

## 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, Мухи Р.А. – в.о. завідувача кафедри готельно-ресторанної справи, Масири М. – голови студентського самоврядування.

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: «Арт Авеню», «День і ніч», «Галич», «Тернопіль», «Хутір», кафе «Парма», суші-бар «Авокадо», ГРК «Глобус», «Юхнович», ПрАТ «Тернопіль-готель», піцерія-кафе «Бенедетто», Мережа ресторанів «Фабрика піци», «Мережа ресторанів «Sushi Master», ресторан «Бахус».

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

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, Ужгородський національний університет, Національний університет водного господарства та природокористування, Харківський національний економічний університет імені С. Кузнеця, Одеський національний економічний університет), 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 основнимиконцепціями моделі гостинності у готельно-ресторанній сфері - *гуманітарна, технологічна, функціональна та комерційна*, що відображають взаємовідносини в системі гостинності між клієнтом-послугою-середовищем гостинності.

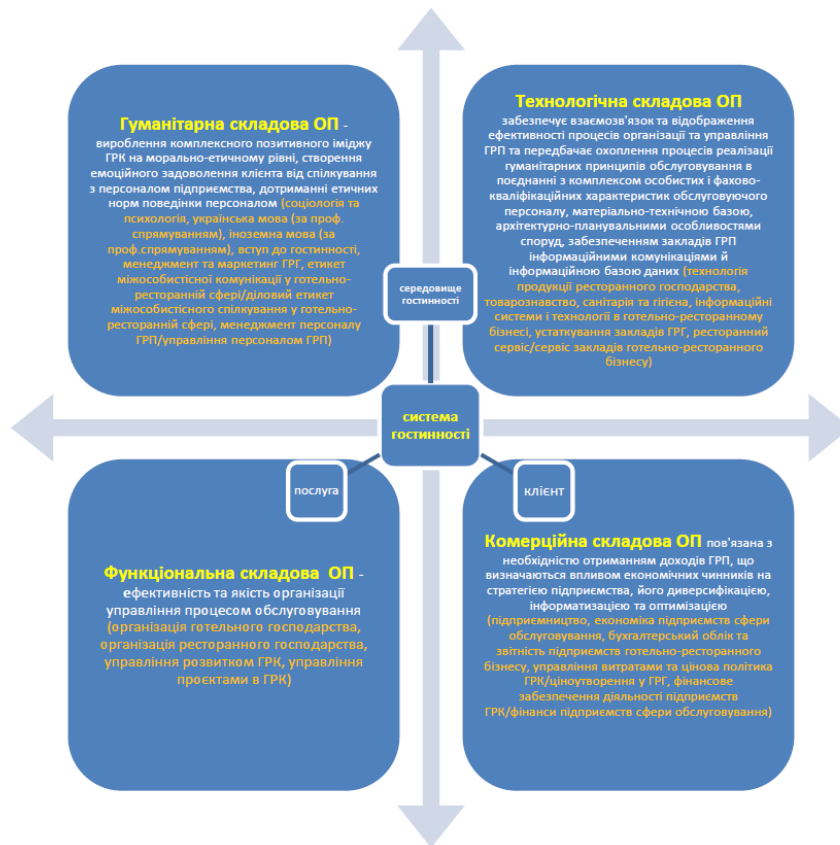
**Для реалізації гуманітарної складової ОП**, що полягає у виробленні комплексного позитивного іміджу ГРК на морально-етичному рівні, створення емоційного задоволення клієнта від спілкування з персоналом підприємства

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 ГРГ, маркетинг ГРГ, конфліктологія/етикет міжособистісної комунікації у готельно-ресторанній сфері, управління персоналом готельно-ресторанного підприємства.

