**Звіт**

**про моніторинг освітніх програм**

**першого та другого рівня вищої освіти спеціальності**

**241 Готельно-ресторанна справа**

Для оптимізації навчального процесу з врахуванням побажань здобувачів освіти, роботодавців та вимог Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка (нова редакція від 28.08.2020 р.), Плану заходів з оцінювання якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка на І семестр 2020-2021 н.р. (від 04.09.2020 р., п.4) проведено моніторинг освітньо-професійних програм, за якими надаються освітні послуги здобувачам вищої освіти. В процесі проведення моніторингу враховуються побажання, інтереси та бачення розвитку освітнього процесу на перспективу всіх учасників освітнього процесу.

Протягом 2020-2021 навчального року здійснюється підготовка фахівців вищої освіти за освітньо-професійними програмами:

- «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування;

- «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування.

Освітньо-професійні програми затверджені Вченою радою Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка 28 травня 2020 р., протокол №3, введені в дію з 01 вересня 2020 р., наказ №60-ОД від 05 червня 2020 р., оприлюднені веб-порталі Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка (http://kpnu.edu.ua/opp/) та веб-сторінці кафедри туризму та готельно-ресторанної (http://kafturyzmu.kpnu.edu.ua/opp/).

Освітньо-професійні програми розроблено проектною групою у складі:

1. Матвейчук Людмила Олександрівна – доктор наук з державного управління, кандидат економічних наук, доцент, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи – керівник проектної групи (гарант освітньої програми).
2. Веселовська Таїсія Євгеніївна – кандидат технічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
3. Опря Богдана Олексіївна – кандидат історичних наук, старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Склад проектної групи відповідає вимогам п. 27 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності від 30 грудня 2015 р.

Метою освітньої програми є формування загальних і спеціальних компетентностей майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи, здатного вирішувати складні нестандартні завдання і проблеми інноваційного та дослідницького характеру в галузі готельно-ресторанного бізнесу.

Освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування розроблено у відповідності зі стандартом вищої освіти (наказ МОН України від 04.03.2020 р. № 384). Перелік компетентностей та програмних результатів навчання:

1. забезпечать підготовку висококваліфікованих фахівців в галузі готельно-ресторанного бізнесу, яка орієнтована на формування теоретичних і практичних знань для успішного виконання професійних обов’язків за спеціальністю та студентів для подальшого навчання з метою отримання вищих кваліфікаційних рівнів і наукових ступенів;
2. компоненти з фахової підготовки дадуть можливість розуміти специфіку професійної діяльності; управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу; розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів; здійснювати підбір технологічного устаткування; визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг; працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією;
3. компоненти знань з теорії організації готельно-ресторанної діяльності дають можливість діяти соціально відповідально та свідомо; зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності; працювати в команді; спілкуватися державною мовою; абстрактно мислити.

Освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування з використанням Проєкту стандарту вищої освіти України від 2018 р.

В освітньо-професійних програмах визначені програмні компетентності, виходячи із видів і завдань навчання. Вони розподілені на загальні та спеціальні (фахові) компетентності, найбільш відповідні для запропонованої програми.

Групою розробників ОП при формуванні цілей і програмних результатів навчання здобувачів за проаналізовано і враховано стратегічні документи розвитку, а саме: Стратегія розвитку туризму та курортів України на період до 2026 року; Стратегія регіонального розвитку Хмельницької області на 2021-2027 роки, Програма соціально-економічного та культурного розвитку м.Кам’янця-Подільського на 2020 рік. Пріоритетність галузі туризму в стратегічних документах, сучасні вимоги ринку праці до фахівців сфери туристичних послуг враховані при формуванні ОПпершого та другого рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

З метою підвищення якості процесу моніторингу та для врахування інтересів та пропозицій стейкхолдерів під час формування мети та програмних результатів ОП «Готельно-ресторанна справа» було внесено зміни щодо складу консультативної групи, яка успішно працює за напрямом ОП «Туризмознавство». До складу консультативної групи увійшли провідні фахівці готельно-ресторанної індустрії регіону: **А.І. Корчак** – керуючий готелем «Рейкарц»; директор кав’ярні «Кава у поліцмейстера» **О.М. Вощинський**, голова та засновник асоціації готельєрів і рестораторів Кам'янця-Подільського, директор «Гала-готелю» **А.В. Ковальський** (протокол засідання кафедри № 2 від 15.09.2019 р.) На сьогодні консультативна група стейкхолдерів працює в напрямку поглибленого розвитку академічної спільноти для підготовки висококонкуретних фахівців для готельно-ресторанної індустрії.

В процесі вдосконалення та перегляду ОП, проведено анкетування здобувачів вищої освіти, роботодавців та викладачів, які безпосередньо здійснюють освітній процес. Окремо слід виділити результати анкетування роботодавців, де було з’ясовано, що:

* 55% опитаних влаштовує рівень знань випускників ВНЗ;
* 30% опитаних, влаштовує рівень практичної підготовки студентів;
* у 60% всіх опитаних є потреба на випускниках ВНЗ за спеціальністю «готельно-ресторанна справа».

Щодо пропозицій вузівської підготовки, то представники роботодавців міста виділити такі побажання до майбутніх працівників для сфери готельно-ресторанного бізнесу:

* вільне володіння англійською \ польською мовою, враховуючи велику популярність історичного Кам’янця-Подільського серед туристів Польщі та інших країн Європи;
* знання міжнародного законодавства у сфері обслуговування туристів;
* знання історико-культурного потенціалу міста та регіону з метою поглиблення знань музейних та виставкових експонатів міста та регіону впроваджено дисципліну;
* вміння застосовувати методи математичного аналізу для оцінки ринку, як інструмент успішного маркетингу;
* розширення спектру інноваційних технологій в приготуванні харчової продукції;
* знання процедури державного регулювання у сфері готельно-ресторанної індустрії (сертифікація, стандартизація, категорювання; обмеження щодо здійснення торговельної діяльності; кваліфікаційні вимоги до посад фахівців сфери послуг; пільгове оподаткування).

Отримані результати дозволяють зробити наступні висновки про:

1) актуальність даної спеціальності на ринку праці;

2) приділення уваги прикладній стороні навчального процесу;

3) вивчення історико-культурного складової туристичної індустрії міста, регіону;

4) вивчення міжнародного законодавства туристичної індустрії;

5) необхідність дослідження регіонального ринку готельно-ресторанної сфери;

6) розширення знань щодо сучасних технологій в приготуванні харчової продукції;

7) оволодіння знаннями щодо державного регулювання сфери готельно-ресторанного бізнесу.

На засіданні кафедри (протокол № 4 від 6 квітня 2020 р.) за участю викладачів та стейкхолдерів, були обговорені наступні питання:

* послідовність вивчення навчальних дисциплін;
* перелік та обсяг обов’язкових і вибіркових дисциплін при підготовці здобувачів вищої освіти;
* ознайомлення членів консультативної групи стекхолдерів з освітніми програмами на 2020-2021 роки;
* надання пропозицій.

Таким чином отримані результати і побажання усіх сторін – учасників освітнього процесу враховані і внесені відповідні зміни в навчальні плани підготовки фахівців. Заплановано розпочати роботу з асоціацією готельєрів і рестораторів Кам'янця-Подільського.

Звіт заслухано та затверджено на засіданні вченої ради економічного факультету 28.10.2020 р. (протокол №…).

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми),

доктор наук з державного управління,

кандидат економічних наук, доцент,

професор кафедри туризму та готельно-

ресторанної справи Л.О.Матвейчук