

ПРОТОКОЛ № 5

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

25.02.2026 року

Присутні: Кравченко Т.Ф. – викладач, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист;
Корх А.С. – викладач спецдисциплін;
Кухар Р.Ю. – викладач спецдисциплін;
Шукалович К.М. – представник роботодавців, ФОП (готельно-ресторанний комплекс «Мрія»);
Кононович Д.С. – здобувачка освіти 1 курсу спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Порядок денний:

1. Результати опитування педагогічних працівників щодо якості освітньої діяльності та їх врахування під час реалізації ОПП «Готельно-ресторанна справа». Доповідач: голова Р(П)Г
2. Про результати моніторингу формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа». Доповідач: голова Р(П)Г
3. Про результати опитування здобувачів освіти щодо дотримання академічної доброчесності. Доповідач: голова Р(П)Г
4. Розгляд результатів опитування здобувачів освіти щодо перегляду змісту ОПП «Готельно-ресторанна справа» у 2026 році. Доповідач: голова Р(П)Г
5. Моніторинг ОПП «Готельно-ресторанна справа», обговорення та схвалення проєкту ОПП і розміщення його на сайті коледжу для громадського обговорення. Доповідач: голова Р(П)Г

1. Слухали: Кравченко Т. Ф., голову робочої (проектної) групи ОПП «Готельно-ресторанна справа», яка поінформувала членів робочої (проектної) групи про результати анкетування викладачів та майстрів виробничого навчання щодо якості освітньої діяльності у коледжі, розглянуті на засіданні ВЦ(М)К. Зазначено, що анкетування проводилося у період з 02.01.2026 по 09.01.2026 року, було анонімним, участь в опитуванні взяли 36 педагогічних працівників, що становить 65% від загальної кількості педагогічних працівників, залучених до освітнього процесу.

У доповіді наведено узагальнені результати опитування, зокрема:

- 88,9% респондентів повністю або достатньою мірою задоволені організацією та реалізацією освітнього процесу;
- 97,2% опитаних позитивно оцінили умови безпеки праці та навчання;
- 100% педагогічних працівників повністю або достатньо задоволені рівнем інформування про події та досягнення коледжу;
- 89,1% респондентів відзначили наявність можливостей реалізації академічних свобод;
- 82,9% підтвердили реалізацію принципів академічної доброчесності;
- 75,7% педагогічних працівників мають можливість втілювати ініціативи щодо покращення якості освіти.

Наголошено, що наведені результати мають бути враховані робочою (проектною) групою під час реалізації, моніторингу та подальшого перегляду освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа».

Ухвалили: 1. Інформацію про результати анкетування викладачів та майстрів виробничого навчання щодо якості освітньої діяльності у коледжі взяти до відома.

2. Визнати, що результати опитування (задоволеність організацією освітнього процесу – 88,9%, умовами безпеки праці та навчання – 97,2%, реалізацією принципів академічної доброчесності – 82,9%, можливістю реалізації академічних свобод – 89,1%) свідчать про належний рівень реалізації освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа».

3. Врахувати результати анкетування під час реалізації, моніторингу та подальшого перегляду освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа».

4. Спрямувати діяльність робочої (проектної) групи на подальше підвищення якості освітнього процесу, зокрема шляхом підтримки педагогічних ініціатив та професійного розвитку викладачів і майстрів виробничого навчання.

За – одноголосно.

2. Слухали: Кравченко Т. Ф., голову робочої (проектної) групи ОПП «Готельно-ресторанна справа», яка доповіла про проведений моніторинг.

Моніторинг охоплював такі напрями:

- вибір вибірових освітніх компонентів;
- вибір тем курсових робіт;
- вибір баз практики;
- участь здобувачів освіти у неформальній освіті.

Основні результати:

Вибір вибірових дисциплін: 100% здобувачів скористалися правом вибору дисциплін. Найбільш популярні: «Економіка підприємства», «Барна справа», «Основи здорового харчування», «Політологія».

Вибір тем курсових робіт: понад 70% тем практикоорієнтовані; дослідження виконані на базі реальних підприємств. Дублювання тем у межах академічних груп відсутнє.

Вибір баз практики: практична підготовка здійснювалася на базі підприємств регіону. Отримано позитивні відгуки роботодавців, окремі студенти були працевлаштовані за місцем проходження практики.

