

20.06.2024 року

НАКАЗ
м. Тернопіль

№ 68-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 харчових концентратів»

Стейкхолдери і керівники баз практики:

1. Запропоновано Ольгою СЕРНЕЦЬКОЮ начальником сектору стандартизації ДП «Тернопільського науково-виробничого центру стандартизації, метрології та сертифікації» ввести для здобувачів освіти спеціальності 181 Харчові технології (ОПП Виробництво харчової продукції) в розрізі вивчення освітнього компонента «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції» тему: «Основи метрології».

2. Запропоновано Галиною КАРПИК, к.т.н, доцент кафедри харчової біотехнології і хімії Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя ввести в розрізі вивчення освітнього компонента «Інноваційні технології в галузі» для здобувачів освіти спеціальності 181 Харчові технології (ОПП Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів) тему «Використання альтернативних видів сировини для окремих груп населення».

3. Запропоновано працівниками кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя – д.е.н., проф. Людмилою МАЛЮТОЮ, інженером кафедри Галиною ОРДЕХОЮ ввести в розрізі вивчення освітнього

компоненту «Інформаційні системи та технології» для здобувачів освіти спеціальності 181 Харчові технології (ОПП Виробництво харчової продукції) спецкурсу, присвячений 3-D-друку харчових продуктів.

4. Тетяна ВЕРБИЦЬКА, регіональний директор ТОВ «Клевер Сторс» запропонувала для здобувачам освіти спеціальності 181 Харчові технології включати курси, що розвивають навички лідерства, управління проектами, критичне мислення, комунікацію та роботу в команді; організовувати тренінги та воркшопи для розвитку особистісних компетенцій.

Випускники:

Збільшити проведення майстер-класів і виїзних навчальних (практичних) занять-екскурсій у готельно-ресторанні і харчові підприємства.

Батьки і здобувачі освіти:

Для покращення освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» та «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» після проведеного моніторингу опитування здобувачів освіти 3-4 курсів та батьків можна врахувати такі пропозиції:

- увести до ОПП «Виробництво харчової продукції», як вибірковий освітній компонент «Нутриціологія»;
- залучати фахівців з галузі для проведення семінарів та лекцій;
- розширити співпрацю з міжнародними організаціями для участі в міжнародних проєктах.

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

Випускники:

Пропозиції:

Використання сучасних технологій:

- Інтеграція онлайн-курсів та ресурсів.
- Використання інтерактивних навчальних платформ та мобільних додатків для покращення доступності та зручності навчання.

Розвиток м'яких навичок (soft skills):

- Включення в програму курсів з розвитку комунікативних, лідерських та підприємницьких навичок.
- Організація семінарів та тренінгів з особистісного розвитку та ефективної роботи в команді.

Це допоможе здобувачам світи працювати в команді, навчитися висловлювати свою думку і бути справжнім лідером.

Стейкхолдери і керівники баз практики:

Наш партнер та успішний підприємець Тарас КОВАЛЬЧУК запропонував сформувати навчальні модулі, логічна побудова яких відображатиме діяльність успішного ресторатора та підприємця. Включити у них усі етапи: від побудови бізнес-плану і визначення стратегії до впровадження інновацій для успішної

діяльності закладу. Важлива увага приділятиметься вивченню питань організації виробничого процесу, дотримання стандартів і забезпечення якості продукції.

Передбачається співпраця із Всеукраїнською спілкою рестораторів, представники якої фахово консультуватимуть та надавати інформацію, визначену кожним блоком модуля.

Реалізувати таку пропозицію можливо шляхом включення тем модулів до програм освітніх компонентів і проводити інтегровані заняття.

Учасник Ради роботодавців Остап ДЖУРИНСЬКИЙ позитивно відгукується про співпрацю з коледжем, вдячний за можливість поповнювати кадри завдяки випускникам нашого закладу освіти та пропонує для формування більш компетентних фахівців більше уваги приділяти засвоєнню спеціальних компетентностей.

