

ЗВІТ

за результатами моніторингу освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» фаховий молодший бакалавр за підсумками 2023-2024 навчального року

Моніторинг реалізації освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» здійснювала робоча група у складі:

Голова робочої групи:

Кравченко Т.Ф., викладач-методист, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, голова випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування

Члени робочої групи:

Корх А.С., викладач, спеціаліст першої категорії

Кравчик Л.М., викладач, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, старший викладач, голова циклової методичної комісії викладачів соціально-гуманітарних дисциплін, фізичного виховання та захисту України

Чернюк Олександр, ФОП кафе «Тераса»

Марія СТРЕМЕЛЮК, студентка 2 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Запрошені: Бущук В.Я., голова Ц(М)К природничо-математичних дисциплін, здобувачі освіти.

Період моніторингу

Моніторинг здійснювався протягом періоду з 28.09.2023р. по 20.05.2024р.

Показники що вивчались в ході моніторингу:

- ✓ 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:

- результати навчання здобувачів освіти I-II курсів (за підсумками сесій);
- опитування педагогічних працівників щодо оцінювання якості освітніх і управлінських процесів та вироблення рекомендацій з вдосконалення діяльності закладу освіти
- опитування здобувачів освіти щодо обізнаності про складові політики дотримання правил академічної доброчесності в коледжі;
- опитування батьків, щоб оцінити якість освітніх і управлінських процесів та напрацювати рекомендації щодо вдосконалення своєї діяльності;
- опитування студентів та учнів щодо безпечності освітнього середовища;
- анкетування роботодавців у ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»;

• опитування здобувачів освіти з метою уявлень щодо розповсюдженості насильства та цькування (булінгу);

• опитування щодо потреб та інтересів здобувачів освіти;

• опитування випускників коледжу «Професійних шлях та кар'єрне зростання випускника ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ».

З метою моніторингу була проведена зустріч робочої групи з розробки, перегляду та моніторингу ОПП «Готельно-ресторанна справа» з доцентом, кандидатом економічних наук, викладачкою кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Луцького національного технічного університету, Світланою Сидорук. У ході обговорення були опрацьовані зауваження та пропозиції і враховані рекомендації згідно звіту про результати акредитаційної експертизи від 12.01.2024 р. за ОПП «Готельно-ресторанна справа» щодо якісної підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа», а саме: врегулювати зміст, мету ОПП, внести зміни в робочі програми, щоб вони були динамічними та враховували умови сьогодення. Сидорук С.В. запропонувала переглянути та чітко сформулювати розподіл годин на аудиторну та самостійну роботу; переглянути кількість заліків та екзаменів в ОПП та навчальному плані та розділити їх рівномірно по семестрах.

За результатами щорічного моніторингу, зауважень та рекомендацій згідно звіту про результати Акредитаційної експертизи від 12.01.2024 р. за ОПП «Готельно-ресторанна справа», робочою групою та стейкхолдерами, залученими до моніторингових процедур, підготовлено зведену таблицю пропозицій та рекомендацій.

**Зведена таблиця пропозицій та рекомендацій
за результатами моніторингу і зауважень та рекомендацій згідно звіту про результати Акредитаційної експертизи від 12.01.2024 р. за
ОПП «Готельно-ресторанна справа» фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
за підсумками 2023-2024 навчального року**

№	Пропозиція	Реакція групи забезпечення
1.	Врегулювати зміст, мету, структурно-логічну схему ОПП «Готельно-ресторанна справа». Привести у відповідність ПРН, СК, ЗК – освітнім компонентам та переглянути матриці ОПП	Робочій групі врегулювати зміст, мету, структурно-логічну схему ОПП «Готельно-ресторанна справа». Педагогічним працівникам ВЦ(М)К та педпрацівникам, які забезпечують реалізацію даної ОПП привести у відповідність ПРН, СК, ЗК – освітнім компонентам та переглянути матриці ОПП.
2.	Впроваджувати неформальну освіту, яка сприятиме формуванню фахових компетентностей та залучати здобувачів освіти до академічної мобільності у закладах в Україні та за кордоном.	Залучати здобувачів освіти до неформальної освіти, яка сприятиме формуванню фахових компетентностей. Сприяти залученню здобувачів до академічної мобільності у закладах в Україні та за кордоном.
3.	Популяризувати академічну доброчесність та проводити регулярну перевірку робіт на наявність плагіату	Проводити регулярну перевірку робіт на плагіат: курсових робіт, звітів з практики, рефератів та вибірково інших видів робіт. Проводити перевірку на плагіат комплексно-методичного забезпечення.
4.	Змінити кількість блоків вибіркового дисциплін за вибором здобувачів освіти з шести на чотири блоки.	Змінити кількість блоків вибіркового дисциплін за вибором здобувачів освіти з шести на чотири, а саме: 1 блок – Етика та естетика або Друга іноземна (німецька/польська/англійська) мова або Політологія 2 блок – Економіка підприємства або Основи ПД або Планування та ОДП ГРС; 3 блок – Барна справа або Міжнародні стандарти індустрії гостинності або Кейтеринг; 4 блок – Основи здорового харчування або Нутриціологія (основи харчування) або Основи дієтичного харчування Викладачам розробити навчальні програми і комплексно-методичне забезпечення дисциплін.
5.	Проводити оновлення змісту, для усіх освітніх компонент, робочих програм, методичного забезпечення, оскільки дана ОПП є дуже динамічна	Педагогічним працівникам, які забезпечують реалізацію даної ОПП, внести зміни в робочі програми, щоб вони були динамічними та враховували умови сьогодення. Поновити навчально-методичний комплекс для усіх дисциплін (методичні рекомендації до практичних і семінарських занять, курсових робіт, конспекти лекцій), тематичні плани практичних та семінарських занять, розробити різнорівневі тестові завдання для оцінювання якості знань здобувачів.

		Переглянути робочі програми із внесенням у них рекомендованої літератури, якою здобувачі можуть користуватися у бібліотеці коледжу або на сайті бібліотеки
6.	Розробити різнорівневі види завдань з дисциплін для контролю знань здобувачів освіти.	Педагогічним працівникам розробити різнорівневі види завдань з дисциплін для контролю знань здобувачів освіти..
7.	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.
8.	В протоколах ВЦ(М)К відображати залучення роботодавців, проект ОПП, внесення змін та відгуки стейкхолдерів, результати опитування здобувачів освіти та роботодавців щодо якості освітнього процесу та ОПП	Голові ВЦ(М)К педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування в протоколах ВЦ(М)К відображати залучення роботодавців, проект ОПП, внесення змін та відгуки стейкхолдерів, результати опитування здобувачів освіти та роботодавців щодо якості освітнього процесу та ОПП.

Члени робочої групи:

 Г.Ф. Кравченко
 А.С. Корх
 Л.М. Кравчик
 О.М. Чернюк
 М. Стремелюк

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 навчального готельного комплексу	<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.