

**Враховання рекомендацій, наданих ЗВО ЕГ
при акредитації освітньої програми «Харчові технології»
ОС «Молодший бакалавр», спеціальність 181 «Харчові технології» 2021 року
за основними напрямками організації та забезпечення освітнього процесу на освітній програмі**

Узагальнені рекомендації	Враховані рекомендації
<p>Рекомендовано запровадити процедуру офіційного рецензування освітньої програми з боку фахівців провідних закладів освіти, які готують здобувачів за спеціальністю 181 Харчові технології.</p>	<p>Порядок розробки та моніторингу ОП згідно внутрішнього Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм ЧТЕІ ДТЕУ початкового (короткого), першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_roz_osv_pr.pdf (далі Положення), після засідань, на які запрошуються члени робочої групи ОП, фахівці-практики, здобувачі освіти, партнери ОП, схвалений проєкт ОП установленому порядку обов'язково подається до обговорення, розгляд та затвердження на Вченій Раді ДТЕУ. Така процедура передбачає аналіз, формування висновків та надання рецензій на ОП з боку фахівців ДТЕУ, які готують здобувачів за спеціальністю 181 Харчові технології. У межах тісної співпраці кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу ЧТЕІ ДТЕУ із кафедрою готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету ім. І. Боберського, зав.кафедри М.Паска також було прорецензовано ОП та надано відповідні рекомендації (http://chite.edu.ua/ua/content/popup/download/dostyp/ktorg/rez_opp181_24.pdf)</p>
<p>Підвищити публічність обговорення пропозицій здобувачів освіти та зовнішніх стейкхолдерів відносно змісту ОП та оприлюднення відповідних адекватних рішень.</p>	<p>Дана процедура в ЧТЕІ ДТЕУ чітко врегульована та регламентована Положенням і має системний та публічний характер. Так проєкт ОП згідно Положення було розміщено на сайті інституту, на сторінці кафедри у вільному доступі для всіх зацікавлених сторін не пізніше, ніж за місяць до затвердження. Одночасно на сторінці сайту з'являється оголошення про публічне обговорення проєкту ОП та функціонал, який дозволяє вносити зацікавленим сторонам свої пропозиції та зауваження щодо удосконалення ОП (для даної ОП обговорення передбачено на лютий-березень 2024 року, а з прикладом роботи функціоналу публічного обговорення проєктів ОП можна ознайомитися за посиланням (http://chite.edu.ua/ktorgmagistr/). За результатами моніторингу пропозицій та зауважень, а також результатами публічного обговорення їх на засіданнях кафедри (витяги протоколів обговорень були надані на запит ЕГ) були внесені зміни до ОП, які стосуються удосконалення змісту ОП відповідно до побажань стейкхолдерів. Інформація, яка стосується обговорення та удосконалення змісту ОП є відкритою та доступною для всіх зацікавлених сторін, та виставляється на офіційному сайті у визначений Положенням строк (http://chite.edu.ua/ua/content/popup/download/dostyp/ktorg/propozizsteik181.pdf). Інформація про зустрічі з внутрішніми та зовнішніми стейкхолдерами (в тому числі з питань обговорення та удосконалення змісту ОП) розміщується на сайті у розділі «Новини» http://chite.edu.ua/ktorgnovunu/).</p>

