

ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини
Освітня програма	5723 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

Цей звіт складений за наслідками акредитаційної експертизи згаданої вище освітньої програми, що проводилася Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти.

Звіт є результатом роботи експертної групи. Його основним призначенням є систематизація отриманої інформації, її аналіз та безпосереднє оцінювання якості освітньої програми. Звіт призначений як безпосередньо для закладу вищої освіти, так і для широкої громадськості. Він є публічним документом та буде оприлюднений на сайтах Національного агентства і закладу вищої освіти. Він також є підставою для прийняття подальших рішень галузевою експертною радою та Національним агентством.

Детальніше про мету і порядок проведення акредитації можна дізнатися на вебсайті Національного агентства – <https://naqa.gov.ua/>

Використані скорочення:

ID - ідентифікатор

ВСП - відокремлений структурний підрозділ

ЄДЕБО - Єдина державна електронна база з питань освіти

ЄКТС - Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

ЗВО - заклад вищої освіти

ОП - освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про освітню програму

Назва ЗВО	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	5723
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Магістр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна

2. Відомості про склад експертної групи та акредитаційну експертизу

Склад експертної групи	Дупляк Тетяна Петрівна, Мендела Ірина Ярославівна, Власюк Карина Вікторівна, Сущенко Олена Анатоліївна (керівник)
Залучений представник роботодавців	не застосовується
Дати візиту до ЗВО	02.10.2024 р. – 04.10.2024 р.

3. Посилання на документи, які підлягають оприлюдненню закладом вищої освіти на своєму вебсайті

Відомості про самооцінювання ОП <https://url.udpu.edu.ua/YjQ2NTdhND>

Програма візиту експертної групи <https://url.udpu.edu.ua/MTk5Y2FiMW>

4. Інформація про наявність у звіті інформації з обмеженим доступом

☐ Звіт не містить інформацію з обмеженим доступом

I. Наявність або відсутність підстав для відмови в акредитації, не пов'язаних із відповідністю Критеріям оцінювання якості освітньої програми

На думку експертної групи, підстави для прийняття рішення про відмову в акредитації з підстав, не пов'язаних із відповідністю критеріям оцінювання якості освітньої програми:

відсутні

II. Резюме

Висновок щодо відповідності критеріям. Позитивні практики за освітньою програмою:

Мета освітньої програми чітко сформульована, відповідає місії та стратегії ЗВО, враховує потреби ринку праці, галузеві та регіональні особливості. Результати навчання за ОП враховують інтереси всіх зацікавлених сторін. Програма відповідає предметній області спеціальності. ЗВО забезпечує можливість реалізації індивідуальної освітньої траєкторії студентів і забезпечує їх підготовку за дуальною формою освіти. Освітній процес побудований на засадах академічної свободи. Учасники ОП мають доступ до інформації про цілі, зміст програми, результати навчання та критерії оцінювання. Навчання поєднується з дослідженнями, активно функціонують наукові гуртки. Інтернаціоналізація є невід'ємною частиною діяльності ЗВО. Атестація студентів ОП «Готельно-ресторанна справа» відповідає стандарту вищої освіти та здійснюється через публічний захист кваліфікаційної роботи та складання комплексного іспиту. Чіткі правила проведення контрольних заходів є доступними для всіх учасників освітнього процесу. Академічний персонал включає фахівців з практичним досвідом, а процедура конкурсного відбору НПП є прозорою. Роботодавці залучаються до організації освітнього процесу через проведення занять, майстер-класів та відеотренінгів. Розвинута система професійного розвитку викладачів, діє система морального і матеріального заохочення. Університет надає доступ до необхідної інфраструктури, реалізує антикорупційну політику та процедуру реагування на конфліктні ситуації. Всі учасники освітнього процесу дотримуються етичних норм, студенти отримують соціальну та психологічну підтримку, зокрема осіб з особливими потребами. ЗВО дотримується студентоцентрованого підходу, адміністрація відкрита до спілкування зі студентами, зокрема вони беруть участь у вдосконаленні ОП. Роботодавці також залучаються до оновлення програми відповідно до потреб бізнесу. Система внутрішнього забезпечення якості ОП є чітко регламентованою. Університет забезпечує прозорість та публічність реалізації освітніх програм.

Недоліки

Слабкі сторони ОП та рекомендації щодо її вдосконалення зазначені за критеріями оцінювання якості освіти. ЕГ констатує, що виявлені недоліки та зауваження є такими, що мають потенціал для якнайшвидшого усунення, покращення та удосконалення. Основні недоліки ЕГ узагальнюються таким чином. Встановлено, що під час розробки та оновлення освітньої програми не повною мірою враховано досвід закордонних ЗВО. Відсутність тем, що розкривають особливості готельно-ресторанного бізнесу в силабусі основної ОК оз «Психологія управління» ускладнює досягнення РН 10. Відсутність тем в силабусах основних освітніх компонентів, пов'язаних з кадровою політикою суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу та моделей управління готельними корпораціями, ускладнюють досягнення результатів навчання РН 7 та РН 10. Перелік об'єктів для проходження практики закордоном в закордонних закладах готельно-ресторанного бізнесу є недостатнім. На офіційному сайті УДПУ імені Павла Тичини та Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти відсутні програми співбесід для магістрів. Спостерігається низька активність НПП у контексті оновлення змісту ОК із врахуванням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій та їхнього впровадження у готельно-ресторанному бізнесі. Кваліфікація викладачів для ОК «Управління проєктами в готельно-ресторанному господарстві» не достатньо переконлива. Деякі освітні компоненти недостатньо забезпечені актуальними фаховими публікаціями викладачів за останні п'ять років. Оприлюднення конкурсних вимог до академічного персоналу та їхньої наукової тематики потребує вдосконалення. Обговорення з роботодавцями щодо модернізації ОП відбувається, однак необхідно формалізувати цей процес, запровадивши регулярні фахові семінари для покращення практичної складової та сприяння взаємодії між випускниками, роботодавцями і НПП.

Рекомендації

Експертна група рекомендує до початку 2025/26 навчального року провести моніторинг освітніх програм індустрії гостинності закордонних ЗВО з метою врахування кращих міжнародних практик при оновленні ОП. Пропонується внести зміни до ОП до початку 2025/26 навчального року, перенісши вибіркові компоненти «HR-менеджмент готелів і ресторанів» та «Управління корпораціями сфери послуг» до основних дисциплін, а ОК оз «Психологія управління» – до вибірових. Рекомендовано до початку 2025/26 навчального року назву ОК оз «Стратегічний менеджмент сфери послуг» викласти у наступній редакції «Стратегічний менеджмент в туризмі та індустрії гостинності», беручи до уваги змістовне насичення робочої програми та переліку тем відповідної ОК. Також доцільно розширити перелік країн для проходження практики здобувачами вищої освіти за кордоном до кінця 2024/25 навчального року. Рекомендовано протягом наступного навчального року посилити зв'язок на основі наукових досягнень у галузі сучасних ІКТ та навичок роботи з програмним забезпеченням, таким як Amadeus, PMS-системи "SERVIO HMS", CRM-системи і т.ін. Рекомендовано структурувати використання J Solution Hotel&Restaurant відповідно до конкретних завдань та запланованих компетентностей в межах ОК. Рекомендовано до початку 2025/26 навчального року підвищити відповідність викладачів ОК їх академічній та професійній кваліфікації, а також стимулювати наукову та публікаційну активність НПП відповідно до їхніх освітніх компонентів і напрямку ОП. Доцільним є регулярне оприлюднення конкурсних вимог до НПП щодо їхньої участі в ОК та наукових дослідженнях. Рекомендовано залучати фахівців-практиків до складу екзаменаційних комісій та активізувати їхню участь у реалізації й модернізації ОП з наступного навчального року. Важливо підвищити цифрову доступність ресурсів для студентів з особливими освітніми потребами, а також посилити психологічну підтримку та систематизувати зворотний зв'язок через опитування. Рекомендується залучати зовнішніх стейкхолдерів до рецензування навчально-методичних матеріалів. Запровадження порівняльної таблиці для відображення пропозицій і змін після громадських обговорень підвищить прозорість процесу прийняття рішень. Доцільно при

наступному оновленні ОП розширити канали для збору зауважень і публікувати регулярні звіти про обговорення для покращення комунікації із зацікавленими сторонами.

III. Аналіз

У цьому розділі експертна група описує встановлені під час акредитаційної експертизи фактичні обставини, аналізує та оцінює їх, а також надає свої рекомендації щодо удосконалення ОП та діяльності за нею за окремими критеріями.

Критерій 1. Проєктування освітньої програми:

1. Освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти. За відсутності затвердженого стандарту вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти програмні результати навчання затверджуються закладом вищої освіти і мають відповідати вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня

1. Освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти. За відсутності затвердженого стандарту вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти програмні результати навчання затверджуються закладом вищої освіти і мають відповідати вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня ОП Готельно-ресторанна справа (<http://surl.li/ymourtz>) дозволяє досягти результатів навчання, визначених Стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти від 05.01.2021 р., наказ МОН №26 (<http://surl.li/zlwdln>). Окрім результатів навчання, визначених стандартом, ОП Готельно-ресторанна справа містить спеціальні результати навчання з урахуванням особливостей освітньої програми: РН13. Застосовувати навички управління процесом обслуговування відвідувачів в закладах індустрії гостинності з урахуванням мультикультурного середовища.

2. Зміст освітньої програми враховує вимоги відповідних професійних стандартів (за наявності). Освітні програми, що передбачають присвоєння професійних кваліфікацій, мають забезпечувати виконання вимог відповідних професійних стандартів

Професійний стандарт відсутній. ОП Готельно-ресторанна справа не передбачає отримання професійної кваліфікації

3. Освітня програма має чітко сформульовану мету, яка відповідає місії та стратегії закладу вищої освіти

Мета ОП Готельно-ресторанна справа (<http://surl.li/ymourtz>) полягають у підготовці конкурентоспроможних, компетентних фахівців готельно-ресторанної справи з професійними якостями, навичками вирішення складних задач дослідницького, інноваційного характеру в галузі, здатних ефективно здійснювати аналітико-управлінську, виробничо-технологічну, сервісно-організаційну, проєктну та науково-дослідницьку діяльності для забезпечення конкурентоспроможності закладів індустрії гостинності й сприяння задоволенню потреб споживачів з урахуванням мультикультурного аспекту. Експертною групою встановлено, що мета освітньої програми повною мірою відповідає «Стратегії розвитку УДПУ на 2021-2025 рр.» (<http://surl.li/vojrdrr>) та місії ЗВО, діяльність якого спрямована на підготовку висококваліфікованих і конкурентоспроможних на національному та міжнародному ринку праці фахівців для освітніх і наукових установ, органів державної влади і управління, підприємств усіх форм власності.

4. Мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін

До робочої групи розробників ОП Готельно-ресторанна справа залучено представників заінтересованих сторін, а саме: роботодавця (Попелюх Наталію Вадимівну, директора туристично-розважального комплексу «Хутір «Козацька Долина») та здобувача вищої освіти (Будченко Тетяну Валентинівну). На ОП Готельно-ресторанна справа отримано рецензії зовнішніх стейкхолдерів: директора ТОВ «Готель «Умань» Дворової Н.В.; директора ГТЗДВ «Іскра» Поліщука М.П.; директора лаунж-кафе «Atrio Olimp» Поляченко А.П. (<http://surl.li/ymourtz>). Роботодавці

беруть участь у перегляді ОП Готельно-ресторанна справа. Їх пропозиції було враховано при удосконаленні ОП, зокрема введено обов'язкову ОК «Міжнародна індустрія гостинності» (пропозиція Поляченко А.П. – директор лаунж-кафе «Atrio Olimp»). Директор ТРК «Хутір «Козацька Долина» Попелюх Н.В. запропонувала запровадити дуальну форму навчання на відповідній ОП. Проєкт ОП Готельно-ресторанна справа щорічно оприлюднюється на офіційному сайті для публічного обговорення та врахування пропозицій всіх заінтересованих сторін (<https://econom.udpu.edu.ua/pro-fakultet/navchannya/osvitni-prohramy/proekty-osvitnih-prohram>). З метою врахування потреб здобувачів вищої освіти та моніторингу рівня їх задоволеності якістю викладання на ОП проводиться он-лайн опитування (<http://surl.li/vhmoqf>). Представники академічних груп та студентського самоврядування залучаються до обговорення ОП. За пропозиціями здобувачів вищої освіти було переглянуто перелік вибірових освітніх компонентів для врахування сучасних тенденцій розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу, а також розширено перелік тем кваліфікаційних робіт з урахуванням особливостей мультикультурного середовища регіону. Експертна група вважає, що ОП Готельно-ресторанна справа враховує інтереси різних категорій заінтересованих сторін, що було підтверджено усними відповідями учасників он-лайн зустрічей.

5. Мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки, спеціальності, ринку праці, галузевого та регіонального контексту, а також досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних освітніх програм

Мета ОП Готельно-ресторанна справа (<http://surl.li/ymoyrz>) відповідають тенденціям розвитку готельно-ресторанного бізнесу України з урахуванням регіональної специфіки. Зокрема, «Стратегії розвитку Черкаської області на період 2021-2027 рр.» (<http://surl.li/pgdqol>) та «Стратегії розвитку туризму та екосистеми паломництва Уманської міської територіальної громади до 2030 року» (<http://surl.li/akcuyt>). Регіональний та галузевий контекст враховано завдяки ОК 06 «Управління регіональним розвитком туризму та індустрії гостинності», а також завдяки тематиці кваліфікаційних робіт. Тенденції розвитку науки враховано завдяки ОК 02 «Методологія і організація наукових досліджень». Врахування потреб ринку праці та галузевого контексту було підтверджено при он-лайн зустрічі з роботодавцями. У процесі розробки та оновлення ОП Готельно-ресторанна справа було враховано досвід аналогічних вітчизняних ЗВО. На відкритій он-лайн зустрічі була підтверджена співпраця з Черкаським національним університетом імені Богдана Хмельницького. Однак, експертна група під час он-лайн зустрічей не у повній мірі отримала інформацію щодо того, який саме досвід закордонних ЗВО було враховано при розробленні та оновленні ОП.

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

При встановленні рівня відповідності за Критерієм 1 ЕГ врахувала повну відповідність за підкритеріями 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 та часткову відповідність за підкритерієм 1.5. Мета ОП сформульована чітко, відповідає місії та стратегії ЗВО, враховує потреби ринку праці, галузевий та регіональний контекст. Результати навчання за ОП визначені з урахуванням потреб усіх заінтересованих сторін.

Недоліки

Експертна група дійшла висновку, що при розробленні та оновленні ОП не у повній мірі було враховано досвід закордонних ЗВО.

Рекомендації

Рекомендовано до початку 2025/26 навчального року здійснити моніторинг освітніх програм індустрії гостинності, що викладаються у закордонних ЗВО, з метою врахування кращих міжнародних практик під час наступного оновлення ОП.

Рівень відповідності Критерію 1.

Рівень В

Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми:

1. Обсяг освітньої програми та окремих освітніх компонентів (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) відповідає вимогам законодавства щодо обсягу освітніх програм для відповідного рівня вищої освіти та відповідного стандарту вищої освіти (за наявності)

Обсяг ОП Готельно-ресторанна справа (<http://surl.li/ymoyrz>) та окремих освітніх компонентів у кредитах ЄКТС становить 90 кредитів, що відповідає вимогам законодавства щодо навчального навантаження для другого (магістерського) рівня вищої освіти (ст. 5 Закону України «Про вищу освіту» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/1556-18#Text>) та відповідного Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» другого (магістерського) рівня вищої освіти від 05.01.2021 р., наказ МОН №26 (<http://surl.li/zlwdln>). Обсяг освітніх компонентів ОП Готельно-ресторанна справа, спрямованих на забезпечення загальних та фахових компетентностей за спеціальністю, становить 66 кредитів ЄКТС. На вивчення вибірових компонентів припадає 24 кредитів ЄКТС.

2. Зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Зміст освітньої програми забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей, досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів

Структурно-логічна схема ОП Готельно-ресторанна справа (<http://surl.li/ymoyrz>) побудована таким чином, щоб забезпечити взаємозв'язок між обов'язковими компонентами за семестрами навчання. У сукупності освітні компоненти дозволяють досягти заявленої мети та програмних результатів навчання, що підтверджується матрицею відповідності освітніх компонентів та програмних результатів навчання. Однак, експертна група вважає, що така основна освітня компонента як ОК 03 «Психологія управління» (<http://surl.li/ntklbt>) не у повній мірі дозволяє досягнути результатів навчання відповідної ОП, так як робоча програма відповідної ОК не відображає специфіку готельно-ресторанного бізнесу. Також, на думку експертів, результати навчання РН 7 (Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій) та РН 10 (Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань) досягаються не у повній мірі за рахунок основних компонентів. Враховуючи вищесказане, експертна група рекомендує таку основну освітню компоненту як ОК 03 «Психологія управління» перенести до списку вибірових освітніх компонентів, а такі вибірові освітні компоненти як «HR – менеджмент готелів і ресторанів» та «Управління корпораціями сфери послуг» перенести до основних освітніх компонентів. Після ретельного вивчення змістовного наповнення робочої програми та переліку тем основної освітньої компоненти ОК 04 «Стратегічний менеджмент сфери послуг» (<http://surl.li/gcuoqb>) експертна група вважає доцільним викласти назву відповідної ОК у наступній редакції «Стратегічний менеджмент в туризмі та індустрії гостинності».

3. Зміст освітньої програми відповідає предметній області визначеної для неї спеціальності (спеціальностей, якщо освітня програма є міждисциплінарною)

Зміст ОП Готельно-ресторанна справа (<http://surl.li/ymoyrz>) відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності, що демонструється через відповідні основні освітні компоненти: «Міжнародна індустрія гостинності», «Управління регіональним розвитком туризму та індустрії гостинності», «Управління проектами в готельно-ресторанному господарстві», «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі». При детальному дослідженні ОП Готельно-ресторанна справа в предметній області встановлено відсутність сумнівних освітніх компонентів. Зміст освітніх компонентів був вивчений експертною групою за наявними у відкритому доступі на ЗВО силабусами (<http://surl.li/akfoua>).

4. Структура і зміст освітньої програми передбачають можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема через індивідуальний вибір здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін в обсязі, передбаченому законодавством

Структура ОП Готельно-ресторанна справа (<http://surl.li/ymoyrz>) передбачає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії у повній мірі, зокрема через індивідуальний вибір здобувачами вищої освіти освітніх компонентів (24 кредитів ЄКТС, 26,7 % від загальної кількості), вільний вибір об'єктів для проходження практики, тем кваліфікаційної роботи магістра та тем наукових доповідей на конференціях. Вибір освітніх компонентів здійснюється шляхом ознайомлення здобувачів вищої освіти з силабусами вибірових компонентів ОП на сайті ЗВО (<http://surl.li/yazeqk>) та поданням ними заяв за встановленою формою на кафедру відповідальній особі. Основним документом, що регулює порядок вибору освітніх компонентів є «Положення про порядок вільного вибору навчальних дисциплін здобувачами вищої освіти в УДПУ імені Павла Тичини» (<http://surl.li/zxesxa>).

Результати он-лайн зустрічі із здобувачами вищої освіти підтверджують, що в ЗВО дотримуються встановленого порядку та процедури вибору освітніх компонентів. Щодо кількості та різноманітності освітніх компонентів, запропонованих для вибору здобувачам ОП, то експертна група вважає за доцільне збільшити їх шляхом надання можливості здобувачам вищої освіти обирати дисципліни з інших ОП, що пропонуються ЗВО.

5. Освітня програма та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів вищої освіти, яка дає можливість здобути компетентності, потрібні для подальшої професійної діяльності.

Практична підготовка студентів за ОП Готельно-ресторанна справа (<http://surl.li/ymoyrz>) реалізується за рахунок проходження виробничої практики у 2 семестрі (12 кредитів) та 3 семестрі (9 кредитів). Вона націлена на формування у здобувачів вищої освіти фахових компетентностей спеціальності, необхідних для подальшої професійної діяльності. Практична підготовка здобувачів вищої освіти регламентується «Положення про організацію практик в УДПУ» (<http://surl.li/saxetf>). Базами практики виступають, вітчизняні підприємства готельно-ресторанного бізнесу, з якими укладено договори про співпрацю (<https://econom.udpu.edu.ua/pro-fakultet/navchannya/praktyka>). На сайті кафедри розміщено в електронному вигляді робочі програми виробничої практики (<http://surl.li/gopsas>). Результати он-лайн зустрічі із здобувачами вищої освіти ОП підтверджують їх задоволеність практичною підготовкою на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Однак, експертна група вважає, що доцільно розширити перелік баз практики та збільшити кількість країн для проходження практики здобувачам вищої освіти закордоном. Наразі є можливість проходити закордону практику лише в готельних комплексах Болгарії.

6. Освітня програма передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок

ОП Готельно-ресторанна справа (<http://surl.li/ymoyrz>) дає можливість сформувати у здобувачів вищої освіти соціальні навички (soft skills) під час вивчення обов'язкових освітніх компонентів «Ділова іноземна мова» та «Управління бізнес-процесами». Соціальні навички також формуються та удосконалюються завдяки методам та формам проведення навчальних занять, організації самостійної роботи на основі інтерактивних методів навчання. Волонтерська діяльність відіграє важливу роль у формуванні соціальних навичок. Результати он-лайн зустрічі з представниками студентського самоврядування підтверджують, що здобувачі вищої освіти залучені до відповідної діяльності.

7. Обсяг окремих освітніх компонентів (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) відповідає законодавству, фактичному навантаженню здобувачів, та програмним результатам навчання

Обсяг ОП Готельно-ресторанна справа (<http://surl.li/ymoyrz>) у кредитах ЄКТС співпадає з фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти та відповідає нормативним вимогам (1/3 – аудиторні заняття, 2/3 – самостійна робота). Навчальним планом передбачено рівномірне навчальне навантаження впродовж семестру та навчального року. Це підтверджується здобувачами вищої освіти під час он-лайн зустрічі.

8. Структура освітньої програми, освітні компоненти забезпечують практикоорієнтованість освітньої програми або узгоджені із завданнями та особливостями дуальної форми здобуття освіти (у разі реалізації цієї форми на освітній програмі)

На ОП Готельно-ресторанна справа (<http://surl.li/ymoyrz>) здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти. Укладено договір зі стейкхолдером (туристично-розважальний комплекс «Хутір «Козацька Долина») та підписана заява здобувачкою 1-го курсу Соломончук К.С. Закладом вищої освіти розроблено «Положення про дуальну форму здобуття вищої освіти в УДПУ» (<http://surl.li/mzjuvc>). Окрім цього для забезпечення практикоорієнтованості ОП у навчальному плані передбачено проходження двох виробничих практик. Для ознайомлення з практичним досвідом представники готельно-ресторанного бізнесу проводять гостьові лекції, що підтверджують результати он-лайн зустрічей із здобувачами вищої освіти та роботодавцями.

9. Освітня програма забезпечує набуття здобувачами вищої освіти компетентностей, направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1, визначених Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722

ОП Готельно-ресторанна справа (<http://surl.li/ymoyrz>) сприяє досягненню глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/722/2019#Text>) завдяки ОК 06 «Управління регіональним

розвитком туризму та індустрії гостинності» та ОК 7 «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», а також такими фаховими компетентностями як СК 10 (Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу).

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

При встановленні рівня відповідності за Критерієм 2 експертна група враховує повну відповідність за підкритеріями 2.1, 2.3, 2.4, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 та часткову відповідність за підкритеріями 2.2, 2.5. ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності. ЗВО створює всі можливості для забезпечення індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти. На ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти.

Недоліки

Відсутність тем, що розкривають особливості готельно-ресторанного бізнесу в силабусі основної ОК 03 «Психологія управління» ускладнює досягнення РН 10. Відсутність тем в силабусах основних освітніх компонентів, пов'язаних з кадровою політикою суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу та моделей управління готельними корпораціями, ускладнюють досягнення результатів навчання РН 7 та РН 10. Перелік об'єктів для проходження практики закордоном в закордонних закладах готельно-ресторанного бізнесу є недостатнім.

Рекомендації

Рекомендовано до початку 2025/26 навчального року внести зміни в ОП та перенести вибіркові ОК «HR – менеджмент готелів і ресторанів» та «Управління корпораціями сфери послуг» до основних ОК. Рекомендовано до початку 2025/26 навчального року перенести ОК 03 «Психологія управління» до вибіркових. Рекомендовано до початку 2025/26 навчального року назву ОК 04 «Стратегічний менеджмент сфери послуг» викласти у наступній редакції «Стратегічний менеджмент в туризмі та індустрії гостинності», беручи до уваги змістовне насичення робочої програми та переліку тем відповідної ОК. Рекомендовано до кінця 2024/25 навчального року збільшити кількість країн для проходження практики здобувачам вищої освіти закордоном.

Рівень відповідності Критерію 2.