Батьки здобувачів освіти:

Запровадити систему контролю успішності здобувачів освіти за допомогою спеціальних телефонних додатків

Здобувачі освіти:

Запропоновано організовувати проведення занять із використанням прогресивних технологій, а практики проводити у сучасних підприємствах. Важливим питанням є вивчення інновацій в галузі.

Відзначено проведення занять-екскурсій на підприємстві, майстер-класи - це те, що найбільше запам'яталося і мало вагомий вплив на формування спеціальних компетентностей:

Також запропоновано більш глибоко вивчати маркетинг в індустрії гостинності та іноземні мови. Саме із неможливістю застосування розмовної іноземної мови у спілкуванні викликає багато труднощів при виконанні посадових обов'язків.

Спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, ОПП

«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», 076

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

Стейкхолдери і керівники баз практики:

Представник стейкхолдерів регіональна директорка ТОВ «Клевер Сторс» Тетяна ВЕРБИЦЬКА запропонувала ввести в освітньо-професійну програму «Підприємництво та торгівля» освітній компонент за вибором здобувачів освіти «Коучинг». Запропонувала ввести освітній компонент «Бізнес-коучинг» до переліку вибіркового компонентів, який надасть майбутнім фахівцям знання про покращення комунікативних навичок, управління ефективністю роботи, організації праці, посилення лідерства та стратегічного мислення, збільшення ефективності вирішення конфліктів, а також створення продуктивної команди.

Тетяна ВЕРБИЦЬКА наголошує, що для формування у майбутніх підприємців спеціальних компетентностей дуже важливо мати чітке уявлення про потреби ринку праці. Зазначила, що для успішної кар'єри в галузі підприємництва та торгівлі, майбутні підприємці мають мати не тільки знання у

цих галузях, але й знати як відповідати на ринкові виклики та ефективно використовувати нові можливості.

Батьки і здобувачі освіти

- спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність клопотали про проходження практики не лише на підприємствах торгівлі, а й на виробничих підприємствах;
- спеціальності 075 Маркетинг клопотали про проходження практики в рекламних агенціях. Пропозицію враховано та підписано договори про співпрацю та про практику із телекомпанією «TV-4». 10 здобувачів освіти вже пройшли там переддипломну практику у відділі маркетингу і реклами;

Спеціальність 075 Маркетинг, ОПП «Маркетинг»

Здобувачі освіти і випускники:

Здобувачі освіти випускної групи спеціальності 075 Маркетинг акцентували увагу на необхідності під час проходження практики більше часу приділяти роботі з документацією підприємства в сфері маркетингу і збуту з метою ґрунтовного формування спеціальних компетентностей практикантів.

Стейкхолдери і керівники баз практики:

Представник стейкхолдерів кандидат економічних наук, доцент кафедри промислового маркетингу Тернопільського національного технічного університету ім. І. Пулюя Світлана СЕМЕНЮК рекомендувала здобувачам освіти спеціальності 075 Маркетинг в подальшому частину практики проходити в рекламних агенціях м.Тернополя, що забезпечить широкий спектр актуальних практичних навичок майбутніх фахівців.

Представник стейкхолдерів, керуюча магазином мережі магазинів «СІМІ» Ольга БОДНАРУК наголосила увагу на необхідності психологічної і фахової підготовки випускників коледжу спеціальностей 076 Підприємництво та торгівля і 075 Маркетинг до проходження співбесіди і стажування, вдосконалення навичок самопрезентації та вивчення правил успішного працевлаштування. З цією метою пропонується більше уваги приділяти підготовці резюме і проходженню тренінгів в межах вивчення фахових освітніх компонентів. Для спеціальності 076 Підприємництво та торгівля це можна реалізувати при вивченні освітніх компонентів «Організація торгівлі», «Коучинг». Для спеціальності 075 Маркетинг – освітнього компонента «Організація маркетингової діяльності».

В.о.директора коледжу



Тетяна КОГУТ