

Якість підготовки здобувачів освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» (за результатами самооцінювання)

Аналіз якості підготовки здобувачів вищої освіти ОП Готельно-ресторанна справа здійснювався відповідно до встановлених у коледжі індикаторів та показників визначення рівня якісних процесів. Аналіз здійснювався робочою групою у складі Кулика А. М. – гаранта ОП, Добровольської С.Я. – завідувача відділенням економіки та туризму, Глинської М.Л. – керівника сектору моніторингу якості освіти, Масири М. – голови студентського самоврядування.

Розроблення і затвердження освітньої програми

Освітня програма Готельно-ресторанна справа за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа започаткована у коледжі у 2017 році.

До розробки даної ОП спонукали наступні чинники:

По перше, це інтенсивний розвиток Тернопільщини як туристичного краю, позиціонування у «Стратегічному плані розвитку Тернопільської міської територіальної громади до 2029 року» та «Програмі розвитку туризму в Тернопільській області на 2016-2020 рр.» ринку туристичних послуг, а відповідно сфери гостинності та розвитку рекреаційної інфраструктури, як основних пріоритетів регіону. Консультації, проведені з спеціалістами Тернопільського обласного центру зайнятості, Управління стратегічного розвитку міста ТМР, Управління регіонального розвитку, інфраструктури та дорожнього господарства ТОДА підтвердили зростаючу необхідність у фахівцях сфери обслуговування, зокрема – готельно-ресторанної справи.

По-друге, це відповідь на запит випускників ОКР молодший спеціаліст спеціальності «Готельно-ресторанна справа», які є потенційними абітурієнтами вступу на ОП. Їх інтереси та запити першочергово враховувались при формуванні змісту, цілей, загальних і фахових компетентностей, програмних результатів навчання, освітніх компонентів та їх обсягу.

По-третє, зацікавленою стороною, що прагне отримати висококваліфікованих спеціалістів галузі, які володіють відповідними теоретичними знаннями та практичними навичками, виступили роботодавці, які активно підтримали Коледж на етапах як започаткування ОП, так і у процесах забезпечення якісної підготовки фахівців. Серед них: ресторани «Арт Авеню», «День і ніч», «Галич», «Тернопіль», «Хутір», кафе «Парма», суші-бар «Авокадо», ГРК «Глобус», «Юхнович», ПрАТ «Тернопіль-готель», піцерія-кафе «Бенендетто». Інтереси даної групи стейкхолдерів враховані в орієнтації ОП на формування професійних компетентностей, які необхідні для роботи на фахових посадах менеджера в готельному господарстві, керуючого рестораном, менеджера з питань комерційної діяльності та управління, що здатні ефективно вирішувати питання щодо побудови і реалізації зовнішніх та внутрішніх комунікацій на підприємствах сфери гостинності.