**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, фінансове забезпечення діяльності підприємств.



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

У 2020 р. було здійснено перегляд, моніторинг та оновлення ОП згідно затвердження нових стандартів (Наказ № 38404.03.2020 р.), групою забезпечення кафедри готельно-ресторанної справи у складі: Кулик А.М. - к.е.н., старший викладач, керівник робочої групи (гарант освітньої програми), члени: Муха Р.А. – в.о. зав.кафедри, Бриндзя З. Ф. – д.е.н., доцент кафедри, Вавричук О.С., – к.е.н., викладач кафедри, Рунців-Корольок О.І. - к.г.н., старший викладач кафедри, Куницька Н.Б. – магістр з технологій в ресторанному господарстві, викладач кафедри.

До вдосконалення ОП залучалися стейкхолдери: менеджерка готелю «Avalon Palace» Кравець Т.В., заступник начальника управління – начальник відділу аналізу та розвитку туристичних дестинацій управління туризму Тернопільська обл.держ. адм.

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:

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

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 вибірових дисциплін.

Пройди шість кроків для вибору дисциплін:

Крок 1   Крок 2   Крок 3   Кроі



**Обери спеціальність та ознайомся з рекомендованим переліком вибірових дисциплін**

З 10 до 15 квітня (з 15 серпня по 20 серпня – для студентів I курсу із скороченим терміном навчання)

Перелік спеціальностей ▾

## Вибіркові дисципліни. Готельно-ресторанна справа

Шановні студенти!

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

### Вибіркові дисципліни Каф-Каталогу для 1 курсу (за скороченим терміном навчання)

Зробити вибір з 15 по 20 серпня !!!

Блок 1	Етикет міжособистісної комунікації у готельно-ресторанній сфері <b>силабус</b> Конфліктологія <b>силабус</b>
Блок 2	Курортологія <b>силабус</b> Санаторно-курортна справа <b>силабус</b>
Блок 3	Основи наукових досліджень <b>силабус</b> Регіональна економіка <b>силабус</b>
Блок 4	Іноземна мова індустрії гостинності <b>силабус</b> Організація кейтерингового обслуговування <b>силабус</b>
Блок 5	Економічне обґрунтування управлінських рішень <b>силабус</b> Управління командами <b>силабус</b>

### Вибіркові дисципліни Каф-Каталогу для 2 курсу (за скороченим терміном навчання)

Зробити вибір з 10 по 15 квітня !!!

Блок 1	Іміджологія <b>силабус</b> Управління персоналом готельно-ресторанного підприємства <b>силабус</b>
Блок 2	Управління дистрибуцією послуг <b>силабус</b> Кластерна модель розвитку індустрії гостинності регіону <b>силабус</b>
Блок 3	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві <b>силабус</b> Стандартизація, сертифікація, ліцензування <b>силабус</b>
Блок 4	Фінансове забезпечення діяльності підприємств готельно-ресторанного комплексу <b>силабус</b> Захист прав споживачів <b>силабус</b>
Блок 5	Управління витратами та цінова політика готельно-ресторанного комплексу <b>силабус</b> Ризики і страхування в економіці <b>силабус</b>
<b>Вибіркові дисципліни ЗК-Каталогу для 2 курсу</b> (за скороченим терміном навчання)	
Блок 1	Управління власними фінансами <b>силабус</b> робоча програма Управління власною кар'єрою та тайм-менеджмент <b>силабус</b> робоча програма
Блок 2	Стартапи: перші кроки в підприємстві <b>силабус</b> робоча програма Війна, мир і безпека України у вимірі міжнародного права <b>силабус</b> 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 вибіркового 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 вибіркового 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 – надання консультацій щодо порядку, термінів та особливостей формування індивідуального навчального плану, ознайомлення студентів із відповідним розділом сайту та іншими інформаційними ресурсами.

