

Протокол
засідання циклової комісії організаційно-технічних дисциплін
№ 8 від 27.03.2026 р.

Присутні:

Голова ц/к організаційно-технічних дисциплін – Л. П. Кожедубова

Секретар – Ю. Д. Толстая

Члени ц/к: Я. М. Бибко, Н. Є. Вдовиченко, Т.І. Макарова, Д. М. Михайловська, С. Л. Момотлива, Т.М. Тімановська, О. Ф. Лукашук, І. М. Калугіна, В. П. Мординський.

Запрошені: Воропаєва Катерина Володимирівна - співвласник мережі ресторанів «MAMAN»,
сервіс-менеджер компанії «Ресторанний аудит & Consulting»

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Про проведення профорієнтаційної роботи в коледжі серед закладів освіти м. Одеси та області.
2. Про залучення представників стейкхолдерів до моніторингу та перегляду програм освітніх компонентів з метою їх удосконалення.
3. Про розгляд та обговорення «Правил прийому до Одеського фахового коледжу економіки, права та готельно-ресторанного бізнесу на 2026 рік».

Перше питання

СЛУХАЛИ:

Про проведення профорієнтаційної роботи в коледжі серед закладів освіти м. Одеси та області.

ВИСТУПИЛИ:

Кожедубова Л. П. голова ц/к, яка довела до відома інформацію про необхідність активувати профорієнтаційну роботу серед закладів освіти м. Одеси та області. Викладачам циклу обов'язково обрати шкільні заклади у місті, а також школи області та районних центрів. Запрошувати на дні відчинених дверей, які будуть проходити в онлайн режимі кожної п'ятниці об 18-00 год. Викладачам необхідно надати звіт з проведеної профорієнтацією до 01.06.2026 р. заступнику директора з виховної роботи Леженко І. В.

Вдовиченко Н. Є. – рекомендувала розповсюджувати профорієнтаційну інформацію за допомогою соціальних мереж та по групах студентів та випускників коледжу.

УХВАЛИЛИ:

Прийняти інформацію до відома щодо необхідності проведення профорієнтаційної роботи.

Друге питання

СЛУХАЛИ:

Про залучення представників стейкхолдерів до моніторингу та перегляду програм освітніх компонентів з метою їх удосконалення.

ВИСТУПИЛИ:

Воропаєва Катерина Володимирівна - співвласник мережі ресторанів «MAMAN», сервіс-менеджер компанії «Ресторанний аудит & Consulting», з презентацією свого бачення можливих змін. Як власник ресторану з багаторічним досвідом роботи з практикантами спеціальності ОПП Ресторанне обслуговування, скажу прямо: головна проблема випускників — не відсутність знань, а їх відірваність від реальної роботи. Програми часто виглядають добре «на папері», але не готують до пікових навантажень, гостей із претензіями чи банальної нестачі персоналу. Мої рекомендації спрямовані на підвищення якості підготовки студентів шляхом наближення освітнього процесу до реальних умов функціонування підприємств ресторанного

господарства. Основною метою є формування у здобувачів не лише теоретичних знань, а й практичних компетентностей, необхідних для ефективної роботи в сучасному ресторанному та готельному бізнесі.

Доцільно запровадити у навчальний процес: аналіз реальних виробничих ситуацій; моделювання кризових ситуацій (конфлікти з гостями, перевантаження кухні, нестача ресурсів); рольові ігри з виконанням функцій адміністратора, менеджера, офіціанта.

Зараз дуже важливе формування цифрових компетентностей у студентів. Необхідно забезпечити: ознайомлення з сучасними POS-системами; базові навички роботи з системами бронювання та доставки; розуміння принципів автоматизації ресторанного бізнесу.

Рекомендується виділити окремі освітні модулі для розвитку: комунікаційних навичок; емоційного інтелекту; навичок роботи в команді; стресостійкості.

Передбачити обов'язкове ознайомлення студентів з роботою: кухні; залу обслуговування; бару.

Дуже гостро зараз стоїть мовна підготовка. Рекомендується: орієнтувати вивчення іноземних мов на професійну діяльність. Включити теми: прийом замовлень; обслуговування гостей; робота зі скаргами; презентація меню.

Ми завжди відкриті до співпраці з навчальним закладом. Могу рекомендувати: залучати представників бізнесу до освітнього процесу; організовувати гостьові лекції; створювати спільні освітні програми; погоджувати зміст дисциплін із потребами ринку.

Як роботодавець, я не шукаю «ідеального студента». Я шукаю того, хто: не боїться роботи, розуміє процеси, швидко адаптується до сучасних вимог та умов роботи. Якщо освітні програми будуть будуватися навколо реальної діяльності ресторану, а не лише теорії — випускники стають значно конкурентними вже з першого робочого дня.

Кожедубова Л. П. – доповіла, що з мережею ресторанів «MAMAN» наш коледж співпрацює вже багато років. Наші здобувачі освіти проходять практику із задоволенням саме в цих ресторанах. Всі розуміють, що освіта не може існувати окремо від ринку праці, запропоновані рекомендації спрямовані на формування у здобувачів освіти комплексних професійних компетентностей, що відповідають сучасним вимогам індустрії гостинності. Впровадження таких пропозицій у освітній процес сприятиме: підвищенню конкурентоспроможності наших випускників; скороченню періоду їх адаптації на робочому місці; зміцненню взаємодії між освітою та бізнесом.

УХВАЛИЛИ:

- 2.1 Подану інформацію представника стейкхолдерів Воропаєвої Катерини, прийняти до відома.
- 2.2 Рекомендувати до впровадження у навчальний процес пропозиції надані під час спілкування із представником ресторанного бізнесу. Сприяти тому, щоб наші випускники краще підготувались до реальної роботи в сучасних закладах ресторанного господарства, були більш конкурентоспроможними на ринку праці, швидше адаптуватись на першому робочому місці.

Третє питання

СЛУХАЛИ:

Про розгляд та обговорення «Правил прийому до Одеського фахового коледжу економіки, права та готельно-ресторанного бізнесу на 2026 рік».

ВИСТУПИЛИ:

Кожедубова Л. П. голова ц/к, яка довела до відома інформацію про необхідність розглянути «Правила прийому до Одеського фахового коледжу економіки, права та готельно-ресторанного бізнесу на 2026 рік». Були обговорені зміни, які з'явилися у цьому році у правилах прийому.

УХВАЛИЛИ:

Подану інформацію, прийняти до відома

Голова комісії _____ Лариса КОЖЕДУБОВА