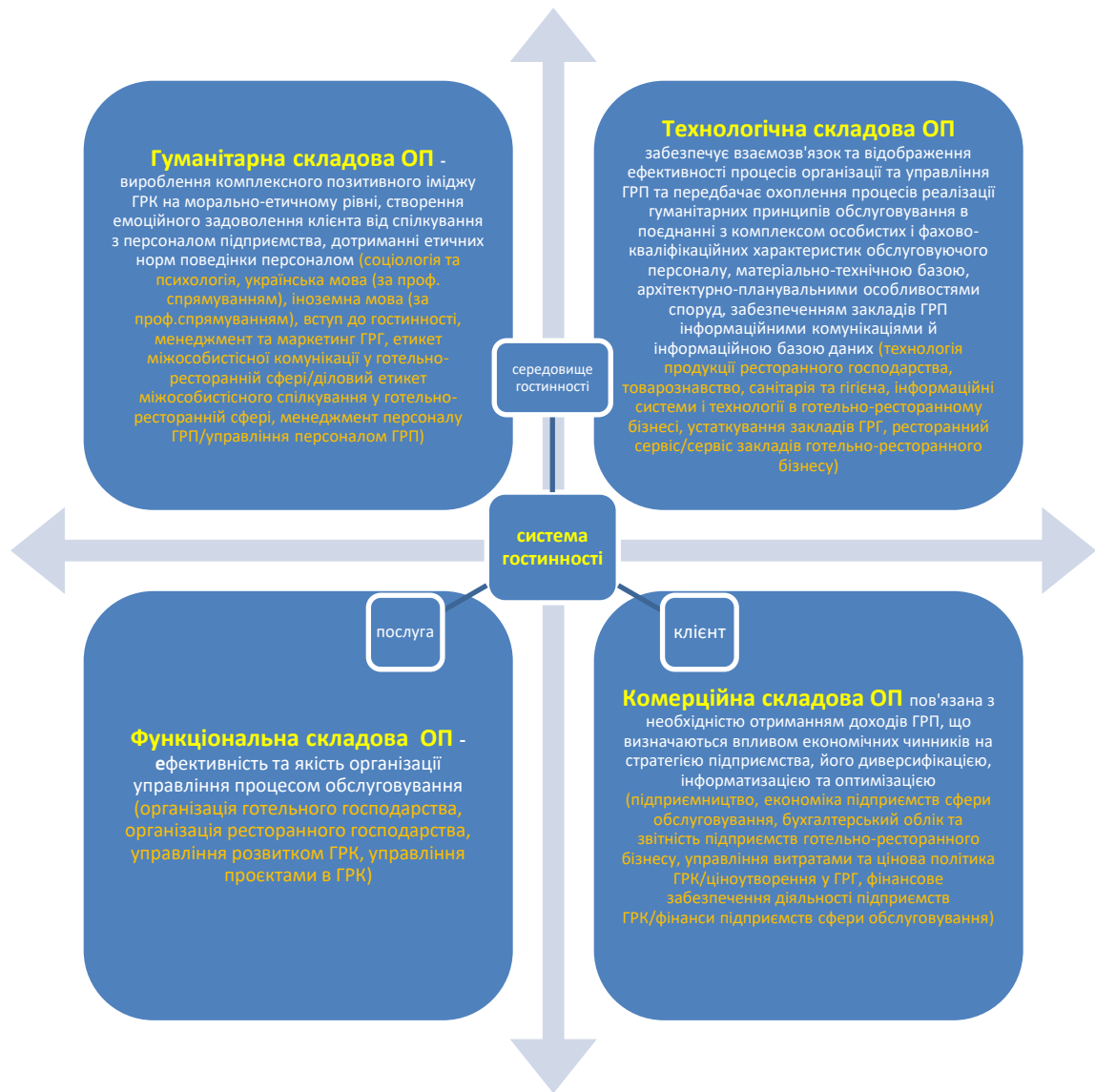
До розробки ОП у 2017р. був залучений викладацький склад кафедри готельно-ресторанної справи, з якого і була сформована проектна група. Усі розробники є штатними співробітниками Коледжу. Керівник проектної групи Чорний Р.В. – к.е.н., в.о. завідувача кафедри, керівник робочої групи (гарант ОП), члени: Бриндзя З.Ф. – д.е.н., старший викладач кафедри, Мишковець І. П. - к.е.н., старший викладач кафедри, Куницька Н.Б. – магістр з технологій в ресторанному господарстві, асистент кафедри.

При розробці ОП вивчався досвід закладів вищої освіти України, які здійснюють освітню діяльність за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа (Одеська академія харчових технологій, Київський національний торговельно-економічний університет, Черкаський національний університет ім. Б. Хмельницького, Харківський національний університет ім. В. Н. Каразіна), що дозволило оптимально структурувати компоненти ОП, вибудувати наступність вивчення навчальних дисциплін, посилити практичне зорієнтування завдань, включених до виробничих практик.

При розробці ОП проектна групою керувалась чотирма основними концепціями моделі гостинності у готельно-ресторанній сфері - *гуманітарна, технологічна, функціональна та комерційна*, що відображають взаємовідносини в системі гостинності між клієнтом-послугою-середовищем гостинності.