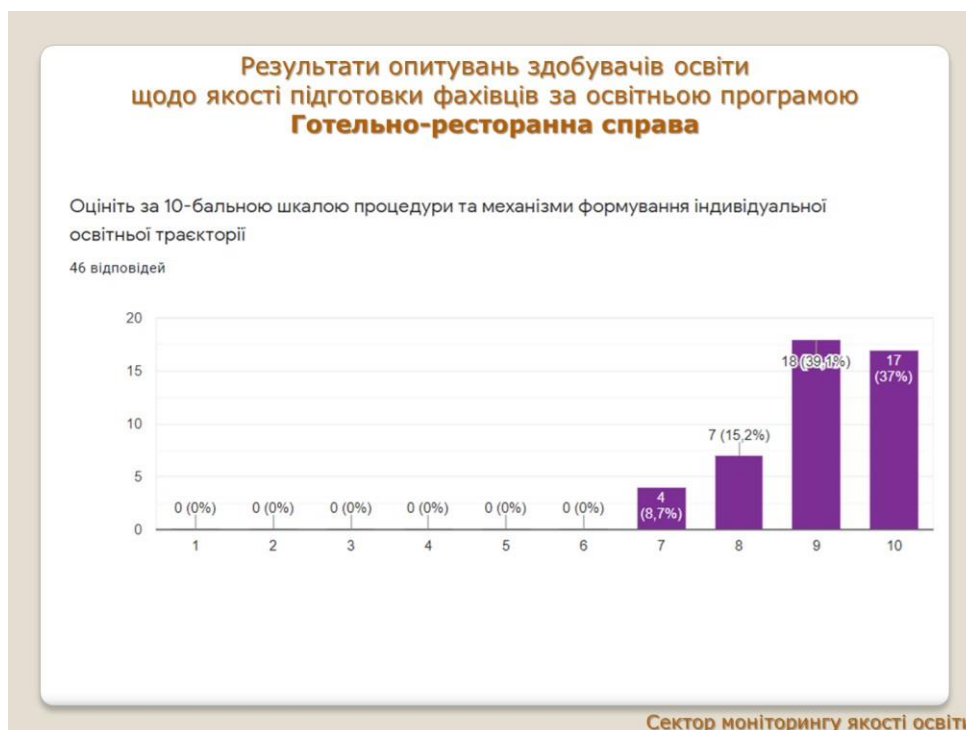
Другий етап – ознайомлення студентів із блоками дисциплін для вибору шляхом опрацювання силабусів, робочих програм дисциплін, організація зустрічей з представниками кафедр/циклових комісій.

Третій етап – запис студентів на обрані курси відповідно до вимог та термінів, згідно відповідного Положення.

Четвертий етап – опрацювання заяв студентів деканатами факультетів/відділень, комплектування підгруп для вивчення дисциплін вибору.

П'ятий етап – формування фахівцями деканатів електронних індивідуальних навчальних планів, які розміщують у персональних електронних кабінетах здобувачів ВО.

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 працевдавцями 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: «Інноваційні тренди та перспективи індустрії гостинності» та «Фінансовий менеджмент у готельно-ресторанному

підприємстві».

У 2020 році активізовано формування вибіркової складової за участю стейкхолдерів освітньої програми. На сайті Коледжу розміщено вікно пропозицій, куди зацікавлені особи можуть вносити відповідну інформацію для групи забезпечення ОП.

Впродовж 2019-2020 н. р. у вікно пропозицій надійшло ряд пропозицій від стейкхолдерів, зокрема, про внесення нових вибіркового дисциплін у навчальні плани, спрямовані на розширення змістової складової окремих освітніх компонентів. Усі пропозиції стейкхолдерів було обговорено та враховано на засіданнях кафедри.

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.

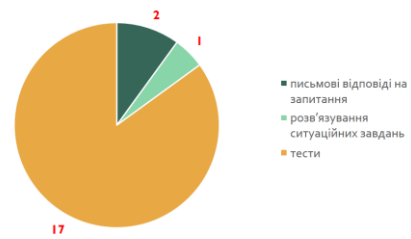
Вибір форм і методів навчання та викладання як один з чинників студентоцентрованого навчання у коледжі здійснюється через силабус дисципліни і перебуває у компетентності кожного викладача. Силабус дозволяє змістити акценти з викладання навчальної дисципліни на навчальне партнерство та активну освітню 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.