<p>Забезпечити загальні та фахові компетентності та ПРН обов'язковими освітніми компонентами.</p>	<p>Зміст ОП сприяє досягненню мети та РН, визначених Стандартом вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», через опанування ОК:</p> <p>РН1 – ОК1, ОК3-ОК11, 2024 ОК2, ОК6 РН 2 – ОК1, ОК4, ОК8-ОК11, 2024 ОК2, ОК6 РН 3 – ОК4-ОК7, ОК9-ОК11 РН 4 – ОК5-ОК7, ОК9-ОК11, 2024 ОК2, ОК6 РН 5 – ОК4-ОК5, ОК8, ОК10-ОК11, 2024 ОК2 РН 6 – ОК2, ОК4, ОК8-ОК11, 2024 ОК6 РН 7 – ОК2-ОК5, ОК8, ОК10-ОК11 РН 8 – ОК7-ОК8, ОК10-ОК11, 2024 ОК2, ОК6 РН 9 – ОК3-ОК4, ОК10-ОК11 РН 10 – ОК2, ОК5-ОК7, ОК10-ОК11, 2024 ОК2 РН 11 – ОК1, ОК4-ОК5, ОК8-ОК11, 2024 ОК6 РН12 – ОК6-ОК8, ОК10-ОК11, 2024 ОК2, ОК6</p>
<p>Розширити формування соціальних навичок (soft skills) обов'язковими освітніми компонентами ОП.</p>	<p>Сучасні потреби ресторанного бізнесу диктують наявність добре розвинених soft skills таких як: когнітивність, креативність, впливовість, організаційність, вміння працювати як автономно, так і в команді. На ОП «Ресторанні технології та бізнес» передбачено формування у здобувачів вищої освіти соціальних навичок (soft skills), за рахунок обов'язкових компонент, а саме: ЗК3 забезпечується ОК1-ОК2, ОК4-ОК11, ЗК4 – ОК1-ОК11, ЗК5–ОК1, ОК3-ОК4, ОК6-ОК11 ін..</p> <p>«М'які навички» сприяють поєднанню на ОП методів навчання, самостійної роботи та форм контролю під час виконання та публічного захисту кваліфікаційних робіт, участі в дискусіях, виконанні та захисті практичних робіт, доповідях на конференціях, круглих столах чи вебінарах, засіданнях професійних шкіл і наукових гуртків, практичних заняттях та під час спілкування з фахівцями-практиками в рамках заходів, які проводить кафедра (http://chite.edu.ua/ktorgnovunu/).</p> <p>Відтак, формування навичок soft skills на даній ОП має не формальний, а реальний характер і не обмежується лише відповідностями проставленими в матрицях. При перегляді ОП, враховуючи зауваження ЕГ 2021 року, розширили перелік обов'язкових освітніх компонентів, що формують soft skills за рахунок перенесення з вибіркової частину ОК ВК5 та ВК9. (Патентознавство у харчових технологіях та Організація ресторанного бізнесу).</p>
<p>Розширити практичну підготовку шляхом запровадження практики на першому курсі, збільшення обсягу практики на другому курсі, запровадженні практичних тренінгів, стажувань тощо.</p>	<p>При формуванні ОП робоча група орієнтувалась на Стандарт вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», в якому зазначено, що на практику має бути відведено не менше 8 кредитів ЄКТС для освітньо-професійної програми. Тому робочою групою було визначено 9 кредитів, відведених на практичну підготовку здобувачів, яка запланована у 2-му семестрі та є логічною, узгодженою з послідовним опануванням загальних та спеціальних (фахових) компетенцій здобувачів та достатньою для рівня магістр.</p> <p>Практика проведення практичних тренінгів для здобувачів освітнього рівня магістр спеціальності 181</p>

	Харчові технології не тільки запроваджена, але і успішно реалізується на постійній основі із залученням роботодавців та провідних практиків http://chite.edu.ua/ktorg_gost_lekc/ (в тому числі в рамках наукового гуртка та професійних шкіл: «Школа бармена», «Школа кондитера», «Школа кулінарної майстерності та сервісу», «Школа здорового способу життя» http://chite.edu.ua/ktorggurtki/
Розширити перелік вибіркового дисциплін, що удосконалюють фахові компетентності та відповідні програмні результати навчання.	При перегляді ОП орієнтувалися на запити від зацікавлених сторін, а також на відповідність внутрішній політиці забезпечення освітнього процесу ЧТЕІ ДТЕУ. Робоча група врахувала актуальні пропозиції під час формування ОП «Ресторанні технології та бізнес» та розширила перелік вибіркового дисциплін, що забезпечуватимуть підготовку керівників у сфері ресторанного бізнесу із знаннями сучасної української кухні, навиками роботи сомельє, здатних генерувати інноваційні ідеї, використовувати Digital-технології та створювати унікальні ресторанні бізнес-концепції (BK1 Сучасна українська кухня в ресторанному бізнесі; BK4 Digital-технології у ресторанному бізнесі; BK7 Quality-менеджмент у ресторанному бізнесі; BK8 Рекреаційні комплекси світу та ресторанні бізнес-концепції; BK9 Організація роботи сомельє)
Популяризувати міжнародні угоди про співробітництво та вдосконалити роботу кураторів по роз'ясненню перспектив міжнародної роботи для молоді, активізувати участь студентів у міжнародних проектах, програмах міжнародної академічної та внутрішньої мобільності тощо.	Міжнародна академічна та внутрішня мобільності буде відновлена та активізована після завершення державних обмежень та перемоги. На разі ЧТЕІ ДТЕУ активно співпрацює в межах підписаних договорів та меморандумів із закладами вищої освіти, підприємствами та організаціями саме за спеціальністю 181 Харчові технології у сфері практичної підготовки учасників освітнього процесу Румунії, Португалії, Словаччини, Туреччини, Італії, Болгарії (http://chite.edu.ua/ktorgspilproektst_dogov/) Інформація для здобувачів щодо можливостей інтернаціоналізації освіти знаходиться у вільному доступі на офіційному сайті ЧТЕІ ДТЕУ (http://chite.edu.ua/mgspl/). Робота щодо роз'яснення перспектив міжнародної роботи для молоді, участь студентів у міжнародних проектах та конкурсах доводиться до здобувачів вищої освіти систематично наставниками академічних груп, радою студентського самоврядування ЧТЕІ ДТЕУ та НПП.