Для реалізації гуманітарної складової ОП, що полягає у виробленні комплексного позитивного іміджу ГРК на морально-етичному рівні, створення емоційного задоволення клієнта від спілкування з персоналом підприємства,

дотриманні етичних норм поведінки персоналом, введено наступні ОК: соціологія та психологія, українська мова (за проф. спрямуванням), іноземна мова (за проф.спрямуванням), вступ до гостинності, менеджмент та маркетинг ГРГ, етикет міжособистісної комунікації у готельно-ресторанній сфері/діловий етикет міжособистісного спілкування у готельно-ресторанній сфері, менеджмент персоналу ГРП/управління персоналом ГРП.



Малюнок 1 Відображення в ОП дисциплін реалізації сучасної моделі гостинності у готельно-ресторанній сфері

Технологічна складова ОП забезпечує взаємозв'язок та відображення ефективності процесів організації та управління ГРП. З метою охоплення процесів реалізації гуманітарних принципів обслуговування в поєднанні з комплексом особистих і фахово-кваліфікаційних характеристик обслуговуючого персоналу, матеріально-технічною базою, архітектурно-планувальними особливостями споруд, забезпеченням закладів ГРП інформаційними

комунікаціями й інформаційною базою даних у ОП введено наступні ОК: технологія продукції ресторанного господарства, товарознавство, санітарія та гігієна, інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі, устаткування закладів ГРГ, ресторанний сервіс/сервіс закладів готельно-ресторанного бізнесу.

Ефективність та якість організації управління процесом обслуговування відображає **функціональну складову ОП**, що забезпечується наступними ОК: організація готельного господарства, організація ресторанного господарства, управління розвитком ГРК, управління проектами в ГРК.

Комерційна складова ОП пов'язана з необхідністю отримання доходів ГРП, що визначаються впливом економічних чинників на стратегією підприємства, його диверсифікацією, інформатизацією та оптимізацією. З цією метою у ОП введені дисципліни: підприємництво, економіка підприємств сфери обслуговування, бухгалтерський облік та звітність підприємств готельно-ресторанного бізнесу, управління витратами та цінова політика ГРК/ціноутворення у ГРГ, фінансове забезпечення діяльності підприємств ГРК/фінанси підприємств сфери обслуговування.

ОП затверджена на засіданні Педагогічної ради (протокол № 7 від 01.10.2017р.) і введена в дію наказом директора № 01/133 від 17.10.2017р.

Студентоорієнтоване навчання, викладання та оцінювання

У реалізації ОП Готельно-ресторанна справа засади студентоцентризму реалізовувались через:

- індивідуальну освітню траєкторію навчання студентів;
- впровадження активних форм та методів навчання, в тому числі методів, які сприяють розвитку у здобувачів soft skills;
- удосконалення системи оцінювання знань;
- удосконалення самостійної роботи студентів;
- формування навчальних планів і програм на засадах міждисциплінарного та компетентнісного підходу, центрація на компетентності та результати навчання.
- системну роботу над розвитком освітнього Е-середовища.

Індивідуальна освітня траєкторія студента Коледжу формується на основі трьох ключових чинників:

змістового	діяльнісного	процесуального
<ul style="list-style-type: none"> реалізовується через варіативні дисципліни навчального плану, що визначають індивідуальний освітній маршрут 	<ul style="list-style-type: none"> реалізовується через сучасні методики навчання та викладання 	<ul style="list-style-type: none"> визначає організаційний аспект щодо надання студентам різнопланової підтримки та супроводу, ефективні форми спілкування у освітньому середовищі

Освітній процес відбувається з використанням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій та хмарних сервісів для створення можливості студентам опанувати матеріал у індивідуальному темпі, використовувати змішані форми навчання з використанням дистанційних технологій.

У Коледжі реалізовано інформаційну систему підтримки рішень студентів щодо формування індивідуального навчального плану у частині вибіркового дисциплін.



Вибіркові дисципліни

Шановні студенти!

Звертаємо увагу, що Ви повинні обрати по одній дисципліні з кожного блоку запропонованих Вам дисциплін.

Вибіркові дисципліни для 1 курсу

(за скороченим терміном навчання)

Зробити вибір з 15 по 20 серпня !!!

