора з навчально-виховної роботи*
8. Про підготовку до Всеукраїнської науково-практичної конференції для ЗФПО «Ефективне студентське самоврядування в умовах воєнного стану та національного відродження: виклики і перспективи»  
*Ткаченко В.М., завідувач навчально-методичного кабінету*
9. Про результати проведення профорієнтаційної роботи викладачами  
*Головаш І.О., Варибрус В.П., Мочалова В.М., викладачі*

10. Про розгляд змісту Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету».

*Бондаренко О.М., в.о. директора коледжу*

11. Різне

1. **СЛУХАЛИ:** Давлетшину Л.В., заступника директора з навчально-виховної роботи, зі звітом про підсумки роботи педагогічного колективу за I півріччя 2025-2026 н.р. (*Доповідь додається*)

**УХВАЛИЛИ:**

1. На виконання вимог Закону України «Про фахову передвищу освіту», з метою забезпечення ефективної реалізації освітнього процесу та якісної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти:

1.1 Продовжити роботу з удосконалення організації освітнього процесу, у тому числі з використанням дистанційних технологій навчання, навчальної хмари LCloud та платформи ZOOM.

*Термін: постійно.*

*Відповідальні: заступник директора з навчально-виховної роботи, голови ЦК, викладачі*

1.2 Продовжити наповнення інформаційного ресурсу «Навчальна хмара LCloud» навчально методичними матеріалами та тестовими завданнями з навчальних дисциплін (предметів).

*Термін: постійно*

*Відповідальні: викладачі*

1.3 Посилити контроль за навчальною дисципліною та відвідуванням занять здобувачами освіти.

*Термін: постійно*

*Відповідальні: завідувачі відділень, класні керівники, викладачі*

1.4 Організувати проведення вільного вибору здобувачами освіти 1-3 курсів освітніх компонентів, що вивчаються за вибором здобувача освіти.

*Термін: квітень-травень.*

*Відповідальні: заступник директора з навчально-виховної роботи, завідувачі відділень, викладачі*

1.5 Розробити план з підготовки до формування самоаналізу для проведення акредитації за ОПП Зберігання, консервування та переробка м'яса; Зберігання, консервування та переробка молока.

*Термін: до 10.03.2026 р.*

*Відповідальні: заступник директора з навчально-виховної роботи*

1.6 Забезпечити академічну доброчесність учасників освітнього процесу відповідно до Положення про академічну доброчесність.

*Термін: постійно*

*Відповідальні: заступник директора з навчально-виховної роботи, керівники підрозділів.*

1.7 Продовжити моніторинг щодо місцезнаходження здобувачів освіти, підтримкою зв'язку з коледжем та зміною/наданням здобувачам освіти соціальних статусів.

*Термін: постійно*

*Відповідальні: завідувачі відділеннями, соціальний педагог, класні керівники*

2. З метою підвищення ефективності виховної роботи, формування громадянської позиції, пропагування здорового способу життя та підвищення рухової активності здобувачів освіти:

2.1 Продовжити реалізацію заходів національно-патріотичного виховання, приурочених до державних і пам'ятних дат.

*Термін: протягом семестру.*

*Відповідальні: заступник директора з навчально-виховної роботи, класні керівники*

2.2 Забезпечити формування всебічно розвиненої особистості здобувачів освіти, виховувати в них почуття національної гідності, стійкості, готовності до суспільно-корисної діяльності, здатності до спротиву в умовах війни та збереження внутрішньої цілісності в кризових ситуаціях.

*Термін – постійно.*

*Відповідальні: соціальний педагог, практичний психолог, голова ради класних керівників, класні керівники.*

2.3 Удосконалювати форми проведення фізкультурно-оздоровчих заходів, упроваджувати елементи змагальності та різноманітні форми рухової активності.

*Термін: протягом семестру.*

*Відповідальні: викладачі фізичного виховання*

3. З метою забезпечення психолого-педагогічного супроводу та соціального захисту здобувачів освіти:

3.1 Продовжити роботу психологічної служби, зокрема проведення тренінгів з управління стресом та профілактики емоційного вигорання.

*Термін: протягом семестру.*

*Відповідальні: практичний психолог, соціальний педагог.*

3.2 Забезпечити адресну психолого-педагогічну підтримку здобувачів освіти пільгового контингенту та їх родин.

*Термін: постійно.*

*Відповідальні: соціальний педагог, класні керівники.*

4. З метою розвитку проектно-дослідницької діяльності здобувачів освіти:

4.1 Забезпечити участь здобувачів освіти у всеукраїнських та міжнародних науково-практичних конференціях, конкурсах, олімпіадах.

*Термін: протягом семестру.*

*Відповідальні: голови ЦК, викладачі.*

4.2 Продовжити залучення здобувачів освіти до гурткової роботи, інноваційних та дослідних проектів.

*Термін: постійно.*

*Відповідальні: керівники гуртків, викладачі*

5. З метою розвитку інформаційно-бібліотечного та цифрового освітнього середовища:

5.1 Продовжити наповнення бібліотечного фонду друкованими та електронними підручниками та посібниками, здійснювати списання застарілих видань згідно з чинними вимогами.

*Термін: протягом року.*

*Відповідальні: завідувач бібліотеки*

5.2 Забезпечити створення та розвиток сучасного інформаційного середовища бібліотеки, наповнення офіційного сайту та представлення освітнього потенціалу коледжу у відкритих інформаційних ресурсах.

*Термін: постійно.*

*Відповідальні: завідувач бібліотеки, відповідальні за сайт.*

6. З метою ефективного використання та збереження матеріально-технічної бази коледжу:

6.1 Підтримувати навчальне обладнання, меблі, навчальні приміщення у належному стані згідно вимогам законодавства.

*Термін: постійно*

*Відповідальні: заступник директора з адміністративно-господарської роботи, завідувачі кабінетами, лабораторіями, майстернями*

6.2 Забезпечувати економію енергоресурсів у приміщеннях коледжу.

*Термін: постійно*

*Відповідальні: заступник директора з адміністративно-господарської роботи, головний бухгалтер, завідувач гуртожитку.*

#### **ГОЛОСУВАЛИ:**

«За» - 51;

«Проти» - 0;

«Утримались» - 0.