Рівень В

Критерій 3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання:

1. Правила прийому на навчання за освітньою програмою укладені відповідно до Умов (Порядку) прийому на навчання для здобуття вищої освіти є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному вебсайті закладу вищої освіти

Правила прийому в 2024 році розроблені відповідно до законодавства України, затверджені Вченою радою Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини, розміщені на офіційному вебсайті університету (<http://surl.li/zotdlw>) та оновлюються щорічно. Конкурсний відбір на навчання для здобуття ступенів вищої освіти здійснюється за результатами вступних випробувань, а також розгляду мотиваційних листів. Організацію прийому вступників здійснює приймальна комісія (<http://surl.li/hmrtdb>). Створюється апеляційна комісія з метою розгляду апеляцій вступників. Утворюється відбіркова комісія, у разі потреби, для профорієнтаційної роботи, прийому документів, оформлення особових справ вступників, а також для виконання інших функцій. Для вступу на навчання для здобуття ступеня магістра за ОП Готельно-ресторанна справа вступникам потрібно було подати результати ЄВІ, ЄФВВ або ж скласти співбесіду з іноземної мови (англійська або французька, або німецька, або іспанська) та пройти фахове вступне випробування з предметних тестів (виключно на небюджетну конкурсну пропозицію в 2024 р.) та написати мотиваційний лист в обох випадках. Університет створює умови для ознайомлення вступників з ліцензією на провадження освітньої діяльності, сертифікатами про акредитацію відповідної спеціальності (напрямку підготовки, освітньої програми). Правила прийому на навчання для здобуття вищої освіти (<http://surl.li/ctkohq>), відомості про ліцензований обсяг та (максимальний) обсяг прийому за державним замовленням за кожною конкурсною пропозицією, перелік документів для вступу, розклади вступних випробувань і консультацій тощо (<http://surl.li/karley>) знаходяться на офіційному сайті Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. У правилах прийому не було виявлено дискримінаційних положень. Правила прийому на навчання відповідають вимогам законодавства і враховують специфіку освітньої програми.

2. Правила прийому на навчання за освітньою програмою враховують її особливості

Правила прийому на навчання в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини містять перелік освітніх програм, перелік наказів МОНу щодо розміщення державного замовлення, порядок рейтингування мотиваційних листів, перелік предметних тестів ЄФВВ, а також зміни до правил прийому. Програма фахового вступного випробування розробляється з урахуванням особливостей ОП. Програми співбесід з іноземних мов відповідають програмі підготовки ЄВІ. Організація та проведення фахових вступних випробувань відбуваються у порядку, визначеному Правилами прийому 2024 року, які розміщені на сайті Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (<http://surl.li/zotdlw>). Розмовні теми та тематика текстів для читання і практичного застосування мови враховують специфіку самої освітньої програми (<http://surl.li/bfzgwX>) і розміщені на офіційному сайті УДПУ імені Павла Тичини, а також сайті Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти. Проте вступники в 2024 р. вступали тільки за результатами ЄВІ, ЄФВВ та мотиваційного листа. Особам з особливими освітніми потребами університет забезпечує відповідні умови для проходження співбесід та фахових іспитів, але таких осіб на даній ОП цього навчального року також не було.

3. Заклад вищої освіти у межах освітньої програми здійснює визнання програмних результатів навчання та кваліфікацій, здобутих на інших освітніх програмах (зокрема під час академічної мобільності). Таке визнання здійснюється відповідно до чітких і зрозумілих правил, що не суперечать національному законодавству та міжнародним актам, є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються. Процедура та прийняті рішення про визнання належним чином документуються відповідно до законодавства

Положення про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини є основним нормативним документом, що регламентує організацію та здійснення освітньої діяльності (<http://surl.li/ehmqscq>). Положенням про порядок перезарахування результатів навчання та визначення академічної різниці в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини регламентується порядок визнання та перезарахування результатів навчання з освітніх компонент за ОП, визначення академічного розходження / академічної різниці у навчальних планах для здобувачів освіти (<http://surl.li/peo0ib>). Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасниками освітнього процесу регламентує організацію програм академічної мобільності для здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/tqkxkg>). На даній ОП впроваджена практика визнання результатів навчання здобувачами освіти, отриманих в інших закладах освіти. На даній ОП укладено ряд договорів, що дає можливість працівникам та здобувачам освіти реалізовувати своє право на академічну мобільність (<http://surl.li/tqnedd>). Відбір здобувачів освіти для участі в програмах академічної мобільності здійснює конкурсна комісія з урахуванням рейтингу успішності, знання іноземної мови та критеріїв відбору учасників академічної мобільності. На даній ОП визначені чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності, що відповідають Конвенції про визнання кваліфікацій з вищої освіти в Європейському регіоні і є доступними для всіх учасників освітнього процесу та послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми. Процедура та прийняті рішення про визнання належним чином документуються відповідно до законодавства.

4. Заклад вищої освіти у межах освітньої програми здійснює визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти. Таке визнання здійснюється відповідно до чітких і зрозумілих правил, що не суперечать законодавству, є доступними для всіх учасників освітнього процесу

Механізм визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, передбачений Порядком визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини (<http://surl.li/szmqze>). Зарахування здобувачу ОК (складових ОК) за підсумками визнання результатів неформального та/або інформального навчання дозволяється для ОК освітньої програми, які входять до навчального плану з наступного семестру. В такому випадку створюється предметна комісія у складі: директор Інституту, гарант ОП, НПП, який викладає ОК, що пропонується до перезарахування. Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти приймає рішення про зарахування заявнику певного освітнього компонента освітньої програми, якщо за підсумками визнання результатів неформального та/або інформального навчання визнаються усі результати навчання, передбачені цим освітнім компонентом. У такому випадку заявнику зараховується відповідна освітньому компоненту кількість кредитів ЄКТС. Або ж такі результати можуть бути не визнані. Оцінка за таким освітнім компонентом визначається за підсумками вимірювання визнаних результатів навчання. Здобувач має право на апеляцію рішення комісії. Корисні посилання для здобуття компетентностей у неформальній освіті розміщені на сайті закладу (<http://surl.li/citqyt>). Інформування здобувачів освіти щодо організації процедур визнання результатів неформального та/або інформального навчання, забезпечується через офіційний вебсайт Університету та Інституту (<http://surl.li/kipxts>), під час проведення занять, зустрічей. На даній ОП визначені чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми, та не суперечать законодавству.

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Правила прийому на навчання опубліковані та доступні на сайті Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. На сайті Інституту є зразки мотиваційних листів. Визнання результатів навчання вступників, отриманих в інших закладах освіти, регулюється Правилами прийому Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (<http://surl.li/syofgk>), Положенням про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/qlrekx>), Положенням про порядок перезарахування результатів навчання та визначення академічної різниці (<http://surl.li/rzdpmj>), Положенням про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються, та надання їм академічної відпустки (<http://surl.li/rbojmg>), Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність учасниками освітнього процесу (<http://surl.li/vgoduj>). На даній ОП передбачений Порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини (<http://surl.li/szmqze>). На сайті є велика кількість інформації щодо неформальної освіти (<http://surl.li/foayuw>).

Недоліки

Не виявлені, проте варто відмітити, що на офіційному сайті УДПУ імені Павла Тичини та Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти відсутні програми співбесід за ОС магістр. На офіційному вебсайті закладу важко знайти опис ОП Готельно-ресторанна справа.

Рекомендації

Рекомендуємо поставити на сайт УДПУ імені Павла Тичини та Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти програми співбесід за ОС магістр за ОП Готельно-ресторанна справа, а також спростити скерування вступнику на опис ОП Готельно-ресторанна справа з офіційного сайту УДПУ імені Павла Тичини до початку вступної кампанії в 2025 році.

Рівень відповідності Критерію 3.

Рівень В

Критерій 4. Навчання і викладання за освітньою програмою:

1. Освітній процес відповідає вимогам законодавства. Методи, засоби та технології навчання і викладання сприяють досягненню заявлених у освітній програмі мети та програмних результатів навчання, відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи

В контексті реалізації ОП «Готельно-ресторанний бізнес» в освітньому процесі ЗВО застосовуються необхідні форми, методи навчання і викладання, що сприяють досягненню заявлених у програмі цілей, ПРН, відповідають студентоцентрованому підходу і віддзеркалюють принципи академічної свободи. Форми, методи навчання й викладання в УДП регламентує Положення про організацію освітнього процесу (<https://bit.ly/3nYrbzN>), Положення про дистанційне навчання (<https://bit.ly/3UgJ8FY>). Основними формами у ЗВО є очна (денна, вечірня), заочна та дуальна. За ОП навчання здійснюється за денною, заочною та дуальною формами. Здобувач може змінювати форму здобуття вищої освіти шляхом переведення, якщо в ліцензії ЗВО на провадження освітньої діяльності передбачене навчання за різними формами. Форму навчання можна змінити після завершення семестру під час канікул. Освітній процес за даною ОП здійснюється за такими формами, як навчальні заняття (лекція, практичне заняття, консультація); самостійна робота; практична підготовка (виробничі практики); контрольні заходи (екзамен, залік, захист курсових і кваліфікаційних робіт). Основні методи навчання, що використовуються при викладанні ОК, зазначено у Відомостях СО. Особливості здійснення освітнього процесу через дистанційне навчання визначають, що основною формою є самостійна робота (п. 3.1 <https://bit.ly/3UgJ8FY>). Лекцію, консультацію проводять зі здобувачами вищої освіти дистанційно у синхронному або асинхронному режимі відповідно до НП та розкладу занять. Практичні заняття можуть проводитися дистанційно в асинхронному режимі, окремі практичні завдання можна виконувати в синхронному режимі, якщо це передбачено РПНД. Для організації освітнього процесу на основі технологій дистанційного навчання у ЗВО використовують платформи Moodle, активно застосовують Google Classroom, Google Meet, Zoom, месенджерів Viber, Telegram. Під час онлайн-зустрічі 6 зі здобувачами та онлайн-зустрічі 4 з НПП було встановлено, що студенти та викладачі мають можливість обирати форми та методи навчання,

які найкраще дозволяють досягти визначених ОП РН за відповідними ОК. Результати опитувань здобувачів свідчать про задоволеність формами і методами навчання й викладання (95%) (<http://surl.li/jqbkzs>).

2. Усім учасникам освітнього процесу своєчасно надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання в межах окремих освітніх компонентів (у формі робочої програми навчальної дисципліни, силабуса)

Здобувачам ОП інформація щодо цілей, змісту, РН, порядку та критеріїв оцінювання надається своєчасно. Учасники освітнього процесу мають можливість отримувати інформацію про цілі, зміст, очікувані результати навчання, порядок і критерії оцінювання в рамках окремих освітніх компонент. За кожною ОК дана інформація розміщується у РПНД та силабусах, які знаходяться на платформі Moodle, а також у вільному доступі на сайті кафедри (<http://surl.li/lgynmj>, <http://surl.li/exbgal>). Під час онлайн-зустрічі 6 зі здобувачами було встановлено, що таку інформацію вони отримують на першому занятті від викладачів. За результатами онлайн-зустрічі 4 з НПП з'ясовано, що дана інформація для здобувачів розповідається на першому занятті (Нещадим Л.). Інформація щодо освітнього процесу, включаючи чинні ОП 2023 і ОП 2024 рр., навчальні плани, силабуси, робочі програми розміщена на офіційному сайті ЗВО та кафедри (<http://surl.li/mdfhgb>, <http://surl.li/ocokud>). Здобувачі мають доступ до інформаційних ресурсів інформаційно-освітнього середовища ЗВО (<http://surl.li/qligoc>), де розміщена електронна навчальна карта для кожної освітньої компоненти з інформацією щодо їх обсягу, структури, очікуваних результатів та системи оцінювання. Здобувачі можуть реалізувати право на вибір шляхом вибору тематики індивідуальних завдань, тем курсових і кваліфікаційних робіт. За ОП проводяться опитування серед здобувачів (<http://surl.li/jqbkzs>). Результати анкетування розміщуються у вільному доступі на сайті кафедри (<http://surl.li/elsypl>). Результати опитування здобувачів даної ОП показали про зрозумілість мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисциплін студентами ОП. Опитування у ЗВО проводяться, як правило, 2 рази на рік.

3. Заклад вищої освіти забезпечує поєднання навчання і досліджень під час реалізації освітньої програми відповідно до рівня вищої освіти, спеціальності та мети освітньої програми

ЗВО створено усі необхідні умови для поєднання навчання і досліджень під час реалізації даної ОП. ЗВО має потужні міжнародні та наукові зв'язки, веде активну наукову й дослідну діяльність, реалізує понад 14 наукових грантів і проектів (<http://surl.li/ohtmrw>). У ННІ економіки та бізнес-освіти щорічно проводиться Всеукраїнська науково-практична інтернет- конференція здобувачів ВО та молодих учених «Сучасні проблеми і перспективи економічної динаміки» та Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні питання розвитку економіки: світові та національні аспекти», де здобувачі мають можливість опублікувати наукові здобутки (<http://surl.li/elzoro>). На кафедрі функціонують 5 наукових гуртків: Перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Україні під керівництвом Поворознюк І.М., Інноваційні технології в туризмі – Слатвінська Л.А., Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі – Нещадим Л.М., Розвиток індустрії гостинності в Україні та світі - Литвин О.В., Сучасні тенденції розвитку туризму в Україні - Кирилюк І. М. Студенти мають можливість активно брати участь в дослідженнях, наукових проектах і конкурсах через гурткову роботу. У ННІ економіки та бізнес-освіти активно функціонує Студентське наукове товариство (<http://surl.li/vnxhejc>) щодо залучення студентів до науково-дослідної роботи. На зустрічі з ЕГ доц. Нещадим Л.М. повідомила, що НПП постійно знаходяться на зв'язку зі здобувачами, надають їм індивідуальні консультації, здійснюють науково-освітній супровід, використовуючи зручний час і комунікації для здобувачів. На онлайн-зустрічі 6 здобувачі зазначили про те, що викладачі та куратори проводять роз'яснювальну роботу у даному напрямі. Відповідно до Відомостей СО здобувачі також залучаються до кафедральної науково-дослідної теми: «Теоретичні та практичні аспекти розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні».