Блок 1	Курортологія силабус робоча програма Санаторно-курортна справа силабус робоча програма
Блок 2	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві силабус робоча програма Стандартизація, сертифікація, ліцензування силабус робоча програма
Блок 3	Етикет, міжособистісні комунікації у готельно-ресторанній справі силабус робоча програма Діловий етикет міжособистісного спілкування у готельно-ресторанній сфері силабус робоча програма
Блок 4	Фінансове забезпечення діяльності підприємств готельно-ресторанного комплексу силабус робоча програма Фінанси підприємств сфери обслуговування силабус робоча програма

Вибіркові дисципліни для 2 курсу

(за скороченим терміном навчання)

Зробити вибір з 10 по 15 квітня !!!

Блок 1	Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві силабус робоча програма Стандартизація, сертифікація, ліцензування силабус робоча програма
Блок 2	Фінансове забезпечення діяльності підприємств готельно-ресторанного комплексу силабус робоча програма Фінанси підприємств сфери обслуговування силабус робоча програма

Вибір навчальних дисциплін здобувачами освіти регламентується Положенням про організацію освітнього процесу. Перелік дисциплін, що пропонуються на вибір здобувачам, визначається відповідно до Положення про порядок формування вибіркової частини навчальних планів. Затвердження вибірових дисциплін знаходиться в компетенції кафедри готельно-ресторанної справи, яка з метою забезпечення відповідності освітніх програм очікуванням та схильностям здобувачів вищої освіти, індивідуалізації навчання, забезпечення можливості формування студентами індивідуальної освітньої траєкторії в межах певної освітньої програми та створення необхідних умов для оптимізації переліку вибірових навчальних дисциплін здійснює періодичний перегляд відповідних освітніх компонент.

Реалізація права здобувачів освіти на вибір навчальних дисциплін здійснюється на основі Положення про порядок та умови обрання студентами дисциплін за вибором, яке формалізує етапи, які повинні зробити студенти з метою реалізації свого права вибору. На кожному з цих етапів студенти отримують відповідний інформаційний супровід через розділ сайту «Індивідуальні освітні траєкторії».

Перший етап – це надання консультацій щодо порядку, термінів та особливостей формування індивідуального навчального плану, ознайомлення студентів із відповідним розділом сайту та іншими інформаційними ресурсами.

Другий етап – ознайомлення студентів із блоками дисциплін для вибору шляхом опрацювання силабусів, робочих програм дисциплін та через організацію зустрічей з представниками кафедр/циклових комісій.

Третій етап – запис студентів на обрані курси відповідно до вимог та термінів, задекларованих у Положенні про порядок та умови обрання студентами дисциплін за вибором.

Четвертий етап – опрацювання заяв студентів деканатом відділення та комплектування підгруп для вивчення дисциплін вибору.

П'ятий етап - формування фахівцями деканату електронних індивідуальних навчальних планів, які розміщуються у персональних електронних кабінетах здобувачів освіти.

Загалом, студенти високо оцінюють доступність та прозорість механізмів та процедур формування індивідуальної освітньої траєкторії:



У системі вибору дисципліни найпроблемнішим є низька мотивація здобувачів освіти до аргументованого вибору дисциплін, що відповідають внутрішнім потребам та фаховим уподобанням.

Опитування продемонстрували, що частина студентів орієнтуються на персоналії викладачів та рекомендації інших студентів щодо доцільності вибору

та не враховують майбутній розвиток своєї кар'єри та можливі перспективи подальшого працевлаштування.

Для усунення вищезазначених недоліків, з метою формування відповідальності студентів щодо власного особистісного та професійного зростання прийнято рішення про збільшення частки просвітницьких заходів (круглі столи, зустрічі з працедавцями та випускниками), майстер-класів, тренінгів від провідних фахівців сфери гостинності.

Розвиток індивідуальних здібностей студента відбувається шляхом його участі наукових гуртках і проблемних групах кафедри готельно-ресторанної справи.

Для забезпечення високого рівня досягнення програмних результатів навчання використовуються сучасні технології та активні методи навчання. Співвідношення методів навчання та конкретних результатів навчання оприлюднюється викладачами у силабусах дисциплін.