У 2019-2020 році значна увага приділялась удосконаленню системи оцінювання знань здобувачів вищої освіти, як одному з ключових аспектів студентоцентрованого навчання. У листопаді 2020р. сектором моніторингу якості освіти здійснювалось опитування щодо якості оцінювання. Зокрема, студенти давали відповіді на такі питання: Чи ознайомили Вас викладачі з процедурою (системою) оцінювання знань щодо своїх дисциплін? Чи ознайомлюють вас викладачі з процедурами проведення контрольних заходів (контрольних робіт, тестів, підсумкових модулів, колоквіумів тощо) та критеріями оцінювання знань? Звідки ви отримуєте інформацію щодо існуючих процедур оцінювання та критеріїв оцінювання? Чи зрозумілі вам процедури проведення контрольних заходів? Чи зрозумілі вам критерії оцінювання знань з дисциплін, які вами вивчаються? (всього 20 запитань). Результати анкетувань детально проаналізовані та взяті до уваги.

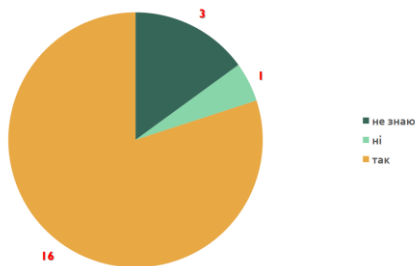
ЗВІДКИ ВИ ОТРИМУЄТЕ ІНФОРМАЦІЮ ЩОДО ІСНУЮЧИХ ПРОЦЕДУР ОЦІНЮВАННЯ ТА КРИТЕРІВ ОЦІНЮВАННЯ (ОБЕРІТЬ ДО ДВОХ КРИТЕРІВ, ЯКІ НАЙЧАСТІШЕ ЗУСТРІЧАЮТЬСЯ)



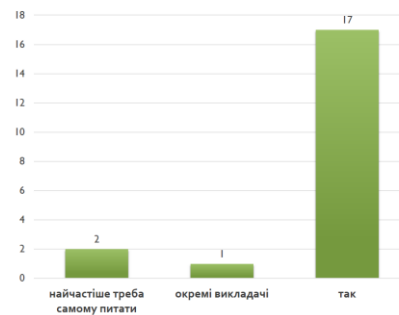
ЯКА ФОРМА КОНТРОЛЮ, НА ВАШУ ДУМКУ, ЗАБЕЗПЕЧУЄ НАЙБІЛЬШУ ОБ'ЄКТИВНІСТЬ ПРИ ОЦІНЮВАННІ?



ЧИ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ ВИКЛАДАЧАМИ ДЛЯ ТЕСТУВАННЯ ДИСТАНЦІЙНІ КУРСИ ДИСЦИПЛІН (MOODLE)?



ЧИ ПОВІДОМЛЯЮТЬ ВАС ВИКЛАДАЧІ ПРО ПОТОЧНІ ОЦІНКИ (ПОТОЧНУ КІЛЬКІСТЬ БАЛІВ), ОТРИМАНИХ ПРОТЯГОМ СЕМЕСТРУ?



Основними цілями ОП, визначених у відповідності до запитів сучасного ринку, є підготовка фахівців, які поряд з фундаментальною підготовкою у сфері обслуговування, володіють широкими практичними і управлінськими компетентностями.

Метою ОП є формування загальних і спеціальних компетентностей, практичних навичок фахівця, здатного проектувати, організовувати та контролювати процес надання готельних і ресторанних послуг, вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі готельно-ресторанного бізнесу.

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 - РН22, РН17, РН3, РН24, РН08, РН07, РН15 та у спеціальних освітніх компонентах: Українська мова (за професійним спрямуванням), Іноземна мова (за професійним спрямуванням), Іноземна мова індустрії гостинності, Соціологія та психологія, Вступ до гостинності, Менеджмент готельно-ресторанного господарства, Маркетинг готельно-ресторанного господарства, Етикет міжособистісної комунікації у готельно-ресторанній сфері,



Управління командами, Управління персоналом готельно-ресторанного підприємства.

Формуванню soft skills у студентів сприяє впровадження в освітній процес Коледжу 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 та принципах студентоцентрованого навчання. Разом з тим, 13% відповіло, що не розуміють суті поставленого питання.