2. **СЛУХАЛИ:** Сасімову І.А., Немцову І.В., завідувачів відділень, з інформацією про результати ККЗЗ, захистів курсових робіт (проектів) та зовнішнього моніторингу якості освіти

Відповідно до освітньо-професійних програм Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, Зберігання, консервування та переробка м'яса, Зберігання, консервування та переробка молока, Виробництво харчової продукції спеціальності 181 Харчові технології упродовж семестру здійснювалася підготовка до курсового контрольного заміру знань (ККЗЗ) з Економіки, організації та планування виробництва для студентів гр.Хл-31, Хл-32, Т-31, Т-32, Тм-31 та з Економіки підприємств різних типів – для студентів гр.Тх-31. Було розроблено та затверджено в установленому порядку графік консультацій викладачів – це Немцова І.В. та Немцова Т.Є. Матеріал і тестові завдання розміщені в електронній хмарі LCloud. Під час консультацій також приділялася увага розв'язку економічних задач. ККЗЗ має 2 складові: теоретичну – це тестування в LCloud, і практичну – відповідь на запитання білету та розв'язок задачі. Після виконання програми курсового контрольного заміру знань, завідувачі відділень склали графіки проведення ККЗЗ, які затвердила О.М. Бондаренко, в.о. директора коледжу. За цими графіками на комісіях, на чолі з О.М. Бондаренко, відбувався ККЗЗ.

Результати виконання ККЗЗ наведено в таблиці:

Дисципліна	Навчальна група	Кількість студентів	Керівник ККЗЗ	Абс-ий %	Якісний %	Прізвища невстигаючих студентів, причина невиконання
Економіка, організація та планування виробництва	ХЛ-31	24	Немцова І.В.	100	70,8	
Економіка, організація та планування виробництва	ХЛ-32	22	Немцова І.В.	100	59,1	

Економіка, організація та планування виробництва	Т-31	22	Немцова Т.Є.	95,5	40,9	Шинкаренко Е.
Економіка, організація та планування виробництва	Т-32	19	Немцова Т.Є.	100	68,4	
Економіка підприємств різних типів	ТХ-31	26	Немцова Т.Є.	96,2	69,2	Нішта К.
Економіка, організація та планування виробництва	Тм-31	25	Немцова І.В.	100	48,0	

У 2025/2026 навчальному році після тривалої перерви відновлено курсове проектування замість курсового контрольного заміру знань для здобувачів освіти спеціальності 133 Галузеве машинобудування освітньо-професійної програми Експлуатація та ремонт обладнання харчових виробництв та спеціальності 142 Енергетичне машинобудування освітньо-професійної програми Монтаж і обслуговування холодильно-компресорних машин та установок.

Усі студенти групи М-41 виконували курсовий проєкт з Будови і експлуатації обладнання, групи Х-41 – курсову роботу з Економіки енергетики.

За іншими спеціальностями та ОПП курсові роботи писали по декілька студентів.

Керівництво курсовими проєктами (роботами) здійснювали досвідчені викладачі за окремими графіками, затвердженими О.М. Бондаренко, в.о. директора коледжу.

Захист курсових проєктів (робіт) здійснювався відповідно до розкладу, затвердженими О.М. Бондаренко, в.о. директора коледжу, на комісії, очолюваною Ольгою Михайлівною.

Результати виконання курсових робіт (проєктів) здобувачів освіти денної форми навчання наведено в таблиці:

Дисципліна	Навчальна група	Кількість студентів	Керівник	Абс-ий %	Якісний %	Прізвища невстигаючих студентів, причина невиконання
Економіка, організація та планування виробництва	ХЛ-31	3	Немцова І.В.	100	100	
Економіка, організація та планування виробництва	ХЛ-32	2	Немцова І.В.	100	100	
Економіка, організація та планування виробництва	Т-31	3	Немцова Т.Є.	100	100	
Економіка, організація та планування виробництва	Т-32	2	Немцова Т.Є.	100	100	
Економіка підприємств різних типів	ТХ-31	3	Немцова Т.Є.	100	100	
Фінансовий облік	БО-31	12	Руденко С.В. Бірченко Н.В.	100	75	
Економіка енергетики	Х-41	22	Головаш І.А.	100	72,7	
Будова і експлуатація обладнання	М-41	17	Рогожка М.Г. Михайлов Б.В.	100	58,8	
Економіка, організація та планування виробництва	Тм-41	3	Немцова І.В.	100	100	

Кращі захисти були у студентів:

- Шинкевича Андрія, Мазанька Павла, Глуценка Сергія, гр.Бо-21 – з курсової

- роботи по Фінансовому обліку;
- Баранюка Михайла, Бережного Єгора, Рубцова Данііла, Самохвалова Валентина, Тюфанова Микити, Федорова Данила, гр.Х-41 – з курсової роботи по Економіці енергетики;
- Літвіна Олександра, Котлярової Аліни, Ольховського Дениса, гр.М-41 – по курсовому проєкту з Будови і експлуатації обладнання

На підставі листа Державної служби якості освіти України від 03.12.2025 №01/01-23/2068 «Про проведення вивчення (моніторингу) якості фахової передвищої освіти у 2025-2026 роках», у якому зазначено, що відповідно до наказу від 01.12.2025 № 01-10/610 «Про продовження Пілотного проєкту щодо вивчення (моніторингу) якості освіти у закладах фахової передвищої освіти» Державна служба якості освіти України за участі Державної установи «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти» здійснюють заходи щодо реалізації IV етапу зазначеного Пілотного проєкту з метою визначення освітніх втрат, спричинених пандемією COVID-19, війною російської федерації проти України та напрацювання компенсаторних заходів для їх уникнення, здобувачі фахової передвищої освіти спеціальності 181 Харчові технології вкотре були учасниками даного дистанційного моніторингового дослідження.

Тестування здійснювалося відповідно до графіку, затвердженого Державною службою якості освіти України:

- для здобувачів освіти за освітньо-професійною програмою Зберігання, консервування та переробка м'яса – 19.12.2025;
- для здобувачів освіти за освітньо-професійною програмою Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів тестування відбувалося вперше – 15.01.2026;
- для здобувачів освіти за освітньо-професійною програмою Виробництво харчової продукції – 16.01.2026;
- для здобувачів освіти за освітньо-професійною програмою Зберігання, консервування та переробка молока – 19.01.2026.

До зазначених дат тривала кропітка підготовка груп Тм-41, Т-41, Тх-41, Хл-41 під керівництвом викладачів. Завідувачі відділень склали графіки консультацій викладачів, пробного тестування студентів в LCloud, які були затверджені О.М. Бондаренко, в.о. директора коледжу. Також студенти проходили пробне тестування на сайті НМЦ ЗВФПО.