У процесі реалізації ОП значна увага звертається на використання інформаційних технологій, поширення інтерактивного, електронного навчання з вільним доступом до цифрових ресурсів освітнього Е-середовища Коледжу.

Вибір форм і методів навчання та викладання як один з чинників студентоцентрованого навчання у коледжі здійснюється через силабус дисципліни і перебуває у компетентності кожного викладача. Силабус дозволяє змістити акценти з викладання навчальної дисципліни на навчальне партнерство та активну освітню діяльність студента, що передбачає використання суб'єктно-діяльнісних освітніх технологій, вміння студента самостійно оцінити успіх або неуспіх процесу своєї освіти і вчасно провести корекцію. Також силабус інформує здобувача про надання викладачем індивідуальних консультацій, які дозволяють здійснювати диференційований підхід до студентів, краще допомагати відстаючим, стимулювати творчу роботу відмінно встигаючих студентів. При цьому, активна роль викладачів полягає не лише в допомозі студентам, а й у вмінні правильно співвіднести ступінь складності завдання з можливостями студента, важливістю врахування особистісних особливостей студентів, їх побажань та потреб.

Серед цілей ОП - підготовка фахівців, які здатні налагоджувати ефективні стосунки в соціумі, вибудовувати стратегії власного особистісного та

професійного зростання, а також спроможних до продуктивного партнерства, використання й упровадження інновацій у майбутній професійній діяльності.

До найзатребуваніших «м'яких» навичок у сфері гостинності нами віднесено:

- гнучкість/здібність адаптуватись;
- навички спілкування;
- уміння вирішувати проблемні ситуації;
- креативність;
- навички міжособистісних відносин;
- вміння працювати в команді.

Дані соціальні навички знайшли своє відображення у відповідних програмних результатах навчання - ПРН6, ПРН8, ПРН9, ПРН10, ПРН13, ПРН16, ПРН24 та у спеціальних освітніх компонентах: Українська мова (за професійним спрямуванням), Іноземна мова (за професійним спрямуванням), Соціологія та психологія, Вступ до гостинності, Менеджмент та маркетинг готельно-ресторанного господарства, Етикет міжособистісної комунікації у готельно-ресторанній сфері/ Діловий етикет міжособистісного спілкування у готельно-ресторанній сфері, Менеджмент персоналу готельно-ресторанного підприємства/ Управління персоналом готельно-ресторанного підприємства.

Формуванню soft skills у студентів сприяє впровадження в освітній процес інтерактивних технологій навчання: ділові та рольові ігри, робота в групах, кейси, проблемні ситуації, тощо.

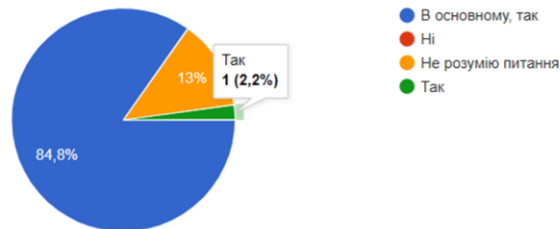
Використання даних форм та методів навчання відображено у робочих програмах та силабусах дисциплін (100%).

З метою отримання зворотного зв'язку зі студентами щодо форм та методів навчання у Коледжі діє система опитувань студентів як один з механізмів реалізації внутрішньої системи забезпечення якості освіти. Опитування студентів щодо рівня відповідності методів навчання та викладання принципам студентоорієнтованого, що 85% здобувачів оцінюють викладання як таке, що базується на принципах студентоцентрованого навчання. Разом з тим, 13% відповіло, що не розуміють суті поставленого питання.

Результати опитувань здобувачів освіти
щодо якості підготовки фахівців за освітньою програмою
Готельно-ресторанна справа

Чи відповідають, на Вашу думку, принципам студентоцентрованого навчання форми та методи навчання та викладання?

46 відповідей



Сектор моніторингу якості освіти

80% опитаних оцінюють методи навчання і викладання як такі, що відповідають специфіці майбутнього фаху та дозволяють досягти очікуваних результатів навчання.