83% опитаних оцінюють методи навчання і викладання як такі, що відповідають специфіці майбутнього фаху та дозволяють досягти очікуваних результатів навчання.

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. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, - так і студентами – для планування самостійної роботи.

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.

При підсумковому модульному контролі оцінці підлягають: рівень теоретичних знань та практичні навички з тем, включених до змістових модулів; самостійне опрацювання тем; проведення розрахунків; написання рефератів, есе; підготовка конспектів навчальних чи наукових текстів, їх переклад з іноземної мови; підготовка анотацій публікацій тощо.

Підсумковий модульний контроль знань та умінь студентів може проводитися у формі тестів, контрольних робіт, розв'язання практичних завдань, розв'язання виробничих ситуацій (кейсів) тощо. Для перевірки досягнень програмних результатів навчання пропонуються різноманітні види завдань. Перевірка таких робіт дозволяє оцінити здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики у системі фахової підготовки, вміння їх застосовувати.

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 (травень 2020) продемонструвало 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 вищої 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.

Оновлення змісту освітніх компонентів відбувається відповідно до Положення про освітню програму, Положення про робочу програму навчальної дисципліни внаслідок проведення їх моніторингу. Систему обов'язкових процедур і засобів моніторингу визначає академічний відділ Коледжу – сектор моніторингу якості освіти який здійснює загальну координацію заходів щодо визначення якості освітньої програми.

Низовою ланкою процесу оновлення змісту ОК, що реалізується на основі наукових досягнень і сучасних практик у сфері гостинності є кафедра готельно-ресторанної справи. Викладачі кафедри, зокрема, члени проектної 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 проектами в готельно-ресторанному комплексі». Підставою для прийняття такого рішення стало дослідження к.е.н. Бажанової Н.В., що відображено у фаховій публікації «Структурна модель управління корпорацією з узгодження інтересів» та активно обговорювалось на засіданні кафедри (Протокол №7, від 28 лютого 2020 року).

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.

Інтернаціоналізація діяльності Коледжу реалізується шляхом участі у міжнародних заходах з метою ознайомлення здобувачів із світовими науково-практичними здобутками в галузі туризму готельно-ресторанної справи: Міжнародний форум готельної індустрії «HoReCa show Lviv» (м. Львів 2018р.), Міжнародний експофорум ресторанно-готельного бізнесу та клінінгу FoReCh (м. Київ 2018р.), Міжнародний форум HoReCa Show 2019 – найбільша подія готельно-ресторанного бізнесу України з участю 67 посольств (м. Львів), Міжнародна виставка «ТурЕКСПО 2019» – місце зустрічі представників національних та міжнародних туристичних організацій, керівників закладів розміщення відпочинку та оздоровлення (м. Львів, 2019р.).

У 2018 році студенти – учасники тристороннього польсько-німецько-український проекту "Через шлунок до спільної Європи без кордонів".

У вересні 2020р. здобувачі освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» взяли участь у міжнародному проекті «Gotowanie na ekranie».

У найближчих планах участь у польсько-українському проекті «Мови як основа міжкультурного спілкування», вересень 2021р.

З 2018 року у Коледжі діють курси для викладачів та студентів з вивчення польської мови.

У коледжі організовано доступ до міжнародних інформаційних ресурсів та вітчизняних та закордонних баз даних наукових видань, що є складовою інформаційного ресурсу бібліотеки Коледжу.

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: «Арт Авеню», «День і ніч», «Галич», «Тернопіль», «Хутір», кафе «Парма», суші-бар «Авокадо», ГРК «Глобус», «Юхнович», ПрАТ «Тернопіль-готель», піцерія-кафе «Бенендетто», Мережа ресторанів «Фабрика піци», «Мережа ресторанів «Sushi Master», ресторан «Бахус».

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

Приклад проходження опитування роботодавця через сайт коледжу:

**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 (вказіть 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

Відповіді не можна редагувати

## Опитування стейкхолдерів освітніх програм

Шановні колеги!

