

ЗВІТ
за результатами моніторингу освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа»
фаховий молодший бакалавр
за підсумками 2022-2023 навчального року

Моніторинг реалізації освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» здійснювали члени групи забезпечення освітнього процесу у складі: Кравченко Т.Ф., голови циклової методичної комісії педпрацівників харчового виробництва, Корх А.С., викладача першої категорії; Пігулко Ж.М., викладача другої категорії із залученням роботодавців – К. М. Шукалович (ПП, Готельно-ресторанний комплекс «Мрія»), Н.В. Кратік (ФОП, Готельно-ресторанний комплекс «Гол») і здобувачів освіти.

Моніторинг здійснювався за такими критеріями:

- ✓ Структура та зміст ОПП
- ✓ Організація прийому на навчання за освітньо-професійною програмою та визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти
- ✓ Організація освітнього процесу
- ✓ Контрольні заходи, оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти та академічна доброчесність
- ✓ Кадрове забезпечення реалізації освітньо-професійної програми
- ✓ Освітнє середовище та матеріальні ресурси
- ✓ Внутрішнє забезпечення якості освітньо-професійної програми.

Заходи моніторингу

Для вивчення та аналізу визначених показників робочою групою та дирекцією коледжу здійснювались такі заходи:

- опитування педагогічних працівників щодо якості освіти;
- опитування здобувачів освіти щодо якості надання освітніх послуг;
- опитування здобувачів освіти щодо обізнаності про складові політики дотримання правил академічної доброчесності в коледжі;
- опитування батьків здобувачів освіти щодо оцінки якості освітніх та управлінських процесів у коледжі.
- опитування здобувачів освіти щодо якості ОПП.

Відбувся круглий стіл з роботодавцем Катериною Шукалович, власницею готельно-ресторанного комплексу «Мрія», на тему «Пошук нових механізмів підготовки кадрів відповідно до вимог роботодавців». Значну увагу учасники приділили залученню роботодавців до навчального процесу, можливості проведення майстер-класів, семінарів, конференцій з метою поєднання наукових знань та практики.

11.05.2023р. відбулося розширене засідання робочої групи освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, ОПС фаховий молодший бакалавр. Запрошені: голова ЦМК математичних та природничо-наукових дисциплін – Аліна Остимчук; голова ЦК соціально-гуманітарних дисциплін та іноземних мов – Любов Кравчик; здобувачі освіти: Вакулик Богдана, Ковальчук Оксана гр.26 ГРС-Ф, які навчаються за даною ОПП. Під час зустрічі були обговорені результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньої програми та її складових, пропозиції роботодавців щодо перспектив розвитку ОПП, основні

вимоги щодо якості практичної підготовки та напрями удосконалення змісту освітніх компонентів, вибіркової складової, оцінювання результатів навчання.

Пропозиції стейкхолдерів: навчальну практику проводити на підприємствах, готельно-ресторанних комплексах.

Структура та зміст ОПП. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» має чітко сформульовані цілі, які відповідають цілям та стратегії закладу освіти та визначаються з урахуванням позицій та потреб заінтересованих сторін, тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці. Зміст освітньо-професійної програми враховує вимоги відповідного професійного стандарту.

Під час визначення обсягу освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) враховано попередню освіту здобувачів фахової передвищої освіти. Навчання за даною освітньо-професійною програмою можуть розпочати особи, які здобули свідоцтво про повну загальну середню освіту або на базі ОКР «Кваліфікований робітник»: 120 кредитів ЄКТС.

Зміст освітньо-професійної програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньо-професійної програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання.

Структура освітньо-професійної програми передбачає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема через індивідуальний вибір здобувачами фахової передвищої освіти освітніх компонентів в обсязі, передбаченому законодавством.

Навчальні плани, розроблені на підставі відповідної освітньо-професійної програми, визначають перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС, їхню логічну послідовність, форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять, графік освітнього процесу, форми поточного і підсумкового контролю, що забезпечують досягнення здобувачем фахової передвищої освіти програмних результатів навчання.

