

Протокол
засідання циклової комісії організаційно-технічних дисциплін
№ 9 від 25.04.2025 р.

Присутні:

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

Секретар – О. Ф. Лукашук

Члени ц/к: Я. М. Бибко, Н. Є. Вдовиченко, Т.І. Макарова, Д. М. Михайловська, С. Л. Момотлива, У. Ю. Сергєєва, Т.М. Тімановська, Ю. Д. Толстая.

Запрошені: Болгарова Людмила – операційна директорка готельної мережі Maestro

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Про стан практичного навчання.
2. Про перспективні напрямки розвитку сучасного готельного бізнесу з урахуванням змін ринку освітніх послуг, потреб здобувачів освіти, ринку праці. Бесіда з роботодавцем (стейкхолдером) операційною директоркою готельної мережі Maestro, Болгаровою Людмилою.
3. Про затвердження білетів до Кваліфікаційних іспитів для здобувачів освіти ОПП: «Ресторанне обслуговування», «Готельне обслуговування», «Туристичне обслуговування», «Товарознавство та комерційна діяльність».
4. Про обговорення результатів обрання вибірових навчальних дисциплін здобувачами освіти коледжу на 2025-2026 н. р.

Перше питання

СЛУХАЛИ:

Про стан практичного навчання.

ВИСТУПИЛИ:

1) Бибко Я. М. – завідувач навчально-виробничою практикою, яка звітувала про особливості практичного навчання у коледжі. Розповіла про особливі умови проходження навчальної та технологічної практики в умовах воєнного стану в Україні, а саме проходження *on-line* практики здобувачів освіти, які знаходяться за кордоном. Ознайомила присутніх керівників практики з сучасними вимогами щодо оформлення звітів з виробничої практики. Відзначила роль виробничого навчання в сучасних підприємствах готельно-ресторанного, туристичного бізнесу у формуванні програмних компетентностей, які дозволяють оволодіти практичними навичками, необхідних для здійснення професійної діяльності майбутніх фахівців. Обґрунтувала основні цілі виробничого навчання здобувачів освіти, такі як, підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

УХВАЛИЛИ:

Інформацію прийняти до відома. Керівникам практики посилити контроль проходження практики та вирішувати поточні питання зі здобувачами освіти та адміністрацією коледжу.

Друге питання

СЛУХАЛИ:

Про перспективні напрямки розвитку сучасного готельного бізнесу з урахуванням змін ринку освітніх послуг, потреб здобувачів освіти, ринку праці. Бесіда з роботодавцем (стейкхолдером) операційною директоркою готельної мережі Maestro, Болгаровою Людмилою.

ВИСТУПИЛИ:

Болгарова Людмила підготувала документ з метою удосконалення змісту освітніх програм

та формування сучасних компетентностей у здобувачів освіти за ОПП «Готельне обслуговування». Нижче подано 10 актуальних напрямків, які доцільно впровадити в навчальний процес, а також перелік ключових вимог роботодавців.

- Дуальна освіта

Системна співпраця між коледжами/університетами та готелями: студенти навчаються частину часу на базі готелю, а частину — в аудиторіях.

- Навчальні тренінгові готельні кімнати

Створення в коледжах/центрах майстерності зразків номерів (кімната покоївки, ресепшн, конференц-зал) — для реалістичного навчання.

- Інтерактивні симулятори PMS

Навчальні модулі з програм Opera, Shelter, Fidelio тощо, щоб студенти могли «грати» у сценарії обслуговування гостей.

- Гостьовий досвід та управління репутацією

Курси по роботі з відгуками, платформами Booking/Tripadvisor, стратегії підвищення сервісу.

- Готельна іноземна мова

Розширення годин/окремі курси: англійська, німецька з моделями діалогів і сценаріїв.

- Сертифіковані короткі курси

Короткі модулі на 20–40 годин для позицій: покоївка, консьєрж, нічний адміністратор.