Перевірка досягнення здобувачами програмних результатів навчання здійснюється на основі оцінювання за 100-бальною шкалою ЄКТС та регламентується Положенням про порядок рейтингового оцінювання знань (освітніх досягнень) студентів.

Оцінювання знань студентів з навчальних дисциплін здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають поточний, підсумковий модульний контроль, виконання індивідуального науково-дослідного завдання, семестровий контроль у формі заліку чи екзамену.

При поточному контролі оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрованих у відповідях та виступах на семінарських і практичних заняттях; активність при обговоренні проблемних питань, які винесені на семінарські (практичні) заняття; вміння виконувати практичні розрахункові завдання та інтерпретувати одержані результати; виконання і захист лабораторних робіт; результати експрес-контролю у формі тестів тощо.

При організації підсумкового модульного контролю викладачі самостійно визначають об'єкти контролю, форми проведення контрольних заходів та критерії оцінювання, які знаходять відображення в робочих програмах навчальних дисциплін та силабусах.

Загалом рейтингове оцінювання знань студентів дозволяє забезпечити:

-підвищення мотивації студентів до систематичного активного навчання протягом семестру та навчального року, їх переорієнтацію з отримання позитивної оцінки на формування компетентностей;

-відкритість контролю, яка базується на ознайомленні студентів на початку вивчення дисципліни з переліком, формами та змістом контрольних заходів, критеріями та порядком їх оцінювання;

-подолання елементів суб'єктивізму при оцінюванні знань, а також врахування усіх видів навчальної роботи студента протягом семестру;

-розширення можливостей для всебічного розкриття здібностей студентів, розвитку їх творчого мислення та підвищення ефективності освітнього процесу.

Опитування здобувачів щодо якості викладання дисциплін продемонстрував високий рівень задоволеності (76%), 24% опитаних частково задоволені якістю викладання фахових дисциплін.



Слід звернути увагу на те, що майже 90% опитаних оцінюють високий рівень комунікації між студентами та викладачами (8-10 балів за десятибальною шкалою).



Якість навчальних ресурсів і підтримки здобувачів освіти

З метою забезпечення здобувачів освіти якісним навчальним контентом кожна навчальна дисципліна представлена у освітньому Е-середовищі коледжу відповідним навчально-методичним комплексом. Кожен студент через свій персональний кабінет має доступ до необхідних освітніх компонентів, які представлені робочою програмою дисципліни та силабусом, які містять цілі, зміст, програмні РН, порядок та критерії оцінювання. Ця інформація доступна здобувачам та іншим стейкхолдерам через розділ «Портфоліо освітніх програм» на сайті Коледжу.

Поточний моніторинг і періодичний перегляд освітніх програм

Впродовж 2018-2019 років, внаслідок процедур та засобів моніторингу ОП була модернізована в частині оновлення змісту освітніх компонентів відповідно до Положення про освітню програму та Положення про робочу програму навчальної дисципліни. Низовою ланкою процесу оновлення змісту ОК, що реалізується на основі наукових досягнень і сучасних практики у сфері гостинності є кафедра готельно-ресторанної справи. Викладачі кафедри, зокрема, члени робочої групи постійно відстежують останні досягнення та активно обмінюються знаннями і практичним досвідом з фахівцями галузі; проводять зустрічі, конференції, майстер-класи, круглі столи, на яких обговорюються сучасні практики та наукові досягнення; беруть участь у формуванні та оновленні змісту ОК ОП. Цьому сприяє їх досвід наукового консультування установ, підприємств та організацій галузі.

Зміст окремих ОК коригується на основі наукових досягнень у професійній (готельно-ресторанна справа) та педагогічній (методи викладання навчальних дисциплін) галузях. Викладачі кафедри постійно беруть участь у важливих професійних організаційних і науково-практичних зібраннях (семінари, конференції, круглі столи тощо), на яких обговорюються сучасні практики та наукові досягнення у сфері гостинності, що дозволяє вносити корективи до змісту навчальних занять, не відхиляючись від затвердженої робочої програми навчальної дисципліни. Гарантом ОП та викладачами за своїми дисциплінами здійснюється системний аналіз публікацій, які висвітлюють відповідні проблеми галузі на мікро-, мезо- та макрорівнях. Одержана інформація аналізується, систематизується, що дозволяє виробити рекомендації щодо оновлення змісту освітніх компонентів ОП. Розроблені рекомендації виносяться для розгляду на засідання кафедри.