Освітньо-професійна програма та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти, яка дає можливість здобути компетентності, потрібні для подальшої професійної діяльності.

Організація прийому на навчання за освітньо-професійною програмою та визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти.

Правила прийому до закладу освіти відповідають Умовам прийому на навчання до закладів освіти, затверджених центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки, враховують особливості освітньо-професійної програми, що акредитується, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному веб-сайті закладу освіти.

Заклад освіти своєчасно оприлюднює на своєму офіційному веб-сайті точну та достовірну інформацію про освітньо-професійну програму в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства.

Визначено чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання,

отриманих у неформальній освіті, що є доступними для всіх учасників освітнього процесу.

Організація освітнього процесу. Положення про організацію освітнього процесу наявне та його вимоги дотримуються.

Навчальна документація (навчальний план, графік освітнього процесу, програми навчальних дисциплін, індивідуальні плани здобувачів освіти та ін.) розроблена та ведеться у відповідності з вимогами.

Здобувачам освіти надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання в межах окремих освітніх компонентів.

Зміст освітніх компонентів оновлюється на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі до початку навчального року.

Рекомендовано організовувати зустрічі з роботодавцями, які здатні оцінити, які саме компетентності здобувачам освіти потрібно надолужити за допомогою вибіркового дисциплін.

Педагогічним працівникам переглянути методи стимулювання здобувачів до науково-дослідницької діяльності, запровадити кращі практики залучення здобувачів до науково-дослідницької діяльності.

Контрольні заходи, оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти та академічна доброчесність. Аналіз навчально-методичного забезпечення показав, що з більшості освітніх компонентів наявні робочі програми та силабуси, однак їх оприлюднення на веб-ресурсах неповне. *Рекомендовано* розмістити оновлені (зокрема у частині списку літератури, рекомендованої для вивчення курсу) робочі програми/силабуси освітніх компонентів на веб-сайті коледжу.

Навчально-методичні матеріали для викладання дисциплін оприлюднені у вільному або корпоративному доступі у 79% дисциплін. Необхідно продовжити роботу щодо забезпечення освітнього процесу методичними вказівками, рекомендаціями для проведення лабораторних/практичних робіт, самостійної роботи з навчальних дисциплін «Фізичне виховання», «Культурологія», «Технології галузі», «Бухгалтерський облік», «Інноваційні технології в готельному і ресторанному господарстві», «Харчова хімія», «Психологія», «Соціологія», «Іноземна мова за ПС», виробничої практики.

Постійно оновлювати та вдосконалювати методичне забезпечення навчальних дисциплін.

Кадрове забезпечення реалізації освітньо-професійної програми. Рівень освіти та професійної кваліфікації викладачів, задіяних до реалізації освітньо-професійної програми, відповідає вимогам законодавства.

Атестація педагогічних працівників закладу освіти здійснюється відповідно до чинного законодавства.

Заклад освіти залучає роботодавців, професіоналів-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу.

На сьогодні актуальним залишається стажування викладачів в закордонних навчальних закладах. Головною ціллю такого стажування є підвищення рівня компетентності та кваліфікацій шляхом перейняття кращого європейського досвіду роботи, що сприяє підвищенню рівня підготовки фахівців відповідно до європейських та світових стандартів освіти.

Рекомендувати підвищення рівня освіти та професійної кваліфікації викладачів шляхом стажування викладачів в закордонних навчальних закладах.

Освітнє середовище та матеріальні ресурси. Фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, навчальні кабінети, лабораторії та інша інфраструктура) є достатніми для досягнення визначених освітньо-професійною програмою цілей та програмних результатів навчання.

Заклад фахової передвищої освіти забезпечує безоплатний доступ викладачів і здобувачів освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, методичної діяльності.

Освітнє середовище є безпечним для життя і здоров'я учасників освітнього процесу та дає можливість задовольнити їхні потреби, інтереси.

Заклад освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку здобувачів освіти.