4. Педагогічні, науково-педагогічні, наукові працівники (далі – викладачі) систематично оновлюють зміст освітніх компонентів на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі

Відповідно до Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (п. 2.6, <https://bit.ly/417jn8>) в ЗВО розроблено механізм затвердження, періодичного перегляду та моніторингу освітніх програм, що передбачає розробку й оприлюднення очікуваних результатів навчання; гармонійну побудову освітньої програми; дотримання вимог до диференціації програм підготовки за різними формами навчання; процедури затвердження та регулярного перегляду програм із залученням зовнішніх експертів; дотримання умов реалізації освітніх програм та забезпечення їх відповідними навчальними ресурсами; аналіз ефективності реалізації навчальних програм, моніторинг успішності та досягнень здобувачів вищої освіти; співпрацю з працедавцями, представниками ринку праці та інших зацікавлених сторін з метою періодичного перегляду програм. Відповідно, оновлення змісту ОК має відбуватися щорічно, про що засвідчили і представники НПП (онлайн-зустрічі 4). Відповідно до розміщених силабусів, у змісті обов'язкових ОК прослідковується оновлення тем (<http://surl.li/lgynmj>). З метою посилення мовної компетентності здобувачів зміст ОК «Стратегічний менеджмент сфери послуг» доповнений 2 темами англійською мовою. ЕГ підтверджує використання матеріалів власних наукових досліджень НПП при викладанні дисциплін, зокрема ОК5 «Стратегічний маркетинг сфери послуг», ОК 4 «Стратегічний менеджмент сфери послуг», ОК 6 «Управління регіональним розвитком туризму та індустрії гостинності», ОК 7 «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», ОК8 «Управління бізнес-процесами»,

ОК10 «Міжнародна індустрія гостинності». Зважаючи на необхідність навчання майбутніх фахівців готельно-ресторанного бізнесу використанню спеціалізованих ІТ-продуктів слід зазначити, що використання однієї системи J Solution Hotel&Restaurant напевно недостатньо, потрібно вивчати й інші, для здобувачів достатньо буде одного семестру для вивчення сучасних розробок ІТ індустрії. На основі спілкування з НПП, а також за результатами аналізу навчально-методичного забезпечення ОК (<http://surl.li/lgynmj>) ЕГ вважає, що для подальшого розвитку ОП «Готельно-ресторанний бізнес» доцільно посилити оновлення змісту освіти за рахунок використання спеціалізованих програмних продуктів та ІТ технологій.

5. Навчання, викладання та наукові дослідження пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності за освітньою програмою та закладу вищої освіти

В УДПУ для поєднання навчання, викладання та наукових досліджень з інтернаціоналізацією підписано та діють програми подвійних дипломів з Інститутом Європейської культури (м. Гнезно), Гуманістично-природничим університетом імені Яна Длугоша (Ченстохов), Поморська Академія (Слупськ). Академічна мобільність реалізується у межах угод, що висвітлюється у Відомостях СО. Наприклад, із закладами Туреччини («Mevlana»), Латвії, Польщі та Узбекистану. ЗВО створює необхідні умови для реалізації програм академічної мобільності, співпраці в країнах-партнерах через міжуніверситетські проєкти за програмою ERASMUS+ (<http://surl.li/ohtmrw>). Однак, в умовах воєнного стану можливості академічної мобільності істотно обмежені. Проте, здобувачі ОП активно приймають участь у міжнародних заходах, таких як Міжнародний проєкт «Українсько-польська молодіжна школа сталого туризму «Подорожуй і поважай!», «Academies4Ukraine – Strengthen Higher Education resilience in Ukraine and European Union» (Erasmus+ KA220-HED) (<http://surl.li/qdgnnd>). Викладачі ОП також поєднують навчання, викладання і наукові дослідження, що пов'язані з інтернаціоналізацією. НПП мають значну кількість у міжнародних наукометричних базах Scopus та WoS, у зарубіжних періодичних наукових виданнях країн ОЕСР, закордонних колективних монографіях, беруть участь у міжнародних конференціях, семінарах, робочих зустрічах (<http://surl.li/qjrhxr>).

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

На підставі аналізу форм та методів навчання і викладання, які застосовуються на ОП, доступності інформації щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання, існуючої практики інтернаціоналізації діяльності, поєднання навчання і досліджень, оновлення змісту освіти на основі наукових досягнень, враховуючи інформацію, отриману під час проведення експертизи, ЕГ відзначає повну відповідність ОП "Готельно-ресторанна справа" за підкритеріями 4.1, 4.2, 4.3, 4.5 та часткову узгодженість за підкритерієм 4.4. Реалізація освітньої програми ЗВО побудована на засадах академічної свободи, що дозволяє здобувачам вільно обирати спосіб і форми отримання інформації. Усім учасникам ОП своєчасно надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах ОК. ЗВО забезпечує поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП. Позитивно практикою є створення та успішне функціонування наукових гуртків. Навчання, викладання та наукові дослідження пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності ЗВО.

Недоліки

Низький рівень активності НПП в контексті оновлення змісту ОК з урахуванням тенденцій розвитку сучасних інформаційно-комунікаційних технологій та їх поширення в готельно-ресторанному бізнесі.

Рекомендації

ЕГ рекомендує протягом наступного навчального року посилити зв'язок на основі наукових досягнень у галузі сучасних ІКТ та навичок роботи з програмним забезпеченням, таким як Amadeus, PMS-системи "SERVIO HMS", CRM-системи і т.ін. Рекомендовано структурувати використання J Solution Hotel&Restaurant відповідно до конкретних завдань та запланованих компетентностей в межах ОК.

Рівень відповідності Критерію 4.

Рівень В

Критерій 5. Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність:

1. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти є чіткими, зрозумілими, дають можливість встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента та/або освітньої програми в цілому та оприлюднюються заздалегідь

Організація контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти на ОП Готельно-ресторанна справа здійснюється відповідно до «Положення про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти» (<https://cutt.ly/sMcyQNI>), «Положення про організацію освітнього процесу» (<http://surl.li/gcpszz>), «Положення про Європейську кредитно-трансферну систему навчання» (<https://cutt.ly/mwvxAtCU>), «Положення про самостійну роботу здобувачів вищої освіти» (<http://surl.li/coznr>), «Положення про дистанційне навчання» (<https://cutt.ly/8McyI3c>). Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти проводять за 100-бальною шкалою. В УДПУ імені Павла Тичини контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти здійснюється через поточний, модульний, рубіжний, підсумковий і діагностичний контроль. Поточний контроль здійснюють під час проведення практичних і семінарських занять. Модульний контроль проводить науково-педагогічний працівник після вивчення програмного матеріалу кожного змістового модуля. Підсумковий контроль включає семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти. Рубіжний контроль проводять, зазвичай, всередині семестру і його результати визначають шляхом встановлення викладачем стану поточної успішності здобувачів вищої освіти. Діагностичний контроль проводиться у формі вихідного контролю із дисципліни, ректорських і міністерських контрольних робіт тощо. Інформування здобувачів освіти про форми контрольних заходів, терміни та критерії оцінювання здійснюється через оприлюднення у відкритому доступі на сайті Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти є чіткими, зрозумілими, дають можливість встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів навчання.

2. Форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності). Результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений

Атестація здобувачів освіти ОП Готельно-ресторанна справа відбувається у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та складанням комплексного екзамену за фахом, що передбачено стандартом вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа для ОС магістр. Процес атестації, порядок створення екзаменаційних комісій, повноваження учасників регулюються нормативними документами: «Положення про організацію освітнього процесу в УДПУ імені Павла Тичини» (<http://surl.li/gcpszz>), «Положення про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії в УДПУ імені Павла Тичини» (<https://cutt.ly/IMcyVJV>), «Положення про випускні кваліфікаційні роботи в УДПУ імені Павла Тичини» (<https://cutt.ly/5MvIVWX>), «Положення про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти в УДПУ імені Павла Тичини» (<https://is.gd/bpCKpp>). Для підготовки до атестації здобувачів розроблені методичні рекомендації для написання кваліфікаційних робіт (<http://surl.li/olpoyo>). Кваліфікаційна робота перевіряється на ознаки плагіату за допомогою програми Anti-Plagiarism. Кваліфікаційна робота перевіряється навчально-методичним відділом університету з метою запобігання та виявлення плагіату для визначення рівня оригінальності тексту. Оцінка екзаменаційною комісією здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до національної системи оцінювання та шкали ECTS. У кваліфікаційній роботі не допускаються академічний плагіат, фальсифікація та фабрикація. Після перевірки адміністратор навчально-методичного відділу надає Акт перевірки на плагіат. Максимальний допустимий збіг з однією роботою не повинен перевищувати 40%, а для типових кваліфікаційних робіт – 50%. Допустима кількість помилок у роботі не повинна перевищувати 20%. Робота, яка не відповідає цим критеріям, не допускається до захисту та потребує доопрацювання. Процедура перевірки робіт є безкоштовною. Оцінки атестації виставляє кожен член комісії, а голова узагальнює результати атестації кожного здобувача. Здобувач вищої освіти, який отримав незадовільну оцінку при складанні атестаційного екзамену, відраховується з університету. За таких умов йому видається академічна довідка встановленого зразка. Здобувачі вищої освіти, які не склали атестаційний екзамен у зв'язку з неявкою без поважних причин або отриманням незадовільної оцінки, мають право на повторну (з наступного навчального року) випускню атестацію протягом трьох років після відрахування з закладу вищої освіти. Атестація здобувачів освіти ОП Готельно-ресторанна справа відповідає вимогам стандарту вищої освіти.

3. Визначено чіткі та зрозумілі правила проведення контрольних заходів (у тому числі щодо наукової складової освітньо-наукової програми, за якою здійснюється підготовка здобувачів ступеня доктора філософії), що є доступними для всіх учасників освітнього процесу, забезпечують об'єктивність екзаменаторів (зокрема охоплюють процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів), визначають порядок оскарження результатів контрольних заходів і їх повторного проходження, та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

Всі здобувачі освіти мають вільний доступ до нормативних документів Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини: «Положення про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої

освіти» (<http://surl.li/eaggyz>) та «Положення про організацію освітнього процесу» (<http://surl.li/gcpszz>). У випадку виникнення питань щодо чіткості та зрозумілості форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачі мають можливість звернутися за роз'ясненнями до НПП. Інформування здобувачів освіти про форми контрольних заходів, терміни та критерії оцінювання здійснюється через оприлюднення у відкритому доступі на сайті Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти, робочих програм, силабусів, програм практики, методичних рекомендацій тощо та в Інформаційно-освітньому середовищі Moodle (<https://moodle.udpu.edu.ua/>). Проводиться анкетування щодо чіткості і зрозумілості критеріїв оцінювання результатів навчання. Інформація щодо процедури проведення контрольних заходів доступна на сайті ННІ економіки та бізнес-освіти, що забезпечує прозорість та неупередженість оцінювання досягнень здобувачів вищої освіти. З метою забезпечення належного контролю за організацією освітнього процесу в Навчально-науковому інституті та оперативного реагування на можливі факти порушень і зловживань, а також для надання інформаційної та методичної допомоги студентам, викладачам, іншим категоріям громадян створено Скриньку довіри (<http://surl.li/wdulhg>). Порядок перевірки, об'єктивність оцінювання та процедури запобігання і врегулювання конфлікту інтересів учасників освітнього процесу відображено у «Положенні про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій» (<https://cutt.ly/mMcufc6>), «Положенні про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти» (<https://cutt.ly/sMcyQNI>), «Етичному кодексі науково-педагогічних та педагогічних працівників» (<https://cutt.ly/oMcrIcR>), «Кодексі академічної доброчесності» (<https://cutt.ly/dMcRQZC>). Реалізація політики запобігання конфліктним ситуаціям здійснюється через діяльність Комісії з врегулювання конфліктних ситуацій. Врегульовано порядок повторного проходження контрольних заходів. Повторне складання екзаменів допускається не більше двох разів з кожної дисципліни. З розкладом ліквідації академічної заборгованості здобувач вищої освіти може ознайомитись на дошці повідомлень та сайті ННІ економіки та бізнес-освіти. Встановлюються однакові правила перескладання контрольних заходів, оскарження результатів. Правила проведення контрольних заходів є чіткими та доступними для всіх учасників освітнього процесу, забезпечують об'єктивність екзаменаторів.