Моніторингові дослідження пройшли 100% здобувачів фахової передвищої освіти спеціальності 181 Харчові технології:

- за освітньо-професійною програмою Зберігання, консервування та переробка м'яса – 17 здобувачів освіти, середній бал – 3,9 / 80,98;
- за освітньо-професійною програмою Зберігання, консервування та переробка молока – 12 здобувачів освіти, середній бал – 3,7 / 78,17;
- за освітньо-професійною програмою Виробництво харчової продукції – 19 здобувачів освіти, середній бал – 3,8 / 79,70;

- за освітньо-професійною програмою Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів – 24 здобувачі освіти, середній бал – 3,79 / 77,85.

Разом – це 72 студента, по коледжу середній бал становить 3,8 / 79,18.

**УХВАЛИЛИ:**

1. Інформацію прийняти до відома

**ГОЛОСУВАЛИ:**

«За» - 51;

«Проти» - 0;

«Утримались» - 0.

3. **СЛУХАЛИ:** Чуйкову С.В, заступника директора з навчально-виробничої роботи, з інформацією про результати переддипломної практики здобувачів освіти за спеціальністю 181 Харчові технології

Аналіз проходження переддипломної практики

№	ОПП	Вид практики	Група	Кількість студентів	Кількість студентів		Зайнятість на робочому місці, %
					на робочому місці	на дистанційному проходженні практики	
1	Зберігання, консервування та переробка молока	переддипломна	Т-41	12	8	4	67,0
2	Зберігання, консервування та переробка м'яса	переддипломна	ТМ-41	17	11	6	64,7
3	Виробництво харчової продукції	переддипломна	ТХ-41	19	12	7	63,16
4	Виробництво хліба, макаронних, кондитерських виробів і харчових концентратів	переддипломна	ХЛ-41	25	22	3	88,0
5	Виробництво хліба, макаронних, кондитерських виробів і харчових концентратів (заочна форма навчання)	переддипломна	ХЛЗ-31	9	8	1	88,88
<b>Всього:</b>		<b>переддипломна</b>		<b>82</b>	<b>61</b>	<b>21</b>	<b>74,39</b>

## Підсумки проходження переддипломної практики

№ п/п	Освітньо-професійна програма	Група	Кількість студентів	Підсумок				
				«5»	«4»	«3»	Абсолютний показник, %	Якісний показник, %
1.	Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів	ХЛ-41	24	7	10	7	100	70,83
2	Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів (заочна форма навчання)	ХЛЗ-31	9	4	2	2	88,89	66,67
3	Виробництво харчової продукції	ТХ-41	19	8	7	4	100	78,95
4	Зберігання, консервування та переробка молока	Т-41	12	6	2	4	100	66,66
5	Зберігання, консервування та переробка м'яса	ТМ-41	17	4	6	7	100	58,82

Центр практики, працевлаштування та кар'єрного росту.  
Бази практики 2025-2026 н.р.  
Всього укладено договорів: 43 шт

№	Назва підприємства	Кількість студентів
<b>ОПП Виробництво харчової продукції</b>		
1	ФОП Стефанюк О.П (караоке – бар «The Room»)	1
2	ФОП Крутоус В.Б. «Львівська майстерня шоколаду»	1
3	ФОП Стакалюк А.О. «Каша маслом»	1
4	<b>ΧΡΗΣΤΟΣ Ν. ΑΝΔΡΕΛΑΚΗΣ (кафе ΣΝΑΚ)</b>	1
5	ФОП Зубик Віктор Валерійович	1
6	Refresh Coffee & Bar	1
<b>ОПП Зберігання, консервування та переробка м'яса</b>		
7	ТОВ «ПТАХОКОМПЛЕКС «НОВА»	1

8	ТОВ «ЕКОПРОДУКТ 2017»	2
9	ФОП Бордовська В.С. ресторан «Баранчик»	1
<b>4ОПП Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів</b>		
10	Тов «Компанія БАЛЕКС»	3
11	ФОП Холод Т.В.	2
12	ТОВ «Кондитерська фабрика АСК»	1
13	ТОВ «УСП «Хлібопекарський комплекс «Кулиничівський»	10
<b>ОПП Зберігання, консервування та переробка молока</b>		
14	ТОВ «Харківський молочний комбінат»	7
15	ТОВ «С-ТРАНС»	1

### **УХВАЛИЛИ:**

1. З метою активізації розвитку практико-орієнтованої складової освітнього процесу:

1.1 Продовжити укладання угод з підприємствами для організації практики здобувачів освіти.

*Термін: протягом року.*

*Відповідальні: заступник директора з навчально-виробничої роботи.*

1.2 Продовжити співпрацю зі службами зайнятості з питань працевлаштування випускників коледжу та організації відповідних тренінгів для здобувачів освіти коледжу.

*Термін: протягом року.*

*Відповідальні: заступник директора з навчально-виробничої роботи.*

1.3 Продовжити проведення зустрічей здобувачів освіти з представниками підприємств та науковцями.

*Термін: постійно.*

*Відповідальні: заступник директора з навчально-виробничої роботи.*

1.4 Надавати інформацію студентам-випускникам про вакантні місця роботи відповідно до їх підготовки, здійснювати моніторинг працевлаштування випускників та відстежувати їх кар'єрне зростання.

*Період: постійно.*

*Відповідальні: заступник директора з навчально-виробничої роботи, зав. відділення, класні керівники.*

### **ГОЛОСУВАЛИ:**

«За» - 51;

«Проти» - 0;

«Утримались» - 0.

4. **СЛУХАЛИ:** Бондаренко О.М., в.о. директора коледжу, озвучила аналітичний звіт за результатами опитування працівників коледжу.

### **1. Профіль респондентів**

1.1. Категорія працівників

- Викладацький склад – 34 особи (≈65%)
- Адміністративний персонал – 11 осіб (≈21%)
- Навчально-допоміжний персонал – 4 особи (≈8%)
- Технічний та обслуговуючий персонал – 2 особи (≈4%)
- Інше – 1 особа (≈2%)

Висновок: Опитування репрезентативне насамперед для педагогічного колективу, що є доцільним з огляду на освітню специфіку закладу.

## 1.2. Стаж роботи

- Понад 10 років – 37 осіб (≈71%)
- 4–10 років – 10 осіб (≈19%)
- 1–3 роки – 4 особи (≈8%)
- Менше 1 року – 1 особа (≈2%)

Висновок: Колектив стабільний, із домінуванням досвідчених працівників.

Водночас колектив коледжу вимагає кадрового оновлення.

## 2. Оцінка умов праці та ресурсів

Ключові результати (частка оцінок «4–5»):

- Обґрунтованість робочого навантаження – 94%
- Комфорт і відповідність робочого місця нормам – 94%
- Доступ до навчально-методичних ресурсів – 96%
- Відчуття безпеки на робочому місці – 92%
- Стан обладнання та інструментів – 81% (найнижчий показник блоку)

Аналітичний висновок:

Умови праці загалом оцінюються дуже високо. Водночас саме матеріально-технічне забезпечення є відносно слабшим компонентом, що корелює з відкритими відповідями щодо потреби оновлення обладнання.