Участь у неформальній освіті: здобувачі освіти проходили онлайн-курси на платформі Prometheus, результати яких були інтегровані у навчальні дисципліни та зараховані з оцінкою «відмінно».

Виступила: Корх А.С., член робочої групи ОПП «Готельно-ресторанна справа», яка відзначила високий рівень реалізації права здобувачів на формування індивідуальної освітньої траєкторії та ефективність практикоорієнтованого підходу.

Ухвалили:

1. Взяти до відома результати моніторингу формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа».
2. Рекомендувати керівникам освітніх компонентів забезпечити врахування результатів моніторингу при плануванні вибірових дисциплін, курсових робіт і практик.
3. Інтегрувати результати неформальної освіти здобувачів у навчальні дисципліни, що відповідають програмним результатам ОПП, із офіційним визнанням та оцінюванням.
4. Сприяти підвищенню академічної мобільності та індивідуалізації освітнього процесу шляхом розширення вибору освітніх компонентів і практичних баз.

За – одноголосно.

3. Слухали: Кравченко Т. Ф., голову робочої (проектної) групи ОПП «Готельно-ресторанна справа», про результати опитування здобувачів освіти щодо дотримання академічної доброчесності. Доповідач зазначила, що в опитуванні взяли участь 29 здобувачів освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». Результати анкетування засвідчили достатній рівень обізнаності здобувачів освіти з поняттям академічної доброчесності, нормативними документами Коледжу та принципами дотримання етичних норм в освітньому процесі. Наголошено, що формування культури академічної доброчесності є важливою складовою професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної сфери та безпосередньо пов'язане з дотриманням стандартів якості обслуговування, професійної етики та відповідальності у сфері гостинності.

Виступив: Кухар Р.Ю., член робочої (проектної) групи, який відзначив важливість системної роботи щодо підтримки принципів академічної доброчесності в освітньому процесі. Було наголошено на доцільності: інтеграції питань академічної доброчесності до змісту дисциплін професійного циклу; формування навичок коректного використання інформаційних джерел при підготовці фахових робіт; розвитку професійної етики як складової компетентностей

здобувачів освіти; популяризації принципів чесності та відповідальності у навчальній і практичній діяльності.

Ухвалили: 1. Інформацію голови робочої групи ОПП про результати опитування взяти до відома.

2. Продовжити системну роботу з формування культури академічної доброчесності у межах реалізації освітньо-професійної програми.

3. Рекомендувати викладачам професійного циклу забезпечувати інтеграцію принципів академічної доброчесності у зміст навчальних дисциплін.

4. Сприяти формуванню у здобувачів освіти відповідального ставлення до виконання навчальних та практичних завдань.

5. Результати опитування врахувати під час подальшого моніторингу реалізації ОПП «Готельно-ресторанна справа».

За – одноголосно.

4. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К, яка представила узагальнені результати опитування здобувачів освіти (40 осіб) щодо перегляду змісту ОПП «Готельно-ресторанна справа». У доповіді зазначено, що: 95 % здобувачів ознайомлені зі змістом ОПП; 97,5 % поінформовані про процедуру вільного вибору навчальних дисциплін; 97,5 % ознайомлені з критеріями оцінювання освітніх компонентів; 95 % задоволені навчанням за програмою; 90 % вважають програму актуальною на ринку праці, 10 % – частково.

Висловлено побажання здобувачів щодо збільшення кількості практичних занять на базі готельно-ресторанних підприємств, що вказує на потребу посилення практико-орієнтованої складової підготовки.

Виступила: Корх А.С., викладач спецдисциплін, зазначила, що результати опитування підтверджують високий рівень задоволеності здобувачів якістю освітнього процесу. Водночас вона наголосила на необхідності:

- систематичного оновлення освітніх компонентів із залученням роботодавців та інших стейкхолдерів;
- розширення баз практичної підготовки та впровадження елементів дуальної освіти;
- посилення інформаційно-роз'яснювальної роботи серед здобувачів освіти щодо структури, змісту та можливостей формування індивідуальної освітньої траєкторії.

Ухвалили: 1. Інформацію взяти до відома.

2. Визнати результати опитування позитивними та такими, що підтверджують високий рівень задоволеності здобувачів освіти.