4. У закладі вищої освіти визначено чіткі та зрозумілі політику і процедури дотримання академічної доброчесності, яких послідовно дотримуються всі учасники освітнього процесу під час реалізації освітньої програми. Заклад вищої освіти популяризує академічну доброчесність (насамперед через її імплементацію у культуру якості закладу вищої освіти) та використовує відповідні технологічні рішення як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності

Одним із ключових напрямів діяльності УДПУ є виховання та зміцнення культури академічної доброчесності. Основними документами, які містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності є: Етичний кодекс науково-педагогічних і педагогічних працівників (<https://is.gd/XfKoqk>), Кодекс академічної доброчесності УДПУ імені Павла Тичини (<https://is.gd/nuFsgV>), Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в УДПУ імені Павла Тичини (<https://is.gd/cbRLIK>), Положення про групу сприяння академічної доброчесності УДПУ імені Павла Тичини (<http://surl.li/flrky>), Порядок виявлення та встановлення фактів порушення академічної доброчесності в УДПУ імені Павла Тичини і вони знаходяться на офіційному сайті УДПУ. На даній ОП використовуються такі технологічні рішення як використання спеціалізованого програмного забезпечення для виявлення плагіату (Anti-Plagiarism, Turnitin Similarity) та інформування учасників освітнього процесу щодо дотримання стандартів і процедур академічної доброчесності, що свідчить про використання відповідних технологічних рішень як інструментів протидії порушенням академічної доброчесності. Процедурі обов'язкової перевірки на плагіат підлягають статті, подані до опублікування в наукових виданнях, тези доповідей наукових конференцій Університету, студентські наукові роботи, що подають на Всеукраїнські та Міжнародні конкурси тощо за допомогою Turnitin Similarity. Також інструментом протидії порушенням академічної доброчесності є перевірка кваліфікаційних робіт на наявність плагіату за допомогою Anti-Plagiarism. Відповідальний за перевірку надає висновок про результати перевірки у роздрукованому вигляді впродовж 10 днів реєстрації роботи в системі. Популяризація академічної доброчесності серед здобувачів ОП здійснюється систематично через реалізацію таких заходів, як зустрічі гарантів ОП із здобувачами вищої освіти, участь НПП в заходах, де обговорюються питання, що стосуються системи забезпечення академічної доброчесності у закладі вищої освіти, проведення семінарів та зустрічей щодо академічної доброчесності, формування політики навчальних дисциплін на основі дотримання принципів академічної доброчесності (прописується в силабусах), обговорення питань про дотримання принципів академічної доброчесності на засіданнях Вченої ради Інституту. 99% здобувачів вищої освіти ОС Магістр ОП Готельно-ресторанна справа стверджують, що НПП інформують їх про процедури дотримання академічної доброчесності, що вказує на те, що заклад вищої освіти популяризує академічну доброчесність.

Загальний аналіз щодо Критерію 5:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Інформування здобувачів освіти про форми контрольних заходів, терміни та критерії оцінювання здійснюється через оприлюднення у відкритому доступі на сайті Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти. Атестація здобувачів освіти ОП Готельно-ресторанна справа відповідає вимогам стандарту вищої освіти і відбувається у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та складання комплексного екзамену за фахом. Визначено чіткі та зрозумілі правила проведення контрольних заходів, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу. Встановлюються однакові правила перескладання контрольних заходів, оскарження результатів. З метою забезпечення належного контролю за організацією освітнього процесу створено Скриньку довіри.

Популяризація академічної доброчесності серед здобувачів ОП здійснюється систематично через реалізацію різноманітних заходів. На даній ОП використовуються такі технологічні рішення як використання спеціалізованого програмного забезпечення для виявлення плагиату (Anti-Plagiarism, Turnitin Similarity). Заклад вищої освіти популяризує академічну доброчесність.

Недоліки

Слабкі сторони не виявлено, проте не всі документи знаходяться у вільному доступі, наприклад, Порядок виявлення та встановлення фактів порушення академічної доброчесності в УДПУ імені Павла Тичини. Немає на сайті ННІ економіки та бізнес-освіти методичних рекомендацій щодо складання комплексного екзамену за фахом.

Рекомендації

Рекомендуємо надати вільний доступ до Порядку виявлення та встановлення фактів порушення академічної доброчесності в УДПУ імені Павла Тичини до 31 грудня 2024 року. Рекомендуємо розробити методичні рекомендації для складання комплексного екзамену за фахом для студентів ОП Готельно-ресторанна справа до 31 січня 2025 року.

Рівень відповідності Критерію 5.

Рівень В

Критерій 6. Людські ресурси:

1. Викладачі, залучені до реалізації освітньої програми, з огляду на їх кваліфікацію та/або професійний досвід спроможні забезпечити освітні компоненти, які вони реалізують у межах освітньої програми, з урахуванням вимог щодо викладачів, визначених законодавством

Освітня діяльність на ОП здійснюється на базі профільної кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи. Кадровий склад випускової кафедри формується на основі Закону України «Про вищу освіту», «Положення про порядок проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів)» УДПУ (<https://bit.ly/3Gy8k34>). Для реалізації ОП «Готельно-ресторанна справа» в УДПУ залучаються НПП з науковим ступенем і вченим званням, що мають відповідний рівень академічної кваліфікації. Згідно табл. 2 відомостей СО кваліфікація НПП, задіяного до викладання на ОП, підтверджується публікаційною активністю, викладачі регулярно проходять стажування в інших ЗВО, підприємствах та організаціях сфери готельно-ресторанного бізнесу, у т.ч. за кордоном. Узгодженою із академічною кваліфікацією викладачів ОП є їх професійна активність (відповідно до пп. 37, 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, постанова КМУ від 30.12.2015 р. №1187 (в редакції постанови КМУ від 24.03.2021 р. № 365) <https://bit.ly/3U2BuYl>). Крім того, питання відповідності певного викладача певній дисципліні є предметом оцінки ЕГ, ґрунтуючись на індивідуальному підході та беручи до уваги надані ЗВО пояснення. За результатами аналізу видів і результатів наукової та професійної активності НПП, що забезпечують навчальний процес і ОК та ОП, відомостей СО, інформації сайту кафедри, ННІ економіки та бізнес-освіти та ЗВО, наданих пояснень, ЕГ зазначає, що академічний персонал, який бере участь у освітньому процесі на цій ОП загалом має необхідну академічну кваліфікацію. У переважній більшості викладачів тематика наукових публікацій відповідає ОК, які вони викладають. Разом з тим, слід наголосити на необхідності посилення публікаційної активності окремих викладачів за тематикою ОК, які вони викладають (фахові статті за 5 останніх років за ОК), зокрема, Азізов Т.Н., Кузьмінов М.В., Балабанов Г.В. При цьому ЕГ вважає недостатньо переконливою відповідність НПП таким ОК, що ними викладаються, як «Управління проектами в готельно-ресторанному господарстві», що потребує підвищення рівня відповідності ОК у контексті академічної та/або професійної кваліфікації. Тематика наукових інтересів НПП загалом відповідає змісту ОК, на кафедрі виконуються науково-дослідні роботи (<http://surl.li/rujrju>). Результати інтерв'ювання здобувачів загалом підтверджують їх задоволеність рівнем професіоналізму викладачів.

2. Процедури конкурсного відбору викладачів є прозорими, недискримінаційними, дають можливість забезпечити потрібний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми та послідовно застосовуються

У ЗВО існує чітка і прозора процедура проведення конкурсного відбору на заміщення вакантних посад академічного персоналу. Вона формується у відповідності до Положення про порядок проведення конкурсного відбору для заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників УДПУ та укладання з ними трудових договорів

(контрактів) (<https://bit.ly/3nF1irO>). Порядок відповідає чинному законодавству. Згідно розділів 3 і 4 Порядку до кандидатів висувається низка формальних кваліфікаційних вимог. Крім того, для оцінки рівня професійної кваліфікації претендента кафедра може запропонувати йому прочитати відкриті лекції, провести практичне, лабораторне або семінарське заняття. Враховується і попередня діяльність на відповідній посаді при повторному претендуванні кандидата на її зайняття, а також рейтингові показники навчально-методичної та наукової діяльності чинного працівника ЗВО. Обрання на вакантні посади здійснюється шляхом таємного голосування на засіданні вченої ради університету (професори) та вченої ради факультету (доценти, старші викладачі, викладачі, асистенти). Відповідно до п. 8.4. Положення при укладанні контрактів з НПП, у тому числі на нові терміни, можуть визначатися, зокрема, такі зобов'язання: підготовка дисертації; публікація підручників, навчальних посібників, монографій, наукових статей та передання їх до репозитарію університету; публікація статей у виданнях, що індексуються наукометричними базами (Scopus, Web of Scienc та ін.); участь у наукових конференціях; проходження підвищення кваліфікації; виконання відповідної навчальної, методичної, наукової, організаційної роботи тощо. За результатами опитування, практичний досвід викладача є бажаною умовою для здобувачів за деякими компонентами цієї ОП. ЕГ констатує, що процедури конкурсного добору викладачів, які існують в ЗВО, є прозорими та дають можливість забезпечити необхідний рівень для успішної реалізації ОП.

3. Заклад вищої освіти залучає роботодавців, їх організації, професіоналів-практиків та експертів галузі до реалізації освітнього процесу

Як свідчать відомості про СО та проведені зустрічі із фокус-групами ЗВО та випускова в процесі реалізації ОП залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу. В УДПУ має місце декілька шляхів залучення роботодавців до організації та реалізації навчального процесу. Основними з них є такі: 1) надання представниками роботодавців рецензій-відгуків на ОП «Готельно-ресторанна справа» (директор ТОВ «Готель «Умань», м. Умань - Дворова Н. В.; директор ГТЗДВ «Іскра», м. Умань - Поліщук М.П.; директор лаунж-кафе «Atrio Olimp», м. Умань - Поляченко А. П.); 2) залучення фахівців-практиків до проведення науково-практичних семінарів (<http://surl.li/lhapuq>, <http://surl.li/uponik>), гостьових лекцій (<http://surl.li/smrhdi>, <http://surl.li/piigof>, <http://surl.li/mmwnl>, <http://surl.li/hxnsjo>), майстер-класів, круглих столів (<http://surl.li/mmwny>), практичних занять (<http://surl.li/ljiygz>) тощо; 3) включення роботодавців до процесу перегляду та оновлення змісту ОП «Готельно-ресторанна справа»; 4) щорічне відвідування викладачами і студентами семінарів за участю роботодавців (<http://surl.li/lhapuq>); 5) проведення професійно-орієнтованих екскурсій (<http://surl.li/hwvtuf>, <http://surl.li/edaqzmz>); 6) участь роботодавців у забезпеченні практичної підготовки студентів за майбутнім фахом та ін. Ці факти були підтверджені на зустрічі експертної групи з: Гекалюк Л.Ю. - начальником відділу туризму Уманської міської ради; Поляченко А.П. - директором лаунж-кафе «Atrio Olimp»; Нрабовим В.М. - в. о. директора Національного дендрологічного парку «Софіївка» НАН України; Попелюх Н. В. – директором туристично-розважального комплексу «Хутір «Козацька Долина»; Костюк А. П. – адміністратором готельно-ресторанного комплексу «ZASTAVA». Частину цих фактів підтверджують і надані ЗВО протоколи засідання кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи, які наведені у Відомостях самооцінювання ОП. Різноманітний та системний характер залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу на ОП «Готельно-ресторанна справа» УДПУ є загалом характерним явищем. Позитивною практикою є залучення до реалізації освітнього процесу представників роботодавців, які є випускниками кафедри та ЗВО. Це свідчить про забезпечення послідовної та постійної взаємодії ЗВО та реального сектору та формування певного взаємопов'язаного ланцюгу здобувач-ЗВО-випускник-роботодавець.