## 3. Комунікація в колективі

Частка оцінок «4–5»:

- Своєчасність і прозорість інформування – 92%
- Атмосфера взаємоповаги – 88%
- Можливість відкрито висловлювати ідеї – 94%
- Ефективність міжпідрозділової взаємодії – 92%
- Наявність зворотного зв'язку – 94%

Висновок:

Комунікаційна культура в коледжі є сильною стороною організаційного розвитку та свідчить про демократичний стиль управління.

## 4. Лідерство та професійний розвиток

Частка оцінок «4–5»:

- Чітка стратегія розвитку – 92%
- Визнання професійних досягнень – 92%
- Умови для підвищення кваліфікації – 94%
- Можливість упровадження інновацій – 96%
- Задоволеність оплатою праці – 83% (найпроблемніший показник)

Аналітичний висновок:

Рівень довіри до керівництва та підтримки професійного розвитку є високим. Разом з тим оплата праці та соціальні гарантії залишаються системною проблемою, зумовленою загальнодержавними обмеженнями.

## 5. Самооцінка професійної діяльності

- Виконання посадових обов'язків – 100% оцінок «4–5»

- Дотримання дисципліни та етики – 100%
- Відповідальність за результати – 100%
- Професійне самовдосконалення – 100%
- Взаємодія з колегами і студентами – 92%
- Усвідомлення власного внеску – 96%

Висновок:

Колектив характеризується високим рівнем професійної самосвідомості, відповідальності та залученості.

### **6. Основні переваги роботи (якісний аналіз)**

Найчастіше згадувані смислові кластери:

1. Стабільність і соціальні гарантії (державний заклад, офіційне працевлаштування).
2. Дружній, професійний колектив і підтримка керівництва.
3. Чітка стратегія розвитку та сучасний стиль управління.
4. Можливості професійного зростання й інновацій.
5. Престижність закладу та робота з мотивованою молоддю.

### **7. Ключові проблеми (узагальнення відповідей)**

Домінуючі напрями:

- Низький рівень оплати праці (найчастіше згадувана проблема).
- Матеріально-технічна база (обладнання, комп'ютери, лабораторії).
- Надмірна бюрократія та дублювання паперового й електронного документообігу.
- Вплив воєнного стану: психологічне виснаження, дистанційне навчання, складнощі набору студентів.
- Зниження мотивації та відвідуваності студентів старших курсів.

### **8. Пропозиції працівників (ключові тренди)**

1. Повна цифровізація документообігу (відмова від паперових журналів).
2. Системне оновлення матеріально-технічної бази.
3. Підтримка професійного розвитку та профілактика емоційного вигорання.
4. Посилення профорієнтації, маркетингу та присутності в соціальних мережах.
5. Розширення співпраці з роботодавцями та міжнародними партнерами.

### **9. Узагальнений управлінський висновок**

Опитування демонструє високий рівень організаційної зрілості коледжу, довіри до керівництва, згуртованості колективу та позитивного психологічного клімату.

Основні проблеми мають системний і зовнішній характер (воєнний стан, державне фінансування, демографічні чинники) і не знижують загального рівня лояльності працівників.

**УХВАЛИЛИ:**

1. Інформацію прийняти до відома

**ГОЛОСУВАЛИ:**

- «За» - 51;
- «Проти» - 0;
- «Утримались» - 0.

5. **СЛУХАЛИ:** Бондаренко О.М., в.о. директора коледжу, ознайомила зі змістом Програми стратегічного розвитку коледжу на 2026-2030 роки, основними задачами коледжу на 2026-2030 роки. Ознайомитися з програмою: <https://vspkhp.com.ua/files/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%>

**УХВАЛИЛИ:**

Затвердити Програму стратегічного розвитку коледжу на 2026-2030 роки

**ГОЛОСУВАЛИ:**

- «За» - 51;
- «Проти» - 0;
- «Утримались» - 0.

**6. СЛУХАЛИ:** Тютюк С.М., соціального педагога, з інформацією про затвердження Порядку реагування на випадки насильства та жорстокого поводження з дітьми у коледжі.

«Порядок реагування на випадки насильства та жорстокого поводження з дітьми».

Вона включає нормативну базу, алгоритм дій, ознаки різних видів насильства та практичні рекомендації для педагогів.

**1. Нормативна база**

- Постанова Кабінету Міністрів України від 19.11.2025 № 1513.
- Закон України «Про охорону дитинства».
- Закон України «Про запобігання та протидію домашньому насильству».
- Сімейний кодекс України, Кримінальний кодекс України, Кодекс України про адміністративні правопорушення.

**2. Мета Порядку**

- Захист прав та інтересів дітей.
- Запобігання та припинення випадків насильства.
- Організація міжвідомчої взаємодії для допомоги дитині.
- Формування нетерпимості до будь-яких форм насильства.

**3. Дії працівників закладу**

- негайно припинити насильство або жорстоке поводження.
- Надати домедичну допомогу та викликати швидку у разі потреби.
- Повідомити:

- керівника закладу,
- батьків/законних представників (крім випадків, коли вони є кривдниками),
- органи Національної поліції.

**4. Обов'язки керівника закладу**

- Затвердити положення про запобігання та протидію насильству.
- Створити комісію з розгляду випадків насильства (не менше 5 осіб).
- Протягом 3 годин повідомити поліцію, службу у справах дітей та Нацсоцслужбу.
- Скликати комісію не пізніше ніж за 3 робочі дні після отримання повідомлення.
- Організувати навчання працівників щодо дій у випадках насильства.

**5. Комісія з розгляду випадків**

- Діє на постійній основі.

- Складається з педагогів, психолога, соціального педагога, представників служби у справах дітей та поліції (за згодою).

- Завдання:

- збір інформації про обставини випадку,
- оцінка потреб постраждалих,
- рекомендації щодо проходження програм для кривдників та постраждалих,
- моніторинг виконання рекомендацій.

#### 6. Принципи діяльності

- Законність та верховенство права.
- Забезпечення найкращих інтересів дитини.
- Конфіденційність та захист персональних даних.
- Невідкладне реагування.
- Нетолерантність до будь-яких форм насильства.