Галицький коледж імені Вячеслава 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 представляєте \***

Кондратик Руслан Леонідович, ресторан "Арт Авеню"

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 Управління стратегічного розвитку міста ТМР, готелю «Avalon Palace», відділу аналізу та розвитку туристичних дистинацій управління туризму Тернопільська обл. держ. адм.

Система внутрішнього забезпечення якості освіти Коледжу дає змогу вчасно реагувати на виявлені недоліки в ОП та/або діяльності з реалізації ОП. Сектор моніторингу якості освіти координує дії з підготовки, організації, супроводу і проведення освітньої діяльності у сфері ВО відповідно до стандартів освітньої діяльності та внутрішньої системи забезпечення якості освіти.

У червні 2020р. кафедрою на підставі звітів керівників практик здійснювався аналіз задоволеності студентів щодо проходження практик. На запит студентів було розширено бази практик, за рахунок включення закладів харчування вузької спеціалізації (суші-бари, пивні ресторації, заклади кейтерингових послуг) 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.

Для удосконалення ОП враховані зауваження та пропозиції останньої акредитації.

Регіональний аспект у проектуванні цілей ОП та формуванні ПРН доповнено вибірковими ОК "Регіональна економіка", "Кластерна модель розвитку індустрії гостинності регіону" та відповідно програмними результатами РН23, РН24.

Розроблено та затверджено Положення про визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті, здобувачі ВО інформовані щодо зазначених процедур викладачами кафедри та через відповідний департамент Студентської ради.

Здійснено перегляд та оновлення кафедрального та створено загальноколеджний каталоги вибіркових ОК, перезатверджено Положення, що регулює відповідні процедури.

На сайті оприлюднено результати рейтингового оцінювання здобувачів ВО та викладачів .

Інформація про зміни в ОП висвітлена на сайті «Листок змін до освітньої програми».

Підвищилася публікаційна активність викладачів ОП. В II півріччі 2020 - 2 наукові праці у м/н виданнях Scopus, 6 - у вітчизняних фахових виданнях, що індексуються у міжнародних наукометричних базах даних.

Активізовано участь здобувачів ВО у міжнародній мобільності: вересень 2020 – міжнародний проєкт «Gotowanie na ekranie»; вересень 2021 р. – заплановано участь у польсько-українському проєкті «Мови як основа міжкультурного спілкування». Підписано угоду про співпрацю з Університетом прикладних наук в Нисі (Республіка Польща).

Викладачка кафедри пройшла міжнародне науково-педагогічне стажування 19.10.20-21.01.21 в Університеті прикладних наук в Нисі (Республіка Польща).

Підтримка принципів академічної доброчесності доповнена інформаційними матеріалами (проспект) та тематичними заходами. Для підвищення якості внутрішньої політики академічної доброчесності, викладачі - учасники вебінарів з академічної доброчесності, організованих Saipr за участі НАЗЯВО. Удосконалення системи моніторингу виявлення випадків порушення принципів академічної доброчесності здійснюється шляхом анкетування та опитування здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників, результати

заслуховуються на засіданнях науково-методичної ради з питань якості.

Системний характер залучення стейхолдерів до перегляду ОП визначений Положенням про освітню програму та підтверджується результатами їх опитування.

Для викладання окремих професійних освітніх компонентів запрошено фахівця-практика Горішну О.М.

Встановлено та використовується ліцензійне програмне забезпечення «Парус»: "Готель", «Система управління jSolutions: модуль «Готель», «Ресторан».

Розпочато роботу над модернізацією навчальної лабораторії «Готель».

Продовжено роботу розвитку інклюзивної освіти: підписано Меморандуми про співпрацю та взаєморозуміння з повноцінного впровадження інклюзивної освіти.

Підвищено вимоги до рівня академічної та професійної кваліфікації викладачів освітньої програми шляхом здійснення перерозподілу закріплених за ними освітніх компонентів.

У 2021р. до штатного розпису включено посади науково-педагогічних працівників, а відтак конкурсний добір викладачів буде здійснюватися до вимог відповідного Положення

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.