4. Заклад вищої освіти сприяє професійному розвитку викладачів через власні програми або у співпраці з іншими організаціями, заохочує розвиток викладацької майстерності

В УДПУ функціонує власна внутрішня система професійного розвитку викладачів. Цей процес забезпечує науково-методичний центр проф. розвитку викладачів (<https://bit.ly/3K1aECB>). Основні завдання центру полягають у: створенні системи неперервного підвищення кваліфікації НПП; організації постійно діючих науково-метод. семінарів для різних категорій працівників ЗВО; проведенні наукових досліджень у сфері вищої та післядипломної освіти; виданні науково-метод. рекомендацій та посібників, які стосуються удосконаленню освітнього процесу у ЗВО. При цьому щороку проводяться заняття Школи проф. зростання молодого викладача, науково-практ. семінари для викладачів із досвідом роботи понад 5 років у ЗВО (<http://surl.li/mhahbn>, <https://cutt.ly/oE9awZi>). У рамках діяльності центру також реалізовано програму з розвитку лідерства та управлінської компетентності завідувачів кафедр. Постійно проводяться науково-метод. семінари для даної категорії НПП. НПП мають можливість проходити підвищення кваліфікації та пед. майстерності не лише в університеті, а й у різних ЗВО, наукових установах та ін. організаціях як в Україні, так і за кордоном. Найчастіше це відбувається у провідних ЗВО та наукових установах України, з якими УДПУ має відповідні угоди, зокрема Поворознюк І.М. (НАПНУ України ДЗВО «Університет менеджменту освіти»; ТОВ «Академія цифрового розвитку»), Нещадим Л.М. (НУБІП України); Кирилюк І.М. (<http://surl.li/fpnpkt>), Слатвінська Л.А. (Українська асоціація тур. гідів, НАПНУ ДЗВО «Університет менеджменту освіти», <http://surl.li/ghqpbz>), Литвин О.В. (<http://surl.li/bsxear>), Якімчук Б.А. (<http://surl.li/mhwmle>). Багато викладачів ОП пройшли стажування за кордоном: Поворознюк І.М. (West Finland College, Foundation «IIASC», Фінляндія), Нещадим Л.М. (Jagiellonian University, Польща), Кирилюк І.М. (Фінляндія, <http://surl.li/fpnpkt>); Слатвінська Л.А. (Польща, <http://surl.li/ghqpbz>), Литвин О.В. (Німеччина, Фінляндія, <http://surl.li/bsxear>), Якімчук Б.А. (Латвія, <http://surl.li/mhwmle>), Кирилюк І.М., Барвінок Н. Чирва Г. (<http://surl.li/vvceyu>). Також важливо звернути увагу на те, що у ЗВО здійснюється постійний моніторинг професійної кваліфікації нпп (<https://bit.ly/4oROVDT>). Під час зустрічі експертної групи із академічним персоналом

загалом було підтверджено задоволеність існуючою системою стимулювання розвитку викладацької майстерності в ЗВО. Це позитивно сприяє моральній та матеріальній мотивації до постійного поліпшення якості і навчально-методичної та наукової роботи. ЕГ також відзначає дотримання ЗВО ч.3, п.2, ст.16 ЗУ «Про вищу освіту» у контексті щорічного оцінювання НПП та регулярного оприлюднення його результатів на сайті ЗВО (<http://surl.li/dyipbh>). Система рейтингового оцінювання запроваджена в ЗВО з метою підвищення ефективності та результативності проф. діяльності НПП; дотримання принципів прозорості та об'єктивності в оцінюванні діяльності НПП і структурних підрозділів; забезпечення якості освітньої діяльності та вищої освіти (<http://surl.li/imbouo>).

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ встановила повну відповідність ОП за підкритеріями 6.2-6.6 та часткову відповідність за підкритерієм 6.1 Наявність серед академічного персоналу ОП «Готельно-ресторанна справа» фахівців, які мають досвід практичної роботи, а відповідно і професійну кваліфікацію за напрямом викладання окремих ОК. Розробка деталізованих прозорих процедур проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад НПП. Різноманітний характер залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу. Залучення фахівців із бізнесу до проведення занять, майстер-класів, відеотренінгів, про що регулярно повідомляється на сайті ЗВО. Високий рівень організації власної внутрішньої системи професійного розвитку НПП за різними категоріями академічного персоналу (науково-методичний центр професійного розвитку викладачів). Регулярне оприлюднення результатів рейтингового оцінювання досягнень НПП, а також моральне та матеріальне заохочення викладачів.

Недоліки

Наявність недостатньо переконливої відповідності кваліфікації викладачів за ОК «Управління проєктами в готельно-ресторанному господарстві». Недостатня забезпеченість деяких ОК фаховими публікаціями викладачів за останні 5 років. Не оприлюднюються цілеорієнтовані конкурсні вимоги до академічного персоналу у контексті викладання ними освітніх компонентів, тематики (напрямів) наукових досліджень тощо.

Рекомендації

Потребує підвищення рівня відповідності окремих НПП ОК у контексті їх академічної та/або професійної кваліфікації до початку 2025/26 навчального року. Доцільним є рекомендувати підвищити наукову та публікаційну активність НПП відповідно до ОК, які вони забезпечують, та напряму ОП що реалізується. При оголошенні конкурсу на заміщення вакантних посад постійно використовувати практику оприлюднення цілеорієнтованих конкурсних вимог до НПП у контексті викладання основних ОК, тематики наукових досліджень тощо. Задля більш активного заохочення практиків, експертів галузі, представників роботодавців до реалізації ОП рекомендовано з наступного навчального року залучати професіоналів-практиків до роботи в якості голів Екзаменаційних комісій, та систематизувати їх участь в процесі реалізації та модернізації ОК ОП.

Рівень відповідності Критерію 6.

Рівень В

Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси:

1. Навчально-методичне забезпечення освітньої програми, фінансові та матеріально-технічні ресурси (програмне забезпечення, обладнання, бібліотека, інша інфраструктура тощо) забезпечують досягнення визначених освітньою програмою мети освітньої програми та програмних результатів навчання

Під час акредитаційної експертизи, експертна група переконалася в тому, що підготовка здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа (освітня програма Готельно-ресторанна справа) здійснюється за достатньої кількості навчальних приміщень. Матеріально-технічна база університету повною мірою відповідає цілям освітньої програми та забезпечує досягнення визначених результатів навчання, а також відповідає нормативним вимогам для провадження освітньої діяльності. До інфраструктури університету входять 5 навчальних корпусів, що включають актову, конференц- та спортивну зали, 2 їдальні, 2 гуртожитки з доступом до Wi-Fi, сучасний спортивний майданчик зі штучним покриттям, тренажерний зал, бібліотеку (Загальна кількість бібліотечних ресурсів нараховує 425 409 примірників) та читальні зали. Також функціонують науково-дослідні

лабораторії, навчальні лабораторії та спеціалізовані центри, які підтримують дослідницьку та освітню діяльність на високому рівні. Одним із важливих елементів матеріально-технічної бази є використання спеціалізованого програмного забезпечення (програмне забезпечення було продемонстровано під час резервної зустрічі), що забезпечує підготовку здобувачів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа». Зокрема, це Українська бухгалтерська система «Готель» та Українська бухгалтерська система «Ресторан», які дозволяють студентам здобувати навички роботи з сучасними інструментами управління готельно-ресторанними закладами. Вони відображають особливості українського законодавства та стандартів в цій сфері, що є ключовим для підготовки фахівців, які працюватимуть на внутрішньому ринку. Крім того, у навчальному процесі використовується програмне забезпечення jSolutions-Готель та jSolutions-Ресторан, що дозволяє студентам опановувати практичні аспекти управління операційною діяльністю в готелях і ресторанах. Ці програми моделюють процеси бронювання, управління обліковими записами клієнтів, а також контроль запасів та обслуговування, що є невід'ємною частиною сучасного управління готельно-ресторанним бізнесом. Використання такого програмного забезпечення підвищує професійну компетентність студентів та сприяє їхньому швидшому адаптуванню до реальних умов праці після закінчення навчання.

2. Заклад вищої освіти забезпечує доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах освітньої програми, відповідно до законодавства

Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини надає викладачам і здобувачам вищої освіти повний доступ до інфраструктури та інформаційних ресурсів, необхідних для реалізації навчальної, викладацької та науково-дослідної діяльності в межах освітньої програми. Університет забезпечує функціонування сучасної інфраструктури, що включає навчальні корпуси з обладнаними аудиторіями, лабораторіями та спеціалізованими центрами, що сприяють ефективному освітньому процесу. Крім того, доступ до високошвидкісного інтернету через Wi-Fi дозволяє здобувачам і викладачам вільно користуватися навчальними матеріалами та онлайн-ресурсами. Важливим компонентом освітньої інфраструктури є електронна система Moodle (<https://moodle.udpu.edu.ua/login/index.php>), через яку здобувачі отримують доступ до навчальних та методичних матеріалів і рекомендацій для самостійної роботи. Крім того, університет забезпечує доступ до багатогалузевої бібліотеки та репозитарію (<http://surl.li/tvfnmd>), що містить наукові праці та публікації, включно з тими, що індексуються в міжнародних базах даних, таких як Scopus та Web of Science. Таким чином, університет повністю відповідає вимогам законодавства щодо забезпечення умов для навчання та наукової діяльності, надаючи своїм здобувачам і викладачам сучасні інструменти та ресурси для розвитку професійних компетенцій і проведення наукових досліджень на високому рівні.

3. Освітнє середовище надає можливість задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою, та є безпечним для їх життя, фізичного та ментального здоров'я

Під час огляду матеріально-технічної бази та під час зустрічей з академічним персоналом, експертна група переконалася, освітнє середовище Уманського державного педагогічного університету ім. Павла Тичини повністю відповідає нормативно-правовим актам, які регламентують організацію освітнього процесу, охорону праці та забезпечення протиепідемічних заходів. Це підтверджується такими документами, як Положення про організацію освітнього процесу, Положення про охорону праці та Тимчасові рекомендації щодо протиепідемічних заходів. Університет створює умови, що відповідають державним стандартам, включаючи доступ до навчальних корпусів, які відповідають будівельним та санітарним нормам, вимогам пожежної безпеки, а також забезпечення доступності для осіб з вадами зору через таблички з шрифтом Брайля. Надається безоплатний доступ до ключових освітньо-наукових ресурсів, таких як інформаційна система Moodle, університетський репозитарій, бібліотека, а також міжнародні наукові бази даних, зокрема Scopus і WoS, що сприяє якісному науковому процесу. Університет забезпечує психологічну підтримку студентам через діяльність практичного психолога та соціально-психологічної служби, що контролює безпеку освітнього середовища. Згідно з анкетуванням здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/bkhwcb>), університет оперативно реагує на їхні потреби, забезпечуючи належні умови навчання та адаптацію освітнього процесу до актуальних вимог. Система зворотного зв'язку, організована через студентську раду, дозволяє постійно моніторити та поліпшувати освітнє середовище, що сприяє гармонійному розвитку здобувачів. Університет регулярно організовує заходи, спрямовані на розвиток академічних і соціальних компетенцій студентів, що дозволяє підтримувати їхню активність та зацікавленість у навчальному процесі, тим самим забезпечуючи високий рівень задоволення їхніх потреб та інтеграції (<http://surl.li/qarkao>, <http://surl.li/ccowcj>, <http://surl.li/pourus>, <http://surl.li/woskkr>, <http://surl.li/mlcsfh>).

4. Заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку, підтримку фізичного та ментального здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою

Під час зустрічі зі здобувачами вищої освіти та представниками студентського самоврядування, експертна група переконалася в тому, що заклад вищої освіти забезпечує комплексну підтримку здобувачів вищої освіти, яка

включає освітню, організаційну, інформаційну, консультативну, соціальну підтримку, а також підтримку їх фізичного та ментального здоров'я. Здобувачі вищої освіти підтвердили, що освітня підтримка здобувачів здійснюється відповідно до локальних нормативних документів університету, зокрема через роботу кафедри, директора інституту та робочої групи освітньо-професійної програми (ОПП). Вживаються заходи щодо забезпечення якості освітнього процесу, а також проводиться постійний моніторинг з метою його покращення. Організаційна підтримка реалізується через дирекцію інституту, яка займається складанням графіків навчальних занять, сесій та підсумкових контролів, що доступні в електронному вигляді. Навчально-методичний відділ забезпечує надання необхідної документації та методичних рекомендацій для здобувачів. Інформаційна підтримка включає доступ до інтернету та технологій дистанційного навчання, зокрема через інформаційно-освітнє середовище Moodle, електронну бібліотеку та репозитарій. Прес-центр університету також сприяє оперативному інформуванню здобувачів про важливі події та новини. Консультативна та психологічна підтримка надається на університетському, інститутському та кафедральному рівнях. Здобувачі можуть звертатися за допомогою до Центру психологічної діагностики та тренінгових технологій «ІНСАЙТ» (<http://surl.li/hwfxhe>), практичного психолога, а також до Ради молодих учених, що надає консультації з різних питань навчання і наукової діяльності. Соціальна підтримка здобувачів вищої освіти включає взаємодію адміністрації, профкому та учасників освітнього процесу. Особливу соціальну підтримку отримують діти-сироти, здобувачі з інвалідністю, учасники АТО та інші категорії осіб, що потребують додаткової допомоги. Діє «Скринька довіри» (<https://econom.udpu.edu.ua/skrynka-doviry>) для звернень здобувачів, а також активно використовуються соціальні мережі для зворотного зв'язку. Підтримка фізичного здоров'я здобувачів включає доступ до спортивних залів, секцій та організацію спортивних заходів. Для забезпечення ментального здоров'я проводяться безкоштовні консультації психолога, тренінги та семінари з метою підвищення стійкості до стресу та розвитку емоційної стабільності. Університет також організовує інструктажі, лекції та семінари для підвищення обізнаності здобувачів щодо важливості підтримки фізичного та ментального здоров'я.

