Витяг з протоколу № 10

засідання циклової комісії технології та організації ресторанного господарства та робочої групи

30.04.2026 року

Голова циклової комісії: викладач - методист, спеціаліст вищої категорії Олена ПАРШИНА

Присутні: гарант ОПП Ресторанне обслуговування, спеціаліст вищої категорії Мар'яна ЛУГОВА; члени робочої групи: викладач, спеціаліст другої категорії Інна КОВАЛЕНКО; викладач, спеціаліст першої категорії Вікторія ЖИТКОВСЬКА; викладач першої категорії Катерина РУБАН.

Запрошені: Віталій СКИРДА – шеф – кухар РГК Глухомань,

Альберт УРЯШЕВ - кафе „Криниця",

Наталья РОГОВА - кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно - ресторанної та курортної справи ПУЕТ.

Представники студентського самоврядування – група ГРС 1/нс 2024 Леонова Варвара.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ

1. Про результати опитування здобувачів фахової передвищої освіти спеціальності J 2 „Готельно-ресторанна справа та кейтеринг" щодо якості реалізації освітньо-професійної програми „Ресторанне обслуговування".
2. Про доцільність оновлення ОПП „Ресторанне обслуговування" підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра зі спеціальності J 2 „Готельно-ресторанна справа та кейтеринг".

І. СЛУХАЛИ:

1. Гаранта освітньо- професійної програми (ОПП) Мар'яну ЛУГОВУ – про хід виконання ОПП спеціальності J 2 „Готельно-ресторанна справа та кейтеринг" за 2025-2026 н. р.

Мар'яна ЛУГОВА довела до присутніх аналіз анкетування випускників, стейкхолдерів щодо якості ОПП 2025.

За результатами опитування випускників фахової передвищої освіти спеціальності J 2 „Готельно-ресторанна справа та кейтеринг"2026 року щодо якості реалізації освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» було зроблено наступні висновки:

В основному ОПП задовольняє потреби майбутніх фахівців з ресторанного обслуговування, більшість впевнена у майбутньому успішному працевлаштуванні.

Значна частина випускників вже працює за фахом.

Майже 90 % респондентів цілком задоволені отриманими знаннями в коледжі. 98% здобули необхідні фахові компетентності.

Серед побажань та пропозицій слід виділити: збільшення практичної підготовки, отримання знань з туризму, та впровадження дуальної освіти.

За результатами опитування стейкхолдерів - ресторан Пастерія, ресторан Мелроуз, кафе Криниця, ресторан Хмільний, РГК Глухомань, кафе Перфетто, Форест - релакс - щодо оцінки якості підготовки фахівців у Полтавському фаховому коледжі підприємництва і ресторанного бізнесу маємо наступні показники:

1. Сетейколдери сфери ресторанного бізнесу оцінюють належну теоретичну та практичну підготовку здобувачів освіти.
2. Усі стейкхолдери сфери ресторанного господарства (100%) зазначають, що освітньо-професійна програма формує компетентності, необхідні фахівцям для успішної професійної діяльності на підприємстві.
3. Всі респонденти зацікавлені у наданні можливості проходження виробничої практики на базах своїх підприємств здобувачам освіти нашого коледжу за відповідною освітньо – професійною програмою та та бажають подальшої співпраці, провадження новітніх технологій кулінарії, впровадження цифрових технологій обслуговування.
4. Більшість 57,1 % респондентів оцінюють рівень підготовки випускників Полтавського фахового коледжу підприємництва і ресторанного бізнесу як високий та 42,9 % як достатній для виконання своїх професійних обов'язків.
5. Всі 100% респондентів зацікавлені у прийому на роботу випускників коледжу.
6. 71,4 % респондентів беруть участь чи готові у оновленні освітньо – професійних програм, абсолютна більшість беруть участь у проведенні практичних занять, лекцій, майстер – класах, як на виробництві та і в закладі освіти. Також, серед пропозицій є впровадження дуальної освіти.
7. Щодо пропозицій варто відзначити необхідність продовження співпраці та активізації спільної роботи з проведення майстер-класів, залучення практикуючих кухарів до проведення практичних занять, а також посилення практичної підготовки фахівців відповідної спеціальності.

Отримані аналітичні дані будуть враховані у подальшій роботі з ОПП з метою підвищення якості підготовки фахівців сфери ресторанного господарства.

2.СЛУХАЛИ: Гаранта освітньо- професійної програми (ОПП) Мар'яну ЛУГОВУ – про доцільність оновлення ОПП спеціальності J 2 „Готельно-ресторанна справа та кейтеринг".

1. ВИСТУПИЛИ:

Наталья РОГОВА - кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно - ресторанної та курортної справи ПУЕТ, яка зазначила, що освітньо-професійна програма Ресторанне обслуговування підготовки фахового молодшого бакалавра спеціальності J 2 „Готельно-ресторанна справа та

кейтеринг" складена у відповідності з вимогами ринку праці та Національної рамки кваліфікацій. Освітньо-професійна програма розроблена для підготовки конкурентоспроможних фахівців в галузі ресторанного господарства та обслуговування.

Освітні компоненти ОПП підібрані таким чином, що вони забезпечують формування компетентностей, визначених програмою, а також досягнення результатів навчання. Освітньо-професійна програма „Ресторанне обслуговування" може бути ухвалена без змін.

Віталій СКИРДА – шеф – кухар РГК Глухомань зауважив, що освітньо-професійна програма „Ресторанне обслуговування" спеціальності J 2 „Готельно-ресторанна справа та кейтеринг" розрахована на підготовку висококваліфікованих та конкурентоздатних фахівців галузі послуг, а саме, у сфері організації обслуговуванні у закладах ресторанного господарства, здатних забезпечувати якість і безпечність продукції та послуг, впроваджувати інноваційні та екологічно безпечні технології відповідно до потреб ринку регіону і може бути ухвалена у діючій редакції.

Олена ПАРШИНА – член робочої групи, викладач, методист, спеціаліст вищої категорії, зазначила, що освітньо-професійна програма побудована із врахуванням сучасних вимог ринку праці та учасників освітнього процесу. Запропонувала ухвалити освітньо-професійну програму „Ресторанне обслуговування" підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю J 2 „Готельно-ресторанна справа та кейтеринг" у діючій редакції.

Гарант ОПП „Ресторанне обслуговування", спеціаліст вищої категорії, Мар'яна ЛУГОВА запропонувала, враховуючи вище зазначене, ухвалити освітньо-професійну програму „Ресторанне обслуговування" підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю J 2 „Готельно-ресторанна справа та кейтеринг" та подати її на розгляд методичної ради Полтавського фахового коледжу підприємництва і ресторанного бізнесу.

УХВАЛИЛИ:

1. Освітньо-професійну програму „Ресторанне обслуговування" підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю J 2 „Готельно-ресторанна справа та кейтеринг" в діючій редакції та подати її на розгляд методичної ради Полтавського фахового коледжу підприємництва і ресторанного бізнесу.

Голова комісії Олена ПАРШИНА

Гарант ОПП „Ресторанне обслуговування" Мар'яна ЛУГОВА