#### 7. Ознаки різних видів насильства

Вид насильства	Основні ознаки	Дії педагога
Фізичне	Синці, травми без пояснень; страх перед дорослими; агресивність або пасивність.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Негайно припинити насильство</li><li>- Надати домедичну допомогу</li><li>- Повідомити керівника, поліцію, службу у справах дітей</li></ul>
Психологічне	Постійні образи; низька самооцінка; тривожність; замкнутість; страх помилок.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Задokumentувати випадок</li><li>- Повідомити керівника</li><li>- Організувати психологічну підтримку</li><li>- Інформувати службу у справах дітей</li></ul>
Сексуальне	Неприйнятні дотики; знання не за віком; страх залишатися з певними людьми; скарги на біль.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Негайно повідомити поліцію</li><li>- Захистити дитину від контакту з кривдником</li><li>- Повідомити керівника та службу у справах дітей</li></ul>
Економічне	Позбавлення їжі, одягу, ліків; примусова праця; відсутність доступу до освіти.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Зафіксувати ознаки</li><li>- Повідомити керівника</li><li>- Інформувати службу у справах дітей</li><li>- Організувати соціальну допомогу</li></ul>
Зanedbanня	Недостатнє харчування, гігієна; дитина голодна, втомлена; відсутність уваги до емоційних потреб.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Повідомити керівника</li><li>- Інформувати службу у справах дітей</li><li>- Залучити соціального педагога та психолога</li></ul>

#### 8. Рекомендації для педагогічного колективу

- Бути уважними до ознак насильства.

- Вести відкритий діалог з дітьми та створювати атмосферу довіри.
- Знати алгоритм дій та контакти відповідальних служб.
- Пам'ятати: навіть одна ознака може бути сигналом небезпеки.
- Замовчування проблеми = загроза життю та здоров'ю дитини.

#### 9. Висновок

- Порядок реагування — це обов'язковий механізм для кожного закладу освіти.
- Відповідальність педагогів полягає у своєчасному виявленні ознак насильства та невідкладному реагуванні.
- Спільними зусиллями ми можемо створити безпечне освітнє середовище, де дитина почуватиметься захищеною.

#### **УХВАЛИЛИ:**

Затвердити Порядок реагування на випадки насильства та жорстокого поводження з дітьми у коледжі.

#### **ГОЛОСУВАЛИ:**

- «За» - 51;
- «Проти» - 0;
- «Утримались» - 0.

7. **СЛУХАЛИ:** Давлетшину Л.В., заступника директора з навчально-виховної роботи, з інформацією про затвердження переліку вибіркових дисциплін на 2026-2027 н.р.

**Перелік вибірових освітніх компонентів за вибором здобувачів освіти на 2026-2027 н.р.  
Освітньо-професійна програма Монтаж і обслуговування холодильно-компресорних машин та установок**

ВК	Назва ВК	Кредити ЄКТС	Години		Підс. контроль	Викладач
			Вс-го	Ауд.		
<b>III курс (X-32) – III семестр</b>						
ВК 6	1. Розробка креслень засобами САПР 2. Система автоматизованого проєктування	3	90	48	Залік	Товстик М.В.
<b>III курс (X-32) – IV семестр</b>						
ВК 3	1. Проєктування холодильників 2. Проєктування холодильної техніки 3. Інженерія холодильних систем	3	90	70	Залік	Синегубенко Л.М.
<b>III курс (X-31) - V семестр</b>						
ВК 6	1. Електрообладнання холодильних установок 2. Електрообладнання холодильних підприємств 3. Електрообладнання та системи електропостачання підприємств холодильної промисловості.	3	90	48	Залік	Братчикова О.В.
<b>IV курс (X-42) V семестр</b>						
ВК 3	1. Проєктування холодильників 2. Проєктування холодильної техніки 3. Інженерія холодильних систем	5	150	64	Екзамен	Синегубенко Л.М.
<b>IV курс (X-42) VI семестр</b>						
ВК 1	1. Санітарно-технічні пристрої 2. Технічне обслуговування і наладка санітарно-технічних пристроїв 3. Інженерне обладнання будівель	2	60	42	Залік	Бурцева О.В.
ВК 2	1. Побутові холодильники 2. Будова та ремонт рефрижераторів 3. Теплові насоси	3	90	56	Залік	Синегубенко Л.М.
ВК 4	1. Підйомні та транспортні пристрої 2. Робототехніка 3. Інженерія транспортних систем і механізмів	3	90	42	Залік	Шевченко К.Ю.
ВК 5	1. Основи підприємницької діяльності. 2. Соціальне підприємництво та розвиток спільнот. 3. Бізнес-планування.	2	60	28	Залік	Головаш І.О.
<b>IV курс (X-41) VII семестр</b>						

ВК 4	1. Проектування холодильників 2. Проектування холодильної техніки 3. Інженерія холодильних систем	4	120	64	Екзамен	Синегубенко Л.М.
<b>IV курс (X-41) VIII семестр</b>						
ВК 2	1. Санітарно-технічні пристрої 2. Технічне обслуговування і наладка санітарно-технічних пристроїв 3. Інженерне обладнання будівель	2	60	28	Залік	Бурцева О.В.
ВК 3	1. Побутові холодильники 2. Будова та ремонт рефрижераторів 3. Теплові насоси	3	90	56	Залік	Синегубенко Л.М.
ВК 5	1. Підйомні та транспортні пристрої 2. Робототехніка 3. Інженерія транспортних систем і механізмів	2	60	28	Залік	Шевченко К.Ю.
ВК 6	1. Основи підприємницької діяльності. 2. Соціальне підприємництво та розвиток спільнот. 3. Бізнес-планування.	2	60	28	Залік	Головаш І.О.
<b>ЗАОЧНА ФОРМА X3-31 - V семестр</b>						
ВК 1	1. Санітарно-технічні пристрої 2. Технічне обслуговування і наладка санітарно-технічних пристроїв 3. Інженерне обладнання будівель	2	60	8	Залік	Бурцева О.В.
ВК 3	1. Проектування холодильників 2. Проектування холодильної техніки 3. Інженерія холодильних систем	5	150	14	Екзамен	Синегубенко Л.М.
ВК 5	1. Основи підприємницької діяльності. 2. Соціальне підприємництво та розвиток спільнот. 3. Бізнес-планування.	2	60	28	Залік	Головаш І.О.
<b>ЗАОЧНА ФОРМА X3-31 - VI семестр</b>						
ВК 2	1. Побутові холодильники 2. Будова та ремонт рефрижераторів 3. Теплові насоси	3	90	14	Залік	Синегубенко Л.М.
ВК 4	1. Підйомні та транспортні пристрої 2. Робототехніка 3. Інженерія транспортних систем і механізмів	3	90	14	Залік	Шевченко К.Ю.