Прикладом оновлення змісту ОК ОП є внесення змін до змісту навчальної дисципліни «Управління витратами та цінова політика». Підставою для прийняття такого рішення стало дослідження гаранта ОП Кулика А.М., що відображено у фаховій публікації «Цінова політика і управління витратами в сфері послуг: економічний аспект» та активно обговорювалось на засіданні кафедри.

Тісна співпраця з роботодавцями, їх досвід впровадження сучасних досягнень галузі у практику роботи власних підприємств дозволив внести зміни у тематику курсових робіт, спрямувавши їх на аналіз впровадженого досвіду при розробці бізнес-планів, міні-проектів на прикладі конкретного підприємства.

Отриманий досвід за результатами стажувань викладачів кафедри у вітчизняних закладах вищої освіти, на базі підприємств готельно-ресторанного господарства дозволяє враховувати у ОП актуальні тенденції та новітні бізнес-моделі розвитку підприємств сфери готельно-ресторанного обслуговування.

За рахунок достатньої іншомовної підготовки, договорів з Вищою Школою Банковою (м. Хожув 12.12.2016р., м. Познань, 06.07.2018р.) та базами практичної підготовки (ПП MEPROZET Koscian S.A., Польща 2018р.; ПП «STAFFORENT» LTD, Болгарія, 2019р.) впроваджено в освітній процес освітні компоненти, що забезпечують вивчення зарубіжного досвіду в готельно-ресторанній сфері («Зарубіжний сервіс», «Етнічні кухні», «Кулінарне етнологія», «Курортологія»), що в свою чергу надає можливості для досягнення цілей розширення географії працевлаштування та подальшого навчання випускників.

Це дозволяє враховувати як регіонально-локальну складову вимог ринку праці, так і їх глобалізаційну тенденцію.

Як основна зацікавлена сторона, що прагне отримати висококваліфікованих спеціалістів галузі, які володіють відповідними теоретичними знаннями та практичними навичками, роботодавці активно підтримують Коледж у процесах забезпечення якісної підготовки фахівців на основі договірних відносин. Серед них: ресторани «Арт Авеню», «День і ніч», «Галич», «Тернопіль», «Хутір», кафе «Парма», суші-бар «Авокадо», ГРК «Глобус», «Юхнович», ПрАТ «Тернопіль-готель», піцерія-кафе «Бенендетто».

Інтереси даної групи стейкхолдерів враховані в орієнтації ОП на формування професійних компетентностей, які необхідні для роботи на фахових посадах менеджера в готельному господарстві, керуючого рестораном, менеджера з питань комерційної діяльності та управління, що здатні ефективно вирішувати питання щодо побудови і реалізації зовнішніх та внутрішніх комунікацій на підприємствах сфери гостинності.

Зворотній зв'язок з роботодавцями здійснюється шляхом проведення щорічних спільних засідань кафедри, участі у фахових позааудиторних заходах (ярмарки вакансій, круглі столи).

Також стейкхолдери мають можливість вносити будь-які свої пропозиції щодо ОП через вікно зворотного зв'язку на сайті коледжу.

241 Готельно-ресторанна справа

Відгуки та пропозиції стейкхолдерів

ОПИТУВАННЯ ПРАЦЕДАВЦІВ

Відгук від директора ресторану «Галич»
Відгук від менеджера з розміщення та бронювання ПрАТ "Тернопіль-готель"
Відгук начальника Управління стратегічного розвитку міста Тернопільської міської ради

Освітньо-професійна програма

Освітні компоненти

Приклад проходження опитування роботодавця через сайт коледжу:

Відповіді не можна редагувати

Опитування стейкхолдерів освітніх програм

Шановні колеги!

