

ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І ТОРГІВЛІ

30.06.2025 року

**НАКАЗ
м. Тернопіль**

№ 71 -О

**Про результати моніторингу
освітньо-професійних програм
згідно пропозицій зацікавлених сторін**

Відповідно до Положення про освітньо-професійні програми у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі, Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі, Положення про систему опитування, Положення про Асоціацію випускників, Положення про Раду роботодавців у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі, Положення про стейкхолдерів освітньо-професійних програм Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, з метою вдосконалення освітньо-професійних програм із залученням усіх зацікавлених сторін:

НАКАЗУЮ:

1. Врахувати при організації освітнього процесу, моніторингу, перегляді і розробленні освітньо-професійних програм наступні пропозиції зацікавлених сторін:

Спеціальність 181 «Харчові технології», ОПП «Виробництво харчової продукції», «Виробництво хліба, кондитерських виробів та харчоконцентратів»

Стейкхолдери і керівники баз практики:

1. Запропоновано головою Ради роботодавців Михайлом ПАРИЄМ увести вибіркові освітні компоненти «Нутриціологія» і «Крафтове виробництво».

2. Запропоновано викладачами кафедри харчової біотехнології і хімії, кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя надалі проводити спільні засідання викладачів профільних кафедр і фахових циклових комісій з метою обговорення освітньої траєкторії, вибірових освітніх компонентів, тематики курсових робіт (проектів), науково-пошукових робіт, проведення наукових форумів і конференцій.

3. Відзначено доцільність і нагальну потребу у підготовці фахівців за ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», «Виробництво харчової продукції» у нашому регіоні.

4. Позитивно оцінено прагнення і позицію коледжу у збільшенні кількості спільних лабораторних і практичних занять на базі роботодавця.

Випускники:

1. Повагою і довірою до коледжу є вступ до закладу дітей випускників.

2. Більшість респондентів за спеціальністю 181 «Харчові технології» відзначають, що отримані у коледжі спеціальні компетентності дають змогу працевлаштуватись і продовжувати навчання за фахом.
3. Запропоновано розширювати можливості проведення практики за кордоном з метою спілкування з носіями мови та вивчення досвіду у розвитку галузі.

Батьки і здобувачі освіти:

1. Позитивно оцінено придбання сучасних навчальних підручників з фахових та інших освітніх компонентів можливість використання фахової періодики у тому числі електронних ресурсів.
2. Здобувачі освіти 100 % задоволені повною прозорістю оцінювання знань, високим рівнем етичності, що є ознакою стабільної навчальної культури і забезпечення академічної доброчесності.
3. Запропоновано потребу у постійному зв'язку між навчанням і реальною професією (виробничі екскурсії, кейси з підприємств, рольові виробничі ситуації, оновлення змісту освітніх компонентів згідно з ринком).
4. Зміст ОПП зі спеціальності «Харчові технології» постійно підсилювати сучасними блоками пов'язаними з інноваціями у виробництві та безпекою, сучасними трендами, інформацією про нові інструменти та обладнання з технологіями сучасної упаковки, харчовою хімією.

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, ОПП «Готельно-ресторанна справа»

Стейкхолдери і керівники баз практики:

1. Відзначено ерудованість, загальну культуру, комунікабельність, здатність працювати в команді випускників коледжу.
2. Значно покращено володіння інформаційними та комунікативними технологіями, рівень професійної підготовки випускників і здобувачів освіти під час виробничої і навчальної практики.
3. Відзначено викладачами кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя потужну матеріально-технічну базу для проведення спільних заходів та інтегрованих занять.
4. Наголошено, що сформовані в ОПП спеціальні компетентності відповідають сучасним вимогам ринку і буде надана можливість їх відпрацювати і закріпити на підприємстві.

Випускники:

1. Активізувати залучення спеціалізованих фахівців галузі до проведення практичних занять безпосередньо у закладах ресторанного господарства.
2. Позитивно оцінено врахування пропозицій випускників при перегляді ОПП.
3. Запропоновано розвивати іншомовну компетентність здобувачів освіти.