3. Робочій групі:

- провести детальний аналіз пропозицій здобувачів освіти;
- внести зміни до змісту ОПП з урахуванням рекомендацій опитування;
- посилити практичну складову підготовки здобувачів, включно з практичними заняттями на базі готельно-ресторанних підприємств;
- залучити роботодавців та стейкхолдерів до оновлення освітніх компонентів та проведення практичних занять;
- використати результати опитування під час моніторингу та перегляду ОПП «Готельно-ресторанна справа».

За – одноголосно.

6. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К, яка повідомила, що 24.02.2026 року в межах щорічного перегляду освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» відбулося відкрите обговорення програми зі здобувачами освіти.

У заході взяли участь заступник директора з НР Герасимик-Чернова Т.П., члени робочої (проектної) групи Кравченко Т.Ф., Корх А.С., Кухар Р.Ю.

Під час обговорення розглянуто питання змісту освітніх компонентів, організації освітнього процесу, практичної підготовки та формування переліку вибіркових дисциплін. Здобувачі освіти висловили пропозиції щодо вдосконалення ОПП з урахуванням сучасних потреб сфери гостинності. За результатами зустрічі напрацьовано пропозиції для врахування під час подальшого оновлення освітньо-професійної програми.

Зазначено, що обговорення проєкту ОПП триватиме до 27 березня 2026 року. Пропозиції та зауваження щодо вдосконалення освітньо-професійної програми можуть бути подані до ВЦ(М)К педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи у визначений термін.

Виступили: - Кухар Р.Ю., викладач спецдисциплін, який запропонував оновити зміст освітнього компонента ОК 15 «Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві» шляхом розширення практичної складової та включення до неї вивчення сучасних програмних продуктів, що використовуються в закладах індустрії гостинності. Зокрема, запропоновано передбачити формування практичних навичок роботи з автоматизованими системами управління рестораном (програмне забезпечення Poster), а також із PMS-системами управління готелем, у тому числі EasyMS (автоматизація обліку, бронювання, розміщення гостей та управління номерним фондом).

- Корх А.С., викладач спецдисциплін, яка запропонувала внести зміни до вибіркового циклу ОПП «Готельно-ресторанна справа», передбачивши включення навчальної дисципліни «Організація анімаційних послуг у туризмі та готелях» на заміну дисципліні «Дизайн страв» з метою розширення професійних компетентностей здобувачів освіти відповідно до сучасних потреб сфери гостинності.

Ухвалили: компетентна група

1. Інформацію щодо результатів відкритого обговорення ОПП взяти до відома та врахувати під час подальшого оновлення освітньо-професійної програми.
2. Схвалити проєкт ОПП «Готельно-ресторанна справа» та розмістити його на офіційному сайті коледжу для громадського обговорення до 27 березня 2026 року.
3. Пропозиції та зауваження щодо вдосконалення ОПП приймати через ВЦ(М)К педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи до завершення терміну громадського обговорення.
4. Підтримати пропозицію щодо оновлення змісту ОК 15 «Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві» та рекомендувати внести відповідні зміни до робочої програми дисципліни, передбачивши вивчення сучасних автоматизованих систем управління закладами індустрії гостинності (зокрема Poster та PMS-систем, у тому числі EasyMS).
5. Схвалити пропозицію щодо внесення змін до вибіркового циклу ОПП «Готельно-ресторанна справа», передбачивши включення дисципліни «Організація анімаційних послуг у туризмі та готелях» на заміну дисципліні «Дизайн страв», та подати зміни на затвердження в установленому порядку.
6. Робочій (проектній) групі врахувати зазначені пропозиції під час моніторингу та остаточного оновлення ОПП.

За – одноголосно.

Підписавши протокол:

Голова робочої (проектної) групи:

Голова робочої (проектної) групи:



Кравченко Т.Ф.

Голова педагогічної ради:

Голова педагогічної ради:

Голова педагогічної ради:

Голова педагогічної ради:

Голова педагогічної ради:

Голова педагогічної ради:

Голова педагогічної ради:

Голова педагогічної ради:

Голова педагогічної ради:

Голова педагогічної ради:

Голова педагогічної ради:

Голова педагогічної ради:

Голова педагогічної ради:

Голова педагогічної ради:

Голова педагогічної ради:

Голова педагогічної ради:

Голова педагогічної ради:

Голова педагогічної ради:

Голова педагогічної ради:

Голова педагогічної ради:

Голова педагогічної ради:

