

ПРОТОКОЛ № 2

засідання робочої (проектної) групи освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа»

26.11.2025 року

Присутні: голова – Тетяна Кравченко, викладач-методист, голова випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи.

Члени робочої групи:

Альона Корх, викладач, спеціаліст першої категорії;

Ростислав Кухар, викладач, спеціаліст;

Анастасія Чернюк, ФОП кафе «Тераса»;

Тетяна Андрусик, здобувачка освіти II курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Порядок денний:

1. Про результати моніторингу якості освіти 2025 року у розрізі освітніх компонентів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Доповідач: голова Р(П)Г

1. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову Р(П)Г, яка ознайомила присутніх із результатами моніторингу якості освіти 2025 року в розрізі освітніх компонентів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Представлено інформаційно-аналітичні матеріали Державної служби якості освіти за результатами III етапу Пілотного проекту щодо вивчення якості освіти у закладах фахової передвищої освіти.

Відзначено, що найнижчі результати продемонстровано з дисципліни «Менеджмент та маркетинг готельно-ресторанного господарства» (41,35 бали), інші дисципліни показали середні та достатні результати: «Санітарія і гігієна в галузі» – 52,56 бали, «Організація та обслуговування в готелях» – 47,69 бали, «Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства» – 49,23 бали і «Устаткування закладів готельного та ресторанного господарства» – 52,56 бали. Середній результат по закладу освіти 48,68 бали.

Здійснено порівняння із середніми показниками по Україні в розрізі дисциплін та по спеціальності: «Менеджмент та маркетинг готельно-ресторанного господарства» – 56,80 бали, «Санітарія і гігієна в галузі» – 58,96 бали, «Організація та обслуговування в готелях» – 59,70 бали, «Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства» – 54,35 бали і «Устаткування закладів готельного та ресторанного господарства» – 55,84 бали. Середній результат по Україні в розрізі дисциплін – 57,13 бали.

Вона запропонувала організувати консультації для студентів із дисциплін, де зафіксовано низькі результати.

Виступили: члени комісії, які обговорили причини низьких результатів окремих освітніх компонентів.

- Корх А.С., викладач спецдисциплін, яка запропонувала провести аналіз змісту робочих програм дисциплін та за потреби внести корективи. А також посилити практичну складову викладання через впровадження кейсів, ситуаційних завдань та виробничих ситуацій.

- Кухар Р.Ю., викладач спецдисциплін, який акцентував увагу на необхідності розширити співпрацю з підприємствами готельно-ресторанної сфери для організації виробничої практики, стажувань та проведення майстер-класів для здобувачів освіти з метою підвищення практичної складової освітнього процесу.

Ухвалили: 1. Взяти до відома результати моніторингу якості освіти 2025 року, представлені Кравченко Т.Ф., та результати порівняння показників здобувачів освіти з середніми значеннями по Україні в розрізі освітніх компонентів.

2. Організувати додаткові консультації для студентів з дисциплін, де зафіксовано найнижчі результати. Відповідальні: викладачі відповідних дисциплін. Термін: протягом навчального року.

3. Провести аналіз змісту робочих програм дисциплін та внести корективи у разі потреби (пропозиція Корх А.С.), з урахуванням сучасних вимог індустрії гостинності.

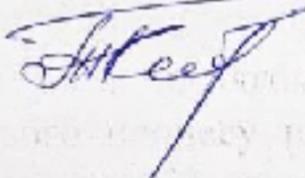
Відповідальні: викладачі спецдисциплін. Термін: протягом навчального року.

4. Посилити практичну складову освітнього процесу шляхом впровадження кейсів, ситуаційних завдань, виробничих ситуацій та практичних занять на реальних прикладах. Відповідальні: викладачі спецдисциплін. Термін: постійно.

5. Розширити співпрацю з підприємствами готельно-ресторанної сфери для організації виробничої практики, стажувань та проведення майстер-класів.

Відповідальний: Кухар Р.Ю. Термін: протягом навчального року.

За — одноголосно.

Голова робочої (проектної) групи:  Кравченко Т.Ф.

4. Посилити практичну складову освітнього процесу шляхом впровадження кейсів, ситуаційних завдань, виробничих ситуацій та практичних занять на реальних прикладах. Відповідальні: викладачі спецдисциплін. Термін: постійно.

5. Розширити співпрацю з підприємствами готельно-ресторанної сфери для організації виробничої практики, стажувань та проведення майстер-класів.

Відповідальний: Кухар Р.Ю. Термін: протягом навчального року.

За — одноголосно.

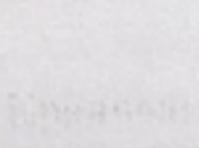
Голова робочої (проектної) групи:  Кравченко Т.Ф.

4. Посилити практичну складову освітнього процесу шляхом впровадження кейсів, ситуаційних завдань, виробничих ситуацій та практичних занять на реальних прикладах. Відповідальні: викладачі спецдисциплін. Термін: постійно.

5. Розширити співпрацю з підприємствами готельно-ресторанної сфери для організації виробничої практики, стажувань та проведення майстер-класів.

Відповідальний: Кухар Р.Ю. Термін: протягом навчального року.

За — одноголосно.

Голова робочої (проектної) групи:  Кравченко Т.Ф.