## Освітньо-професійна програма Експлуатація та ремонт обладнання харчових виробництв

ВК	Назва ВК	Кредити ЄКТС	Години		П. контроль	Викладач
			Вс-го	Ауд.		
<b>III курс (М-31) – V семестр</b>						
ВК 4	1. Розроблення креслень засобами САПР 2. Система автоматизованого проєктування	4	120	64	Залік	Товстик М.В.
<b>III курс (М-31) – VI семестр</b>						
ВК 5	1. Сучасна технічна механіка 2. Основи механіки та механічні передачі харчових виробництв.	3	90	56	залік	Саулова О.М.
ВК 6	1. Теплопостачання та теплозбереження 2. Енергоефективність нашої оселі	3	90	56	залік	Мочалова В.М.
<b>IV курс (М-42) - V семестр</b>						
ВК 7	1. Основи менеджменту 2. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства 3. Інтелектуальна власність	3	90	48	Залік	Захарчук О.Є.
<b>IV курс (М-42) - VI семестр</b>						
ВК 1	1. Веб-технології та основи створення сайтів 2. Аналіз даних та візуалізація 3. Штучний інтелект і цифрові асистенти	3	90	64	залік	Чаленко О.В.
ВК 2	1. Технічне обслуговування обладнання харчових виробництв і сучасні методи відновлення деталей. 2. Механізація обладнання харчових виробництв, вантажно-розвантажувальних та складських робіт. 3. Технічне переоснащення харчових виробництв та модернізація обладнання.	3	90	64	залік	Рогожка М.Г.
<b>IV курс (М-41) - VII семестр</b>						
ВК 7	1. Основи менеджменту 2. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства 3. Інтелектуальна власність	3	90	42	Залік	Захарчук О.Є.
<b>IV курс (М-41) - VIII семестр</b>						
ВК 2	1. Веб-технології та основи створення сайтів 2. Аналіз даних та візуалізація 3. Штучний інтелект і цифрові асистенти	3	90	64	залік	Чаленко О.В.
ВК 3	1. Технічне обслуговування обладнання харчових виробництв і сучасні методи відновлення деталей. 2. Механізація обладнання харчових виробництв, вантажно-розвантажувальних та складських робіт.	3	90	64	залік	Рогожка М.Г.

3. Технічне переоснащення харчових виробництв та модернізація обладнання.

### Освітньо-професійна програма Зберігання, консервування та переробка молока

ВК	Назва ВК	Кредити ЄКТС	Години		Підс. контроль	Викладач
			Вс-го	Ауд.		
<b>II курс (Т-21) – III семестр</b>						
ВК 1	1. Основи виробництва молока. 2. Сировина для молочної промисловості. 3. Основи отримання та первинного оброблення молока	2	60	32	Залік	Клімова І.А.
<b>II курс (Т-21) – IV семестр</b>						
ВК 2	1. Загальна технологія харчових виробництв 2. Сировинні ресурси харчових виробництв 3. Вхідний контроль сировини харчових виробництв	3	90	58	Залік	Чуйкова С.В.
<b>III курс (Т-31) – V семестр</b>						
ВК 4	1. Радіометричний контроль. 2. Радіологічний контроль харчових продуктів	3	90	48	Залік	Задорожна І.С.
<b>IV курс (Т-42) – V семестр</b>						
ВК 2	1. Основи підприємництва. 2. Соціальне підприємництво та розвиток спільнот. 3. Бізнес-планування.	3	90	42	Залік	Головаш І.О.
ВК 4	1. Технологія оздоровчих харчових продуктів 2. Інноваційні технології в молочної промисловості 3. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних і молоковмісних продуктів	6	180	112	Екзамен	Клімова І.А.
<b>IV курс (Т-41) – VII семестр</b>						
ВК 3	1. Основи підприємництва. 2. Соціальне підприємництво та розвиток спільнот. 3. Бізнес-планування.	3	90	42	Залік	Головаш І.О.
ВК 4	1. Технологія оздоровчих харчових продуктів 2. Інноваційні технології в молочної промисловості 3. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних і молоковмісних продуктів	6	180	112	Екзамен	Клімова І.А.

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

ВК	Назва ВК	Кредити ЄКТС	Години		Підс. контроль	Викладач
			Вс-го	Ауд.		
<b>II курс (Тм-21) – III семестр</b>						
ВК 1	1. Основи тваринництва 2. Сировинна база м'ясної промисловості	2	60	32	Залік	Задорожна І.С.
<b>II курс (Тм-21) – IV семестр</b>						
ВК 2	1. Загальна технологія харчових виробництв 2. Сировинні ресурси харчових виробництв 3. Вхідний контроль сировини харчових виробництв	3	90	58	Залік	Чуйкова С.В.
<b>II курс (Тм-31) – V семестр</b>						
ВК 4	1. Радіометричний контроль. 2. Радіологічний контроль харчових продуктів	3	90	48	залік	Задорожна І.С.
<b>I V курс (Тм-41) – VII семестр</b>						
ВК 3	1. Основи підприємництва. 2. Соціальне підприємництво та розвиток спільнот. 3. Бізнес-планування.	3	90	42	Залік	Головаш І.О.
ВК 4	1. Інноваційні технології виробництва м'ясних продуктів 2. Сучасні концепції управління якістю м'ясних продуктів 3. Маркування харчових продуктів	6	180	112	Екзамен	Грінченко Н.Г.

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

ВК	Назва ВК	Кредити ЄКТС	Години		Підс. контроль	Викладач
			Вс-го	Ауд.		
<b>II курс (Хл-21) – IV семестр</b>						
ВК 1	1. Загальна технологія харчових виробництв 2. Сировинні ресурси харчових виробництв 3. Вхідний контроль сировини харчових виробництв	4	120	58	залік	Чуйкова С.В.
<b>III курс (Хл-31) – VI семестр</b>						
ВК 4	1. Технохімічний контроль виробництва. 2. Контроль якості та безпека продукції галузі	5	150	98	екзамен	Варибрус В.П.
<b>IV курс (Хл-42) – V семестр</b>						
ВК 2	1. Основи менеджменту. 2. Зовнішньоекономічна діяльність. 3. Бізнес-планування	3	90	42	Залік	Немцова І.В.
ВК 3	1. Кондитерське мистецтво 2. Новітні технології в галузі 3. Крафтова випічка	3	90	62	залік	Варибрус В.П.
<b>IV курс (Хл-41) – VII семестр</b>						
ВК 3	1. Основи менеджменту. 2. Зовнішньоекономічна діяльність. 3. Бізнес-планування	3	90	42	Залік	Немцова І.В.
ВК 4	1. Кондитерське мистецтво 2. Новітні технології в галузі 3. Крафтова випічка	3	90	62	залік	Варибрус В.П.
<b>ЗАОЧНА ФОРМА</b>						
<b>II курс (Хл3-21) – IV семестр</b>						
ВК 4	1. Комп'ютеризація виробництва 2. Комп'ютерні технології у виробництві 3. Поглиблений Excel	4	120	12	екзамен	Дорошенко Т.І.
<b>III курс (Хл3-31) – V семестр</b>						
ВК 2	1. Основи менеджменту. 2. Зовнішньоекономічна діяльність. 3. Бізнес-планування	3	90	8	Залік	Немцова І.В.
ВК 3	1. Кондитерське мистецтво	3	90	20	залік	Варибрус В.П.