- Студентські проєкти

Реальні кейси покращення обслуговування або концепції нових готельних послуг.

- Інклюзивне та етичне обслуговування

Теми та практичні вправи з роботи з різними категоріями гостей (з інвалідністю, з дітьми, старшими людьми).

Людмила сформулювала вимоги роботодавців до фахівців готельної галузі:

1. Практичний досвід. Готовність одразу включитися в робочий процес без додаткового навчання.
2. Комунікативність, клієнтоорієнтованість. Уміння взаємодіяти з клієнтами, створювати позитивне враження.
3. Знання PMS-систем. Швидке освоєння автоматизованих систем обліку та бронювання.
4. Іноземна мова. Обслуговування іноземних гостей, спілкування з партнерами.
5. Гнучкість, багатозадачність. Уміння працювати в умовах змін, поєднувати функції.
6. Пунктуальність і дисципліна. Дотримання розкладу, внутрішніх стандартів та регламентів.
7. Знання стандартів безпеки. Виконання вимог НАССР, охорони праці, протипожежних заходів.
8. Командна робота. Готельна справа потребує взаємодії персоналу різних підрозділів.
9. Ініціативність. Готовність розвиватися, пропонувати рішення, зростати в кар'єрі.
10. Охайність, культура мови. Формування позитивного іміджу закладу через поведінку персоналу.

УХВАЛИЛИ

- 2.1 Інформацію, що надала представниця роботодавців Болгарова Людмила, прийняти до уваги.
- 2.2 Розпочати роботу по залученню роботодавців до освітнього процесу (гостьові лекції, стажування).
- 2.3 Під час проведення навчальних занять використовувати кейс-методи, практичні тренінги, симуляції робочих процесів.
- 2.4 Розглянути пропозицію по створенню освітнього партнерства з готелями.

Трете питання

СЛУХАЛИ:

Про затвердження білетів до Кваліфікаційних іспитів для здобувачів освіти ОПП: «Ресторанне обслуговування», «Готельне обслуговування», «Туристичне обслуговування», «Товарознавство та комерційна діяльність».

ВИСТУПИЛИ:

1. С. Л. Момотлива – викладач циклової комісії, яка представила до обговорення та затвердження білети у кількості 25 прим. до Кваліфікаційного іспиту для здобувачів освіти спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» ОПП «Товарознавство та комерційна діяльність».
2. Л. П. Кожедубова, яка представила до обговорення та затвердження білети у кількості 25 прим. до Кваліфікаційного іспиту для здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОПП «Ресторанне обслуговування».
3. О. Ф. Лукашук – викладач циклової комісії, яка представила до обговорення та затвердження білети у кількості 25 прим. до Кваліфікаційного іспиту для здобувачів освіти спеціальності 242 «Туризм та рекреація» ОПП «Туристичне обслуговування».
4. Т. І. Макарова – викладач циклової комісії, яка представила до обговорення та затвердження білети у кількості 25 прим. до Кваліфікаційного іспиту для здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОПП «Готельне обслуговування».

ПОСТАНОВИЛИ:

- 3.1 Затвердити білети до Кваліфікаційного іспиту для здобувачів освіти спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» ОПП «Товарознавство та комерційна діяльність».
- 3.2 Затвердити білети до Кваліфікаційного іспиту для здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОПП «Ресторанне обслуговування».
- 3.3 Затвердити білети до Кваліфікаційного іспиту для здобувачів освіти спеціальності 242 «Туризм та рекреація» ОПП «Туристичне обслуговування».
- 3.4 Затвердити білети до Кваліфікаційного іспиту для здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОПП «Готельне обслуговування».

Четверте питання**СЛУХАЛИ:**

Про обговорення результатів обрання вибірових навчальних дисциплін здобувачами освіти коледжу на 2025-2026 н. р.