Галицький коледжі імені В'ячеслава Чорновола звертається до Вас, як повноцінних партнерів та ключової зацікавленої сторони, що прагне отримати висококваліфікованих спеціалістів галузі готельно-ресторанного господарства, взяти участь в опитуванні щодо якості підготовки майбутніх фахівців, які навчаються за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

Результати опитування будуть використані для вдосконалення освітньої програми, з метою підвищення якості підготовки конкурентноспроможних фахівців на ринку праці.

Пропонуємо Вам ознайомитися з освітньо-професійною програмою

<http://gi.edu.ua/osvita/osvitni-prohramy/bakalavr>

і дати відповіді на наступні запитання:

*Обов'язкове поле

Вкажіть, будь ласка, Ваше прізвище, ім'я, по-батькові та підприємство, яке представляє *

Кондратик Руслан Леонідович, ресторан "Арт Авеню"

Виберіть з переліку компетентностей освітньої програми ті компетентності, які Ви вважаєте найактуальнішими для підготовки майбутнього фахівця? *

1. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.
2. Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому.
4. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Чи вважаєте Ви, що в освітній програмі доцільно вилучити деякі навчальні дисципліни? Якщо так, то які? *

вища математика

Які на Вашу думку потрібно запровадити нові навчальні дисципліни (вкажіть орієнтовну назву)? *

діловодство

На що б Ви порадили звернути увагу під час практичної підготовки здобувачів вищої освіти за даною освітньою програмою відповідно до вимог сучасного ринку праці? *

проходження усіх етапів організації діяльності закладу харчування

До яких видів освітньої діяльності Коледжу Ви хотіли б бути залучені? *

- проведення для студентів лекцій, семінарів, тренінгів та майстер-класів
- забезпечення виробничої практики на базі Вашого закладу/установи
- рецензування бакалаврських робіт
- участь в спільних проектах, олімпіадах, конференціях тощо
- спільно розвивати дуальну форму здобуття освіти
- Інше:

За результатами публічного обговорення ОП академічною спільнотою, яке відбувалось на засіданнях кафедри у програмі було враховано сучасні організаційні та методичні вимоги щодо викладання освітніх компонентів, умови активізації викладацької діяльності і досягнення зазначених результатів навчання тощо.

Оцінки-відгуки щодо відповідності ОП сформульованим цілям та програмним результатам навчання наведені у листах підтримки від ПрАТ «Тернопіль-готель», ресторану «Галич», Управління стратегічного розвитку міста.

Система внутрішнього забезпечення якості освіти Коледжу дає змогу вчасно реагувати на виявлені недоліки в освітній програмі та/або діяльності з реалізації освітньої програми.

На початковому етапі реалізації освітньої програми прослідковувалась низька ініціативність здобувачів освіти у внутрішніх процесах забезпечення якості освітньої діяльності з реалізації ОП. Зокрема відмічалась незацікавленість студентів у формуванні власної освітньої траєкторії шляхом осмисленого вибору дисциплін вибіркової частини. Опитування студентів дозволило виявити прогалини у процедурах інформування здобувачів щодо можливостей формування індивідуальних навчальних планів. З метою допомоги студентам в 2019р. у Коледжі реалізовано інформаційну систему підтримки рішень студентів щодо формування індивідуального навчального плану у частині вибірових дисциплін, що дозволило підняти на більш високий рівень вищезазначені процедури.

У червні 2019р. кафедрою готельно-ресторанної справи здійснювався аналіз задоволеності студентів щодо проходження практик. На запит студентів було розширено базу практик, увівши до них заклади харчування вузької спеціалізації, що мають значний попит серед споживачів (н-д, суші-бари, пивні ресторації, заклади кейтерингових послуг тощо) та готельно-ресторанні комплекси. Таким чином, у межах внутрішньої системи забезпечення якості освіти внаслідок моніторингу ОП вносились зміни, що відповідали зовнішнім викликам ринку готельно-ресторанних послуг.

Вищенаведений аналіз дозволяє оцінити представлену освітню програму як таку, що має **належну якість** та констатувати, що з урахуванням та усуненням вказаних вище недоліків можна заявляти про готовність до проведення зовнішньої акредитаційної експертизи.