	2. Новітні технології в галузі 3. Крафтова випічка					
ВК 4	1. Технохімічний контроль виробництва. 2. Контроль якості та безпека продукції галузі	5	150	20	екзамен	Варибрус В.П.

### Освітньо-професійна програма Виробництво харчової продукції

ВК	Назва ВК	Кредити ЄКТС	Години		Підс. контроль	Викладач
			Вс-го	Ауд.		
<b>II курс (Тх-21) – IV семестр</b>						
ВК 1	1. Загальна технологія харчових виробництв 2. Сировинні ресурси харчових виробництв 3. Вхідний контроль сировини харчових виробництв	4	120	58	залік	Чуйкова С.В.
<b>IV курс (Тх-41) – VII семестр</b>						
ВК 3	1. Основи менеджменту. 2. Зовнішньоекономічна діяльність. 3. Бізнес-планування	2	60	42	залік	Немцова І.В.
ВК 4	1. Етнічні кухні 2. Міжнародна кухня 3. Кулінарна етнологія	3	90	56	екзамен	Власенко Л.Л.
ВК 5	1. Основи барної справи 2. Організація кейтерингового обслуговування 3. Мистецтво бариста.	3	90	56	залік	Задорожна І.С.
ВК 6	1. Дизайн страв та кондитерське мистецтво 2. Виробництво кондитерських борошняних виробів 3. Основи сучасного кулінарного мистецтва оформлення харчової продукції	3	90	56	Залік	Туз Н.В.

## **УХВАЛИЛИ:**

1. На виконання вимог Закону України «Про фахову передвищу освіту», Положення про організацію освітнього процесу у коледжі, з метою забезпечення ефективної реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти:

1.1 Затвердити перелік вибіркового освітніх компонентів для вільного вибору здобувачами освіти у 2026-2027 н.р.

*Термін: 28.01.2026*

*Відповідальні: заступник директора з навчально-виховної роботи.*

1.2 Розробити та подати на затвердження Педагогічної ради коледжу каталоги вибіркового освітніх компонентів за кожною освітньо-професійною програмою відповідно до затвердженого переліку вибіркового компонентів.

*Термін: до 01.03.2026 р.*

*Відповідальні: заступник директора з навчально-виховної роботи, голови ЦК*

## **ГОЛОСУВАЛИ:**

«За» - 51;  
«Проти» - 0;  
«Утримались» - 0.

8. **СЛУХАЛИ:** Ткаченко В.М., завідувача навчально-методичного кабінету, з інформацією про підготовку до Всеукраїнської науково-практичної конференції для ЗФПО «Ефективне студентське самоврядування в умовах воєнного стану та національного відродження: виклики і перспективи»

## **УХВАЛИЛИ:**

1. Інформацію прийняти до відома.

## **ГОЛОСУВАЛИ:**

«За» - 51;  
«Проти» - 0;  
«Утримались» - 0.

9. **СЛУХАЛИ:** Головаш І.О., Варибрус В.П., Мочалову В.М., викладачів, з інформацією про результати проведення профорієнтаційної роботи викладачами. Варибрус В.П. зазначила, що на початку кожного навчального року роботу з ліцеями розпочинає з подяки за співпрацю та мотивації до її продовження протягом року з метою формування партнерських відносин, а не одноразової взаємодії.

Наголосила на наявності в коледжі орієнтовного плану профорієнтаційної роботи, що дає змогу завчасно залучати заклади загальної середньої освіти до участі в заходах і уникати несистемної організації. Під час комунікації з педагогами ліцеїв детально пояснюється формат заходів, умови участі та переваги для учнів і вчителів, зокрема отримання практичного досвіду, підвищення мотивації, сертифікатів участі, розвиток командної роботи та живе спілкування.

Окремо було відзначено готовність надавати підтримку ліцеям під час підготовки до заходів. Наведено приклад участі ліцею в заході «Коледжанські корпорації», під час підготовки до якого командам надавалися консультації та методична допомога. У результаті запрошений ліцей посів перше місце, що може слугувати мотиваційним прикладом для інших шкіл. Зазначено, що ліцеї, які вже брали участь у заходах, охочіше долучаються повторно.

Повідомлено, що щомісяця в коледжі проводиться захід «Вибір професії — крок у майбутнє». У жовтні циклова комісія відповідала за залучення шкіл до участі в заході, і завдяки персональним запрошенням та системній комунікації до зустрічі долучилися декілька ліцеїв.

Показовим результатом профорієнтаційної роботи стала подальша активність Солоницівського ліцею: 11 учнів разом із вчителем відвідали майстер-клас «Секрети стріт-фуду». Зазначено, що це свідчить про усвідомлений інтерес до спеціальності «Харчові технології», а також про позитивний досвід попередніх відвідувань заходів коледжу. Підкреслено важливу роль педагогів ліцеїв у формуванні позитивного іміджу коледжу серед учнів.

Також звернуто увагу на ефективність альтернативного підходу до залучення шкіл: у разі відмови або неможливості участі з організаційних причин педагогам пропонується відвідування заходів у форматі глядачів або спостерігачів, що знижує психологічні бар'єри та сприяє активнішій участі в подальшому.

Відзначено перші результати профорієнтаційної діяльності: на підготовчих курсах навчається абітурієнт із закріпленого ліцею, який у анкеті зазначив, що дізнався про коледж з інтернет-ресурсів. При цьому наголошено, що цьому передувала системна інформаційна робота з ліцеями, зокрема поширення матеріалів, посилення на соціальні мережі та запрошень на заходи.

Підсумовуючи, виступаюча зробила висновок, що профорієнтаційна робота є ефективною за умови її системності та командної взаємодії всього колективу. Присутніх було мотивовано активніше долучатися до профорієнтаційної діяльності, оскільки кожен залучений ліцей і кожен зацікавлений учень є потенційним студентом коледжу та запорукою розвитку спеціальності «Харчові технології».