ВИСТУПИЛИ:

Вдовиченко Н. Є. – методист коледжу доповіла про результати проведеного опитування здобувачів освіти щодо обрання вибірових навчальних дисциплін на основі яких формується перелік вибірових освітніх компонентів за відповідними ОПП та робочі навчальні плани на наступний 2025-2026 навчальний рік. Результати опитування здобувачів освіти наведені у додатках 4.1, 4.2, 4.3, 4.4.

УХВАЛИЛИ

- 4.1 Інформацію, що надала Вдовиченко Н. Є., прийняти до відома.
- 4.2 За результатами проведеного опитування здобувачів освіти формувати перелік вибірових освітніх компонентів за відповідними ОПП та робочі навчальні плани на наступний 2025-2026 навчальний рік (додаток 4.1, 4.2, 4.3, 4.4).

Перелік вибірових дисциплін спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
ОПП Ресторанне обслуговування на 2025-2026 н. р.
Група 9РО-25/23

Код н/д	Назва дисципліни	Обрано %	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 5.1	Бухгалтерський облік	56,7	2	Залік
ВК 5.2	Облік і звітність	43,3		
ВК 6.1	Організація роботи сомельє	53,3	2	Залік
ВК 6.2	Винний туризм	46,7		

Перелік вибірових дисциплін спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
ОПП Ресторанне обслуговування на 2025-2026 н. р.
Група 9РО-26/24

Код н/д	Назва дисципліни	Обрано %	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 1.1	Етнічні кухні	90,5	2,5	Залік
ВК 1.2	Гастрономічний туризм	9,5		
ВК 2.1	Етика і естетика	95,2	2,5	Залік
ВК 2.2	Основи філософських знань	4,8		
ВК 3.1	Основи рекламної і інформаційної роботи	65	3	Залік
ВК 3.2	Інтернет-технології в бізнесі	35		

Перелік вибірових дисциплін спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
ОПП Ресторанне обслуговування на 2025-2026 н. р.
Група 11РО-27/24

Код н/д	Назва дисципліни	Обрано %	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 4.1	Бухгалтерський облік	15,4		
ВК 4.2	Облік і звітність	84,6	2	Залік
ВК 5.1	Організація роботи сомельє	53,8	2	Залік
ВК 5.2	Винний туризм	46,2		

Перелік вибірових дисциплін спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
ОПП Готельне обслуговування на 2025-2026 н. р.
Група 9ГО-37/23

Код н/д	Назва дисципліни	Обрано %	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 1.1	Організація дозвілля	54,2	2	Залік
ВК 1.2	Організація екскурсійної діяльності	45,8		
ВК 4.1	Бухгалтерський облік	33,3		
ВК 4.2	Облік і звітність	66,7	2	Залік
ВК 5.1	Кухні народів світу	54,2	2	Залік
ВК 5.2	Гастрономічний туризм	45,8		
ВК 6.1	Стандартизація та сертифікація продукції і послуг	4,2		
ВК 6.2	Міжнародні стандарти обслуговування	95,8	2	Залік

Перелік вибірових дисциплін спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
ОПП Готельне обслуговування на 2025-2026 н. р.
Група 9ГО-38/24

Код н/д	Назва дисципліни	Обрано %	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 2.1	Етика і естетика	80	2	Залік
ВК 2.2	Основи філософських знань	20		
ВК 3.1	Основи рекламної і інформаційної роботи	52	3	Залік
ВК 3.2	Інтернет-технології в бізнесі	48		

Перелік вибірових дисциплін спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
ОПП Готельне обслуговування на 2025-2026 н. р.
Група 11ГО-39/24

Код н/д	Назва дисципліни	Обрано %	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 1.1	Організація дозвілля	76,9	2	Залік
ВК 1.2	Організація екскурсійної діяльності	23,1		
ВК 4.1	Бухгалтерський облік	23,1		
ВК 4.2	Облік і звітність	76,9	2	Залік
ВК 5.1	Кухні народів світу	23,1		
ВК 5.2	Гастрономічний туризм	76,9	2	Залік
ВК 6.1	Стандартизація та сертифікація продукції і послуг	15,4		
ВК 6.2	Міжнародні стандарти обслуговування	84,6	2	Залік