5. Заклад вищої освіти створює достатні умови щодо реалізації права на освіту для осіб з особливими освітніми потребами, які навчаються за освітньою програмою

Під час огляду матеріально-технічної бази, експертній групі було продемонстровано, що в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини створено належні умови для забезпечення права на освіту для осіб з особливими освітніми потребами, що відповідає вимогам законодавства та інклюзивної політики університету. Зокрема, забезпечено доступність навчальних приміщень для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп: облаштовані пандуси, встановлені таблички зі шрифтом Брайля для осіб з вадами зору. На базі університету діє Центр соціально-освітньої інтеграції та інклюзивного реабілітаційно-соціального туризму «Без бар'єрів», що спрямований на підтримку осіб з особливими освітніми потребами та їх інтеграцію в навчальний процес і суспільство. Крім того, Центр психологічного діагностування та тренінгових технологій «Інсайт» надає необхідну психологічну підтримку здобувачам. Університет також бере участь у проєктах, спрямованих на залучення осіб з інвалідністю до активної участі в культурному дозвіллі, таких як «Культурно-рекреаційний туризм Черкащини: інклюзивна 3D-карта» (<http://surl.li/xwnoie>), який сприяє пізнанню історико-культурної спадщини регіону і створенню доступного туристичного середовища. Інформаційно-освітні ресурси університету, такі як сайт, бібліотека та інформаційно-освітнє середовище Moodle, адаптовані до потреб осіб з особливими освітніми потребами. Навчання для таких здобувачів здійснюється через змішану форму за допомогою онлайн-платформ, включаючи Moodle, Zoom та Google Meet, що дозволяє забезпечити доступ до освіти в гнучкому форматі. На теперішній час у закладі вищої освіти немає здобувачів з особливими освітніми потребами, які навчаються за освітньою програмою, проте заклад готовий до їх прийому та підтримки.

6. Наявні унормовані антикорупційні політики, процедури реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

Під час акредитаційної експертизи, було доведено, що в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини чітко унормовані політики та процедури реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання та інших конфліктних ситуацій, що забезпечують безпеку та рівні умови для всіх учасників освітнього процесу. Ці процедури викладені у Положенні про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій, яке є доступним для всіх учасників і послідовно виконується під час реалізації освітніх програм. Розгляд цих питань відбувається на засіданнях, де також обговорюються результати щорічного опитування здобувачів щодо наявності та запобігання конфліктних ситуацій. Політика протидії корупції в університеті здійснюється відповідно до Закону України «Про запобігання корупції» та локальних нормативних документів, таких як Положення про протидію булінгу та Стратегія гендерної рівності. Для забезпечення прозорості та інформування учасників освітнього процесу на офіційному вебсайті університету розміщено розділ «Антикорупційна діяльність» (<http://surl.li/osduqi>), де представлені всі необхідні накази, положення та документи, що стосуються антикорупційних заходів. Повідомлення про факти корупційних правопорушень можна зробити через відповідні канали зв'язку, зазначені на вебсайті та інформаційних стендах університету. Розгляд скарг і звернень відбувається відповідно до встановленого графіка прийому громадян. Для забезпечення конфіденційності та зручності доступу функціонує «Скринька довіри», а також доступний практичний психолог, який надає необхідну допомогу учасникам освітнього процесу. Усі учасники освітнього процесу, що беруть участь у реалізації освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», керуються положеннями Етичного кодексу науково-педагогічних працівників університету. Основна мета цього Кодексу – утвердження морально-етичних цінностей і професійних норм, що базуються на принципах гуманності, толерантності, поваги до людської гідності, конфіденційності, довіри та

взаємної відповідальності. Дотримання положень Етичного кодексу є обов'язковим для всіх учасників освітнього процесу. Протягом реалізації освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» не було зафіксовано прецедентів, пов'язаних з корупцією або іншими конфліктними ситуаціями.

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Уманський державний педагогічний університету імені Павла Тичини повністю відповідає критерію 7, забезпечуючи безпечне, інклюзивне та підтримуюче освітнє середовище. Університет надає доступ до необхідної інфраструктури та ресурсів, реалізує антикорупційні політики, а також процедури реагування на конфліктні ситуації. Всі учасники освітнього процесу дотримуються етичних норм, а здобувачі отримують освітню, соціальну та психологічну підтримку, включаючи спеціальні умови для осіб з особливими освітніми потребами.

Недоліки

Недоліків у відповідності критерію не виявлено.

Рекомендації

Рекомендується посилити цифрову доступність ресурсів для осіб з особливими освітніми потребами, а також регулярно проводити тренінги з етичних норм та антикорупційної діяльності. Важливо розширити психологічну підтримку для здобувачів та активізувати зворотний зв'язок через опитування для виявлення можливих конфліктних ситуацій і потреб удосконалення освітнього середовища.

Рівень відповідності Критерію 7.

Рівень В

Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:

1. Заклад вищої освіти послідовно здійснює визначені ним процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми

Розроблення, затвердження, моніторинг та періодичний перегляд ОП здійснюється згідно із загальноакадемічною політикою відповідно до процедур, визначених у ЗВО. В УДПУ процедура розробки, затвердження та моніторингу перегляду ОП регламентується такими внутрішніми нормативними документами: Положення про організацію освітнього процесу в УДПУ (Нова редакція) (<https://url.udpu.edu.ua/YmQwNWYyZm>), Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в УДПУ імені Павла Тичини (<http://surl.li/vowyhwh>), Положення про освітні програми в Уманському державному педагогічному університеті (<https://url.udpu.edu.ua/ZTAzYWYwZj>) в Положенні описано порядок реалізації, моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми. Згідно Положення - чинну, затверджену, освітню програму переглядають 1 раз у рік, не пізніше ніж за 1 семестр до її завершення. ЕГ встановлено відповідність розроблення ОП «Готельно-ресторанна справа» до вищезазначених Положень. Процес розроблення, моніторингу та періодичного перегляду здійснюється робочою групою на чолі з гарантом за участю зацікавлених сторін, а саме здобувачів, роботодавців, НПП, інших стейкхолдерів. За якість реалізації ОП відповідає гарант програми, проектна група і група забезпечення. ОП затверджується рішенням Вченої ради ЗВО. Під час спілкування з фокус-групами встановлено, що моніторинг ОП здійснюється 1 раз на рік з метою встановлення її відповідності сучасним вимогам щодо якості ВО, вимогам ринку праці, законодавства, стейкхолдерів. Відповідно до цього приймається рішення щодо змін в ОП. У ЗВО забезпечено публічність інформації про ОП, результати розміщено на сайті випускової ННІ економіки та бізнес-освіти (<http://surl.li/vcaoum>).

2. Здобувачі вищої освіти безпосередньо та через відповідні органи самоврядування залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери. Пропозиції здобувачів вищої освіти беруться до уваги під час перегляду освітньої програми

Під час спілкування на онлайн-зустрічі 6 зі здобувачами вищої освіти та онлайн-зустрічі 7 із представниками студентського самоврядування було встановлено, що студенти є активними учасниками обговорення ОП. Одним із завдань внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в УДПУ є запровадження процедур впливу здобувачів на процес забезпечення якості освіти на принципах автономії ЗВО та академічної свободи. Члени студентського самоврядування розповіли, що аналізують та узагальнюють зауваження та пропозиції студентів щодо організації освітнього процесу і можуть звертатися до адміністрації щодо їх вирішення, відповідно до Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти (<http://surl.li/vowyhw>), Положення про освітні програми (<https://url.udpu.edu.ua/ZTAzYWYwZj>) та Положення про групи зі змісту та якості освіти (<https://url.udpu.edu.ua/YTdIY2U2MD>). Участь відбувається на партнерських засадах. Позиція здобувачів вищої освіти береться до уваги під час перегляду освітньої програми. А саме, безпосередньо через студентське самоврядування, представники якого беруть участь у засіданнях кафедри, Вченої ради ННІ та ЗВО. Дієвим фактором залучення здобувачів до цього процесу є опитування студентів, яке здійснюється відповідно до Порядку організації та проведення опитувань в УДПУ імені Павла Тичини (<https://url.udpu.edu.ua/ZGM3NThmNG>). ЗВО проводить на регулярній основі анонімне студентське онлайн-опитування, результати якого реально впливають на зміст навчання і викладання (<http://surl.li/hgwvoe>, <http://surl.li/ldiqpo>). Під час інтерв'ю здобувачі підтвердили свою участь в анкетуванні. До робочої групи ОП «Готельно-ресторанна справа» увійшла здобувач Будченко Т.В., яка активно приймає участь в процесі вдосконалення та реалізації ОП, зокрема, нею було внесено пропозицію щодо оновлення переліку вибіркових компонентів (протокол № 7 від 19.12.2023 р.). ЕГ зазначає, що представники студ.самоврядування беруть участь у процедурах ВЗЯ ОП шляхом внесення пропозицій щодо контролю за якістю навчального процесу, змісту навчальних планів, беруть участь у розробці документів, що регламентують діяльність УДПУ з усіх питань, пов'язаних із студентським життям.

3. Роботодавці безпосередньо та/або через свої об'єднання залучені до періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери

В ході онлайн-зустрічі № 11 зі стейкхолдерами було з'ясовано, що ЗВО співпрацює з роботодавцями та їх об'єднаннями на постійній основі, стейкхолдери залучені до процесу періодичного перегляду ОП в якості партнерів. Стейкхолдери зазначили, що вони залучаються до процесу моніторингу та періодичного перегляду ОП, їхні пропозиції щодо змін ОП враховуються під час обговорення (<http://surl.li/htzgfq>, <http://surl.li/eshmdp>, <http://surl.li/ekffoq>). За результатами обговорення проєкту ОП «Готельно-ресторанна справа» було розглянуто пропозиції, що надійшли від стейкхолдерів, та враховано ті, що відповідають цілям та завданням ОП та сприяють досягненню її ПРН (протокол № 7 від 19.12.2023 р.). Зокрема, за пропозицією директора лаунж-кафе «Atrio Olimp» (м.Умань) Поляненко А. П. було переглянуто перелік ОК та додано ОК «Міжнародна індустрія гостинності» із актуалізацією мультикультурних особливостей готельно-ресторанного бізнесу регіону. За пропозицією директора туристично-розважального комплексу «Хутір «Козацька Долина» Попелюх Н. було започатковано дуальну форму освіти на ОП та укладено відповідний договір для здобувачів 1 курсу навчання. Виявлено зацікавленість з боку роботодавців у майбутніх випускниках ОП, після навчання здобувачі матимуть можливість працевлаштування на цих підприємствах.

4. Наявна практика збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників освітньої програми (крім випадку проходження акредитації вперше)

В ЗВО функціонує Асоціація випускників УДПУ та Асоціація випускників ННІ економіки та бізнес-освіти (<https://bit.ly/3L8DZNM>). Кафедра має перелік баз практик та угоди з підприємствами, які приймають на практику здобувачів з можливістю подальшого працевлаштування. Додаткова інформація щодо працевлаштування випускників збирається працівниками кафедри шляхом опитування за базою контактів випускників сформованою на кафедрі. Випускників спеціальності Готельно-ресторанна справа, які займають керівні посади або започаткували свій бізнес (<https://bit.ly/3L8DZNM>, <http://surl.li/kmcrwy>) кафедра залучає до проведення різноманітних заходів із метою передачі досвіду здобувачам, пропозиції випускників щодо якості ОП та освітнього процесу, які враховуються під час розробки і перегляду освітніх програм. В Університеті проводяться зустрічі випускників, під час яких вони розповідають про власний кар'єрний шлях та вказують, які знання і навички є найбільш актуальними у їх професійній діяльності.

5. Система забезпечення якості закладу вищої освіти забезпечує вчасне реагування на результати моніторингу освітньої програми та/або освітньої діяльності з реалізації освітньої програми, зокрема здійснений через опитування заінтересованих сторін

У ЗВО відповідно до Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в УДПУ імені Павла Тичини (<http://surl.li/vowyhw>) впроваджено Систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Університеті, яка створена і функціонує на таких принципах: академічна свобода, автономність і саморегулювання; відкритість до нових знань і критики; чесність і толерантність у ставленні до членів колективу і партнерів; взаємна вимогливість і довіра; ініціативність і лідерство; суспільна та індивідуальна відповідальність за результати роботи; інклюзивність освітнього середовища. Система внутрішнього забезпечення якості ВО в ЗВО діє на п'яти рівнях, регулює здійснення моніторингу якості освітнього процесу та контролю академічної доброчесності, забезпечує вчасне реагування на

необхідність змін в ОП. За якість реалізації ОП відповідає гарант програми, робоча група і група забезпечення відповідно до Положення. Внутрішній моніторинг та контроль показників освітньої діяльності за ОП "Готельно-ресторанна справа" здійснюються відповідно до Положення про освітні програми УДПУ (п. 4, <http://surl.li/rzqrgl>) і проводяться на двох рівнях: загальноуніверситетському (<http://surl.li/fpfdpm>) та рівні ННІ економіки та бізнес-освіти (<http://surl.li/fairdv>). Анонімні онлайн-опитування здобувачів проводяться на регулярній основі. Під час дослідження відомостей СО і проведення зустрічей з фокус-групами суттєвих недоліків у реалізації ОП не виявлено. Зафіксовані пропозиції щодо підвищення якості ОП та освітнього процесу загалом з боку здобувачів та роботодавців, а також ті, що надійшли під час громадського обговорення, знайшли своє відображення в процесі реалізації ОП. Відповідно до наданих пропозицій ОП коригується.

6. Результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти (зокрема зауваження та рекомендації, сформульовані під час попередніх акредитацій) беруться до уваги під час перегляду освітньої програми

Відповідно до аналізу відомостей СО, аналізу реалізації ОП та провадження ОД, інтерв'ю з фокус-групами, всі пропозиції, внесені під час останньої акредитації ОП «Готельно-ресторанна справа» ЗВО та випусковою кафедрою було враховано та виконано. Так, викладачі кафедри Поворознюк І. М., Кирилюк І. М., Нецадим Л. М. (Гарант ОП) пройшли закордонні стажування, підвищили публікаційну активність в наукових журналах, що індексуються в науково-метричних базах даних Scopus та WoS (<http://surl.li/fmyizb>), студенти беруть активну участь у міжнародних наукових проєктах і конкурсах (<http://surl.li/dfmzpv>), внесено зміни до Положення про випускні кваліфікаційні роботи УДПУ (<http://surl.li/ukzhgu>) відповідно ПРН й Стандарту ВО "Готельно-ресторанна справа" (Наказ МОНУ від 05.01.2021 р., № 26), налагоджено постійну взаємодію зі стейкхолдерами під час обговорення проєктів ОП (<http://surl.li/cytely>).

7. В академічній спільноті закладу вищої освіти формується культура якості освіти, що сприяє постійному розвитку освітньої програми та освітньої діяльності за цією програмою

Внутрішня система забезпечення якості вищої освіти УДПУ охоплює процедури, що здійснює ЗВО, постійно вдосконалюється та прагне відповідати сучасним вимогам і потребам стейкхолдерів. Учасники академічної спільноти залучаються до процедур забезпечення якості вищої освіти шляхом колегіального обговорення при створенні регулюючих документів, а також проведення опитувань серед здобувачів ВО щодо виявлення зауважень, ступеня задоволення та формування пропозицій. У ЗВО визначено чіткі та зрозумілі політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, що послідовно дотримуються всіма учасниками освітнього процесу під час реалізації ОП. У ЗВО визначено чіткі та зрозумілі політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, розроблено та затверджено Кодекс академічної доброчесності, Етичний кодекс, Рекомендації для підтримки академічної доброчесності (<http://surl.li/tbmgoa>), що послідовно дотримуються всіма учасниками освітнього процесу під час реалізації ОП. Потужним інструментом дотримання академічної доброчесності є використання сервісу AntiPlagiarism для перевірки кваліфікаційних робіт та Turnitin similarity (<http://surl.li/lzmpuf>) для перевірки наукових статей, монографій, навчальних посібників на плагіат. Під час зустрічей з різними групами стейкхолдерів спостерігалася сформована культура якості, яка буде сприяти розвитку ОП «Готельно-ресторанна справа». У ЗВО, в ННІ економіки та бізнес-освіти, на кафедрі постійно здійснюється всебічна популяризація академічної доброчесності серед студентів ОП, що підтверджено здобувачами на онлайн-зустрічах (<http://surl.li/ncmihe>, <http://surl.li/tdmphd>, <http://surl.li/qpgvw>). Під час зустрічей з різними групами стейкхолдерів спостерігалася сформована культура якості, яка буде сприяти розвитку ОП «Готельно-ресторанна справа».

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Студентоцентризований підхід, адміністративний персонал та керівництво є відкритими до спілкування із студентами, здобувачі ВО залучаються до обговорення ОП, вносять пропозиції щодо її структури та змістового наповнення, переліку вибіркового ОК та практичної підготовки. Залучення роботодавців та збір їх пропозицій щодо майбутнього вдосконалення ОП. Вдосконалення ОП, змістового наповнення ОК здійснюється з урахуванням запитів бізнес-середовища шляхом системної співпраці з роботодавцями. В ЗВО розроблена і функціонує система внутрішніх положень, яка чітко регламентує внутрішнє забезпечення якості освітньо-професійної програми.

Недоліки

Процедура обговорення питань щодо модернізації та вдосконалення ОП з роботодавцями реалізується на ОП, проте рекомендовано формалізувати її з метою покращення практичної складової ОП із формуванням узагальненого переліку пропозицій та зауважень, систематичним проведенням фахових семінарів з роботодавцями, що сприятиме

успішній взаємодії майбутніх випускників, здобувачів, роботодавців та НПП, а також сформує базис для перегляду ОП у майбутньому.

Рекомендації

Рекомендовано запровадити практику залучення зовнішніх стейкхолдерів до рецензування різних навчально-методичних матеріалів, зокрема РП, що дозволить удосконалити ОП у розрізі ОК. Рекомендовано формалізувати також процес реагування на виявлені недоліки в ОП або освітній діяльності з реалізації ОП, та акумуляції пропозицій щодо їх вдосконалення у вигляді чітко прописаних процедур.

Рівень відповідності Критерію 8.

Рівень В

Критерій 9. Прозорість та публічність:

1. Визначені чіткі та зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, є доступними для них та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

Під час акредитаційної експертизи, експертній групі було продемонстровано, що в УДПУ імені Павла Тичини чітко визначені та регламентовані правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу. Вони закріплені у ключових нормативних актах, таких як Закони України «Про освіту» та «Про вищу освіту», а також у внутрішніх документах університету, включаючи Статут, Етичний кодекс, Кодекс академічної доброчесності та Положення про організацію освітнього процесу. Ці документи містять детальні роз'яснення прав та обов'язків учасників, процедури врегулювання конфліктів, правила внутрішнього розпорядку та інші аспекти, що забезпечують ефективне функціонування освітнього процесу. Також важливою складовою організації навчального процесу є документи, що регулюють академічну мобільність, перезарахування навчальних дисциплін, вільний вибір дисциплін, організацію практик, а також порядок видачі дипломів з відзнакою та призначення стипендій. Всі ці нормативні акти доступні для ознайомлення на офіційному вебсайті університету, що забезпечує їх публічність і прозорість (<http://surl.li/sgtduc>). Ця нормативна база сприяє забезпеченню прозорості освітнього процесу, дозволяючи учасникам освітньої програми чітко розуміти свої права та обов'язки і послідовно дотримуватися встановлених процедур.

2. Заклад вищої освіти не пізніше ніж за місяць до затвердження освітньої програми або змін до неї оприлюднює на своєму офіційному вебсайті відповідний проєкт із метою отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін

Заклад вищої освіти забезпечує прозорість процесу розробки та внесення змін до освітніх програм шляхом своєчасного оприлюднення відповідних проєктів на своєму офіційному вебсайті. Не пізніше ніж за місяць до затвердження освітньої програми або внесення змін до неї, університет публікує ці проєкти для ознайомлення заінтересованих сторін, створюючи можливості для подання зауважень та пропозицій. На сайтах структурних підрозділів університету доступні контактні телефони та електронні адреси, за допомогою яких всі бажаючі можуть звертатися зі своїми коментарями та пропозиціями. Такий підхід забезпечує участь громадськості та всіх зацікавлених сторін у процесі вдосконалення освітніх програм, підвищуючи їх відповідність потребам ринку праці та суспільства (<http://surl.li/gsmysq>).

3. Заклад вищої освіти забезпечує на своєму вебсайті відкритий доступ до інформації та документів відповідно до законодавства. Заклад вищої освіти своєчасно оприлюднює на своєму офіційному вебсайті точну та достовірну інформацію про освітню програму (освітню програму у повному обсязі, навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства

Під час візиту, експертна група переконалася, що заклад вищої освіти забезпечує на своєму офіційному вебсайті відкритий доступ до інформації та документів відповідно до законодавчих вимог. Університет своєчасно оприлюднює точну та достовірну інформацію про освітні програми, включаючи повний обсяг освітніх програм, навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, а також інформацію про можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів. Цей обсяг інформації є достатнім для того, щоб зацікавлені сторони,

включаючи здобувачів, роботодавців та громадськість, могли отримати всебічну картину щодо змісту освітніх програм та організації навчального процесу. Такий рівень публічності та доступності забезпечує прозорість освітнього процесу і сприяє інформованому вибору майбутніх здобувачів (<http://surl.li/wgcyds>).

Загальний аналіз щодо Критерію 9:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Заклад вищої освіти повністю відповідає вимогам Критерію 9, забезпечуючи прозорість і публічність у процесі реалізації освітніх програм. Всі нормативні документи та інформація про освітні програми своєчасно оприлюднюються на офіційному вебсайті, а проекти освітніх програм публікуються для громадського обговорення. Варто відзначити чітко визначені канали для зворотного зв'язку, які дозволяють зацікавленим сторонам вносити пропозиції та зауваження.

Недоліки

Недоліків у відповідності критерію не виявлено.

Рекомендації

Рекомендуємо запровадити порівняльну таблицю пропозицій та змін після завершення громадських обговорень освітньо-професійних програм. Це дозволить чітко відобразити внесені пропозиції та зміни, підвищуючи прозорість процесу прийняття рішень. Також доцільно розширити канали для збору зауважень через додаткові онлайн-інструменти та публікувати регулярні звіти про результати обговорень для більш ефективної комунікації з зацікавленими сторонами.

Рівень відповідності Критерію 9.

Рівень В

Критерій 10. Навчання через дослідження:

1. Зміст освітньо-наукової (освітньо-творчої) програми забезпечує повноцінну підготовку аспірантів (ад'юнктів) до розв'язання комплексних проблем у галузі професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності за відповідною спеціальністю (спеціальностями) та/або галуззю знань (галузями знань), володіння методологією наукової та педагогічної діяльності

не застосовується

2. Наукова (освітньо-творча) діяльність аспірантів (ад'юнктів) відповідає напряму досліджень (творчості) наукових (творчих) керівників

не застосовується

3. Заклад вищої освіти здатний сформувати разові спеціалізовані вчені ради (разові спеціалізовані ради з присудження ступеня доктора мистецтва) для атестації аспірантів (ад'юнктів), які навчаються на відповідній освітній програмі

не застосовується

4. Заклад вищої освіти організаційно та матеріально забезпечує можливості для виконання наукових досліджень (творчих проєктів) і апробації їх результатів відповідно до тематики аспірантів (ад'юнктів) (проведення регулярних конференцій, семінарів, колоквіумів, концертів, спектаклів, майстер-класів, персональних виставок, публічних виступів, надання доступу до використання лабораторій, обладнання, інформаційних та обчислювальних ресурсів тощо)

не застосовується

5. Заклад вищої освіти забезпечує можливості для залучення аспірантів (ад'юнктів) до міжнародної академічної спільноти за спеціальністю, зокрема через виступи на конференціях, публікації, концерти, спектаклі, майстер-класи, персональні виставки, публічні виступи, участь у спільних дослідницьких (творчих мистецьких) проєктах тощо

не застосовується

6. Наявна практика участі наукових (творчих) керівників аспірантів (ад'юнктів) у дослідницьких (творчих мистецьких) проєктах, результати яких регулярно публікуються, презентуються та/або практично впроваджуються

не застосовується

7. Заклад вищої освіти забезпечує дотримання академічної доброчесності у професійній діяльності наукових (творчих) керівників та аспірантів (ад'юнктів), зокрема вживає заходів для унеможливлення здійснення наукового (творчого) керівництва особами, які вчинили порушення академічної доброчесності

не застосовується

Загальний аналіз щодо Критерію 10:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

не застосовується

Недоліки

не застосовується

Рекомендації

не застосовується

Рівень відповідності Критерію 10.

не застосовується

IV. Інші спостереження

У цьому розділі експертна група може викласти інші спостереження, пов'язані із освітньою програмою, освітньою діяльністю за цією програмою або процедурою проведення акредитації.

дані відсутні

V. Підсумки

На думку експертної групи, підстави для прийняття рішення про відмову в акредитації ОП, не пов'язані із відповідністю Критеріям оцінювання якості освітньої програми, **відсутні**.

За результатами акредитаційної експертизи експертна група вважає, що освітня програма відповідає Критеріям за наступними рівнями відповідності:

Критерій 1. Проектування та цілі освітньої програми	B
Критерій 2 . Структура та зміст освітньої програми	B
Критерій 3 . Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання	B
Критерій 4 . Навчання і викладання за освітньою програмою	B
Критерій 5 . Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність	B
Критерій 6. Людські ресурси	B
Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси	B
Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми	B
Критерій 9. Прозорість та публічність	B
Критерій 10. Навчання через дослідження	не застосовується

За результатами акредитаційної експертизи рішенням експертної групи є **акредитація**.

Додатки до звіту:

Документ	Назва файла	Хеш файла
Додаток	Додаток до звіту ЕГ Перелік суттєвих недоліків ОП «Готельно-ресторанна справа» (ID у ЄДЕБО 5723).pdf	Z/39cVHTUhl7YZ8sAlWFSjYt9yydVAFzfmyWLVRzYVo=

Шляхом підписання цього звіту ми стверджуємо, що провели акредитаційну експертизу у повній відповідності із Положенням про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, та інших актів законодавства, а також здійснювали свої функції добросовісно, неупереджено і доброчесно.

Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.

Керівник експертної групи

Сущенко Олена Анатоліївна

Члени експертної групи

Дупляк Тетяна Петрівна

Мендела Ірина Ярославівна

Власюк Карина Вікторівна