Мочалова В.М. повідомила, що у першому півріччі профорієнтаційна робота була спрямована на зміцнення зв'язків із закладами загальної середньої освіти шляхом налагодження офіційного партнерства. На підставі укладених договорів про співпрацю здійснюється активна взаємодія з такими закладами освіти:

- м. Харків: ліцей №128, ліцей №138, ліцей №14, гімназія №145;
- Харківська область: Петрівський ліцей Балаклійської громади Ізюмського району.

Зазначено, що налагоджено постійну комунікацію з відповідальними за профорієнтаційну роботу особами у зазначених закладах, що дає змогу оперативно інформувати учнів про новини та заходи коледжу.

Учні вищезазначених закладів освіти були запрошені та брали участь у профорієнтаційних заходах, зокрема:

- проєкті «Вибір професії – крок у майбутнє», під час якого учні отримали уявлення про спеціальності коледжу;
- майстер-класі «Стріт-фуд», що дав змогу учням на практиці ознайомитися з особливостями професійної діяльності.

Окрім масових заходів, значну увагу приділено персоналізованому підходу до профорієнтаційної роботи, який включав:

1. проведення індивідуальних консультацій з потенційними абітурієнтами щодо умов вступу, переваг навчання та можливостей подальшого працевлаштування;
2. роботу з батьками з метою роз'яснення особливостей вступної кампанії;
3. взаємодію з органами місцевого самоврядування, зокрема Балаклійської громади, для залучення молоді з деокупованих та віддалених територій.

За підсумками першого півріччя визначено одного потенційного абітурієнта — учня 9 класу Горлова Єгора, який виявив зацікавленість у вступі до коледжу. Наразі ведеться робота з батьками щодо можливості навчання на підготовчих курсах.

**УХВАЛИЛИ:**

1. Інформацію прийняти до відома.

**ГОЛОСУВАЛИ**

«За» - 51; «Проти» - 0; «Утримались» - 0.

11. **СЛУХАЛИ:** Бондаренко О.М., в.о. директора коледжу, з інформацією про розгляд змісту Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету».

На розгляд засідання педагогічної ради виноситься питання щодо змісту нового Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету».

Діюче положення є тимчасовим, відповідно розроблення оновленої редакції Положення зумовлено як необхідністю затвердження постійнодіючого Положення коледжу та приведення діяльності коледжу у відповідність до вимог чинного законодавства України у сфері фахової передвищої освіти освіти, нормативних документів засновника та фактичної структури і напрямів роботи фахового коледжу.

Проект Положення було завчасно оприлюднено для ознайомлення педагогічного колективу. Усі працівники мали можливість надати свої пропозиції та зауваження. Отримані пропозиції були опрацьовані та враховані в остаточній редакції документа.

Положення визначає правовий статус коледжу, основні напрями діяльності, систему управління, права та обов'язки учасників освітнього процесу, порядок організації освітнього процесу, фінансово-господарську діяльність та інші питання функціонування закладу.

У зв'язку з викладеним пропоную педагогічній раді схвалити проект Положення та рекомендувати його до погодження Загальними зборами трудового колективу.

**УХВАЛИЛИ:**

1. Інформацію прийняти до відома.

**ГОЛОСУВАЛИ:**

«За» - 51; «Проти» - 0; «Утримались» - 0.

11. **СЛУХАЛИ:** Немцову І.В., завідувача відділення харчових технологій, яка запропонувала розглянути кандидатуру студентки групи Хл-31 Бугаєць Анастасії Андріївни для надання іменної стипендії Президента України.

Бугаєць Анастасія Андріївна є студенткою 3 курсу ВСП «Харківський фаховий коледж харчової промисловості ДБТУ», з 01 вересня 2023 року навчається за спеціальністю 181 Харчові технології за освітньо-професійною програмою Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

Бугаєць Анастасія Андріївна зарекомендувала себе як відповідальна, сумлінна, ініціативна студентка з високим рівнем навчальних досягнень та сформованими професійними компетентностями. Навчається на «відмінно».

Анастасія бере активну участь у науковій, дослідницькій та проєктній діяльності, неодноразово представляла коледж на різномісцевих конкурсах

олімпіадах, конференціях, де демонструвала високий рівень підготовки, фахову обізнаність та креативність. Серед здобутків:

- I місце в обласному етапі XXIV імені Петра Яцика, IV Міжнародного конкурсу з української мови;
- I місце у Всеукраїнському конкурсі англійської мови «Greenwich Pro» для здобувачів освіти ПТНЗ та ВНЗ I-II р.а. (на базі 9 класів) на автентичній платформі Центру творчих ініціатив «Clever»,
- I місце VIII Всеукраїнському національно-патріотичному конкурсі «Ми патріоти України»;
- II місце у Всеукраїнському природничому еколого-натуралістичному конкурсі «Природа наш дім»;
- Участь в обласній міжвузівській студентській бізнес-грі «Підприємець»;
- Участь у конкурсі «Безпека сучасного українця»;
- Активна учасниця ділової гри «Коледжанські корпорації».

Бугаєць А.А. має активну життєву та громадську позицію, є учасником студентського самоврядування коледжу, старостою навчальної групи, бере участь в організації та проведенні освітніх, виховних, волонтерських та культурно-масових заходів. Цілеспрямована, комунікабельна, відповідальна особистість із лідерським потенціалом. Вона бере активну участь у формуванні позитивного іміджу коледжу, є прикладом успішної реалізації молоді в освітньому середовищі.

З огляду на високий рівень академічної успішності, активну громадську позицію, участь у науковій та творчій діяльності, вважаємо Бугаєць Анастасію Андріївну гідною для представлення на призначення іменної академічної стипендії Президента України.

**ВИСТУПИЛИ:** Козуб К.І., класний керівник групи Хл-31, яка запропонувала подати клопотання до Міністерства освіти і науки України про призначення іменної стипендії Президента України Бугаєць Анастасії Андріївні, студентці групи Хл-31 третього курсу відділення харчових технологій Відокремленого структурного підрозділу «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету»

**УХВАЛИЛИ:**

Подати клопотання до Міністерства освіти і науки України про призначення іменної стипендії Президента України Бугаєць Анастасії Андріївні, студентці групи Хл-31 третього курсу відділення харчових технологій Відокремленого структурного підрозділу «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету».

**ГОЛОСУВАЛИ:**

«За» - 51; «Проти» - 0; «Утримались» - 0.

Голова педагогічної ради коледжу



Ольга БОНДАРЕНКО

Секретар



Катерина КОЗУБ