Батьки здобувачів освіти:

1. Дана висока оцінка батьками проведеним заходам присвяченим інклюзії, безбар'єрності, розвитку індустрії гостинності без бар'єрів.
2. Схвалено батьками широке залучення здобувачів освіти до гурткової роботи і занять у спортивних секціях.

3. Запропоновано здобувачами освіти більш результативно і глибше працювати з студентами нового набору у їх адаптаційний період, розширити профорієнтаційні практики, додати рефлексивні заняття про обрану спеціальність.
4. Здобувачі освіти високо оцінюють залучення їх до перегляду та оновлення ОПП, врахування їхньої думки.
5. Висловлено пропозицію щодо використання більше практичних кейсів і більше інтерактиву, увести курс із управління персоналом в індустрії гостинності.

Спеціальність 075 Маркетинг, ОПП «Маркетинг»

Стейкхолдери і керівники баз практики:

1. Акцентовано увагу фахівцями ТОВ «Епіцентр К» на вимогах до претендентів на вакантні посади на підприємстві, компетентностях фахівця сфери маркетингу та роботи з клієнтами. Відзначено, що освітні компоненти освітньо-професійної програми повністю забезпечують результати навчання, отримання випускником необхідних фахових компетентностей для успішного працевлаштування.
2. Приділено особливу увагу обговоренню значення вивчення освітнього компонента «Основи екології», який повинен включати аналіз економічних трендів ринку, екомаркетингу, етичного маркетингу та соціальної відповідальності, їх врахування при розробці нової продукції. При викладанні цього освітнього компонента слід враховувати розуміння принципів сталого розвитку, екоаналітики, впливу промисловості на довкілля.
3. Відмічено актуальність вивчення таких вибіркових освітніх компонентів як «Цифровий маркетинг» та «Контент-маркетинг»

Випускники:

1. Запропоновано проводити більше практичних занять і кейсів із реального бізнесу.
2. Висловлено побажання більше і глибше вивчати маркетинг у сфері цифровізації, оскільки вона швидко розвивається, є і буде актуальною та є затребуваною на роботі.
3. Відзначено, що отримані у коледжі знання дали можливості працевлаштуватись за фахом.

Батьки і здобувачі освіти

1. Відмічено батьками про доброзичливу атмосферу у коледжі, про позитивні висловлювання їхніх дітей про коледж.
2. Як пропозиції щодо очікування від спеціальності: необхідно поглибити орієнтацію на ринок праці, показати зв'язок між освітніми компонентами та реальним маркетингом.
3. Регулярно проводити фокус-групи із здобувачами освіти.

Спеціальність 076 Підприємництво та торгівля, ОПП
«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Стейкхолдери і керівники баз практики:

1. Відмічено здатність здобувачів освіти і випускників швидко адаптуватись, та їх націленість на кар'єрне та професійне зростання.
2. Позитивно оцінено доцільність реалізації даної ОПП у регіоні.
3. Відзначено готовність викладацького складу до самовдосконалення, до пошуків нових форм роботи, зацікавленість у стажуванні на профільних підприємствах.

Випускники:

1. Відзначено високий професійний рівень викладачів і присутність зворотнього зв'язку.
2. Висловлено бажання отримувати більше практики та живого досвіду від фахівців, які давно працюють у цій сфері.

Батьки і здобувачі освіти

1. У процесі навчання дітей у коледжі удосконалено окремі позиції сімейного виховання.
2. Відмічено дієвість і значення занять-екскурсій на підприємствах галузі.
3. Здобувачі освіти пропонують оновити бази практики, активніше впроваджувати гостьові лекції, профорієнтаційні воркшопи, частіше запрошувати випускників.
4. Відзначено студентами відчутність їхнього впливу та участі у перегляді ОПП, водночас як пропозиція: потрібно показувати результат цього впливу.
5. Актуалізувати при реалізації ОПП реальні проекти або мікростажування.

Директор коледжу

Заступник директора
з навчальної роботи



Людмила КРУКЕВИЧ

Тетяна КОГУТ