Перелік вибірових дисциплін спеціальності 242 Туризм і рекреація
ОПП Туристичне обслуговування на 2025-2026 н. р.
Група 9ТО-18/23

Код н/д	Назва дисципліни	Обрано %	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 5.1	Організація сільського туризму	27,3		
ВК 5.2	Організація спортивного туризму	72,7	2	Залік
ВК 6.1	Рекламна діяльність в туризмі	57,6	2	Залік
ВК 6.2	PR – технології в туризмі	42,4		

Перелік вибірових дисциплін спеціальності 242 Туризм і рекреація
ОПП Туристичне обслуговування на 2025-2026 н. р.
Група 9ТО-19/24

Код н/д	Назва дисципліни	Обрано %	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 2.1	Основи психології	91,7	2	Залік
ВК 2.2	Конфліктологія	8,3		
ВК 3.1	Організація транспортного обслуговування	41,7		
ВК 3.2	Страхування в туризмі	58,3	2	Залік
ВК 4.1	Організація екскурсійного обслуговування	83,3	2	Залік
ВК 4.2	Організація анімаційних послуг	16,7		

Перелік вибірових дисциплін спеціальності 242 Туризм і рекреація
ОПП Туристичне обслуговування на 2025-2026 н. р.
Група 11ТО-20/24

Код н/д	Назва дисципліни	Обрано %	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 5.1	Організація сільського туризму	0		
ВК 5.2	Організація спортивного туризму	100	2	Залік
ВК 6.1	Рекламна діяльність в туризмі	75	2	Залік
ВК 6.2	PR – технології в туризмі	25		

Перелік вибірових дисциплін спеціальності 181 Харчові технології
ОПП Виробництво харчової продукції на 2025-2026 н. р.
Група 9ВХП-27/23

Код н/д	Назва дисципліни	Обрано %	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 1.1	Економічна теорія	75	2	Залік
ВК 1.2	Політична економія	25		
ВК 2.1	Барна справа	76,2	2	Залік
ВК 2.2	Українська кухня	23,8		
ВК 3.1	Технічне креслення	50	1,5	Залік
ВК 3.2	Інженерна графіка	50		
ВК 4.1	Етика і естетика	60	1,5	Залік
ВК 4.2	Основи філософських знань	40		

Перелік вибірових дисциплін спеціальності 181 Харчові технології
ОПП Виробництво харчової продукції на 2025-2026 н. р.
Група 9ВХП-26/22

Код н/д	Назва дисципліни	Обрано %	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 5.1	Основи підприємницької та управлінської діяльності	90	1,5	Залік
ВК 5.2	Основи менеджменту	10		
ВК 6.1	Облік і звітність	20		
ВК 6.2	Бухгалтерський облік	80	3	Екзамен
ВК 7.1	Захист прав споживачів	100	1,5	Залік
ВК 7.2	Основи патентознавства	0		
ВК 8.1	Основи психології	10		
ВК 8.2	Етика ділових відносин	90	2	Залік

Перелік вибірових дисциплін спеціальності 181 Харчові технології
ОПП Виробництво харчової продукції на 2025-2026 н. р.
Група 11ВХП-29/24

Код н/д	Назва дисципліни	Обрано %	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 1.1	Економічна теорія	100	2	Залік
ВК 1.2	Політична економія	0		
ВК 2.1	Барна справа	100	2	Залік
ВК 2.2	Українська кухня	0		
ВК 3.1	Технічне креслення	100	1,5	Залік
ВК 3.2	Інженерна графіка	0		
ВК 4.1	Етика і естетика	90,9	1,5	Залік
ВК 4.2	Основи філософських знань	9,1		