Заклад освіти створює достатні умови щодо реалізації права на освіту для осіб з особливими освітніми потребами.

Внутрішнє забезпечення якості освітньо-професійної програми. Заклад освіти послідовно дотримується визначених ним процедур розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійної програми.

Здобувачі освіти безпосередньо та через органи студентського самоврядування і профспілкові органи залучені до процесу періодичного перегляду освітньо-професійної програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери.

Внутрішня система забезпечення якості освіти забезпечує вчасний перегляд освітньо-професійній програм, реагування на виявлені недоліки в освітній діяльності з реалізації освітньо-професійної програми, у тому числі із залученням роботодавців безпосередньо та/або через їхні об'єднання.

**Зведена таблиця пропозицій та рекомендацій
за результатами моніторингу освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа» фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
за підсумками 2022-2023 навчального року**

№	Пропозиція	Реакція групи забезпечення
1.	Організувати зустрічі з роботодавцями.	Педагогічним працівникам організувати зустрічі з роботодавцями, які здатні оцінити, які саме компетентності здобувачам освіти потрібно надолужити за допомогою вибіркових дисциплін.
2.	Стимулювати здобувачів освіти до науково-дослідницької діяльності.	Педагогічним працівникам переглянути методи стимулювання здобувачів до науково-дослідницької діяльності, запровадити кращі практики залучення здобувачів до науково-дослідницької діяльності.
3.	Оновлювати робочі програми/силабуси навчальних дисциплін та оприлюднювати на веб-сторінці коледжу.	Науково-педагогічним працівникам щороку перед новим навчальним роком готувати нові або оновлювати діючі робочі програми та силабуси навчальних дисциплін, подавати на затвердження та оприлюднювати на веб-сторінці коледжу.
4.	Працювати над поповненням навчально-методичного забезпечення освітнього процесу у частині методичних вказівок/рекомендацій до виконання самостійної роботи, практичних/лабораторних робіт.	Науково-педагогічним працівникам поповнити навчально-методичного забезпечення освітнього процесу у частині методичних вказівок/рекомендацій до виконання самостійної роботи, практичних/лабораторних робіт. Постійно оновлювати та вдосконалювати методичне забезпечення навчальних дисциплін.
5.	Розробити різнорівневі види завдань з дисциплін для контролю знань здобувачів освіти.	Науково-педагогічним працівникам розробити різнорівневі види завдань з дисциплін для контролю знань здобувачів освіти..
6.	Продовжити роботу щодо підвищення рівня освіти та професійної кваліфікації викладачів, задіяних до реалізації освітньо-професійної програми.	Рекомендувати підвищення рівня освіти та професійної кваліфікації викладачів шляхом стажування в закордонних навчальних закладах.

Члени робочої групи:



Т.Ф. Кравченко

А. С. Корх

Ж.М. Пігулко

**SWOT-МАТРИЦЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«Готельно-ресторанна справа»**

<p style="text-align: center;">Сильні сторони</p> <ul style="list-style-type: none">- значна кількість укладених угод про співробітництво з стейкхолдерами;- високий рівень кваліфікації викладачів;- помірні ціни за навчання;- наявність готельно-лабораторії.	<p style="text-align: center;">Слабкі сторони</p> <ul style="list-style-type: none">- невелика кількість державних місць;- недостатня вмотивованість здобувачів фахової передвищої освіти.
<p style="text-align: center;">Можливості, перспективи розвитку</p> <ul style="list-style-type: none">- наявність спеціалізованих лабораторій;- навчання для осіб з особливими освітніми потребами;- можливість продовжити навчання у ВНЗ України та за кордоном.	<p style="text-align: center;">Загрози, ризики</p> <ul style="list-style-type: none">- розташування коледжу в селищі, що знаходиться на кордоні з Білорусією;- ризик загострення воєнно-політичної ситуації у регіоні;- зменшення кількості випускників та коледжу через демографічну кризу;- відтік випускників шкіл до закордонних закладів освіти.