

ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	Волинський національний університет імені Лесі Українки
Освітня програма	2098 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	Волинський національний університет імені Лесі Українки
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	2098
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	Левицька Інна Ванадіївна, Буняк Олена Василівна, Гавловська Наталія Іванівна (керівник)
Залучений представник роботодавців	не застосовується
Дати візиту до ЗВО	20.09.2021 р. – 22.09.2021 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП https://vnu.edu.ua/sites/default/files/2021-09/%D0%92%D1%96%D0%B4%D0%BE%D0%BC%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%20%D1%81%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%BE%D1%86%D1%96%D0%BD%D1%8E%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D1%97%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B8_o.pdf

Програма візиту експертної групи <https://vnu.edu.ua/sites/default/files/2021-09/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B0%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%B0%D0%BA%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B0%D1%86%D1%96%D0%B9%D0%BD%D0%BE%D1%97%20%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%B7%D0%B8.pdf>

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

Загальні враження про ОП, найголовніші висновки щодо відповідності Критеріям

ОП “Готельно-ресторанна справа” другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”, яка реалізується у ВНУ ім. Л. Українки в цілому складає позитивне враження, а висловлені зауваження ЕГ є не критичними. Мета ОП “Готельно-ресторанна справа” відповідає “Стратегії розвитку ВНУ ім. Л. Українки на 2020-2024 рр.”, “Статуту У ВНУ ім. Л. Українки”, “Програмі реалізації стратегії розвитку ВНУ ім. Л. Українки на 2020-2024 рр.”. Цілі ОП “Готельно-ресторанна справа” та ПРН визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці шляхом дослідження Волинського ОЦЗ. При формулюванні цілей та ПРН за ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. проведено аналіз аналогічних ОП вітчизняних ЗВО, також ведеться робота з уніфікації НП з іноземними ЗВО для реалізації програми подвійного диплому за акредитованою ОП. Структура ОП передбачає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії у межах 26,7% від загального обсягу ОП. У ВНУ ім. Л. Українки укладено договори про спільну діяльність в освітній галузі з готелями та ресторанами. Також, підготовка здобувачів вищої освіти здійснюється з елементами дуальної освіти. У ВНУ ім. Л. Українки розроблена дієва процедура визнання результатів навчання (у тому числі отриманого під час академічної мобільності), а також нормативно врегульовано визнання результатів навчання отриманих в неформальній освіті. Правила прийому на навчання за ОП є чіткими, зрозумілими та не містять дискримінаційних положень і оприлюднені на офіційному сайті університету. Організація освітнього процесу реалізується згідно чинних нормативно-правових документів та положень ВНУ ім. Л. Українки. Слід відзначити практику рейтингового оцінювання НПП та дієвий механізм матеріального та морального заохочення. Усі нормативні документи, що визначають систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти розміщено у відкритому доступі на сайті ЗВО. ВНУ ім. Л. Українки послідовно дотримується визначених ним процедур розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП, а в академічній спільноті ЗВО сформована культура якості. ОП “Готельно-ресторанна справа” другого (магістерського) рівня вищої освіти, що реалізується у ВНУ ім. Л. Українки має подальші перспективи розвитку.

Підсумок сильних сторін програми та позитивних практик

ОП “Готельно-ресторанна справа” відповідає “Стратегії розвитку ВНУ ім. Л. Українки на 2020-2024 рр.”, “Статуту У ВНУ ім. Л. Українки”, “Програмі реалізації стратегії розвитку ВНУ ім. Л. Українки на 2020-2024 рр.”. У ЗВО ведеться робота з уніфікації НП для реалізації програми подвійного диплому за ОП, відповідно до угод про співпрацю. Зміст ОП відповідає предметній області спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”. ОП передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills). У ЗВО діє програма Еразмус+, яка надає можливість викладачам вигравати гранти, розширювати коло наукових досліджень. Активну участь ВНУ ім. Л. Українки бере у діяльності Консорціуму українських університетів і Варшавського університету, Балтійсько-українського академічного консорціуму, Східноєвропейської мережі університетів. У 2020 році ЗВО став фіналістом серед 153 закладів вищої освіти України та почав реалізовувати проєкт “Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти”, що ініціює Американська Рада з міжнародної освіти. Здобувачі ОП беруть участь у щорічній міжнародній науково-практичній конференції “Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку”, яку організовує кафедра туризму та готельно-ресторанного господарства ВНУ ім. Лесі Українки. У ЗВО наявні положення, що чітко і зрозуміло регламентують політику, стандарти і процедури академічної доброчесності. Аналіз кадрового складу засвідчує достатній рівень відповідності академічній кваліфікації НПП тим ОК, які вони викладають на ОП. Багато успішних практик разового або періодичного залучення фахівців із бізнесу до проведення занять та майстер - класів, залучення вітчизняних так й іноземних гостьових лекторів з академічного середовища. Наявність партнерських угод із ЗВО України та зарубіжжя, що дозволяє проводити наукові стажування та підвищення кваліфікації. Процес формування культури якості інституційно структурований, добре організований і ефективно функціонує. Реалізація ОП базується на засадах прозорості та публічності.

Підсумок слабких сторін програми та рекомендації з її удосконалення

Унікальність ОП носить загальний характер і потребує більш чіткого окреслення. ПРН2 - досягнутий частково, оскільки ОП не містить дисциплін мовної підготовки, рекомендовано ввести ОК мовної підготовки. На виконання кваліфікаційної роботи не відводиться окремих тижнів або днів протягом теоретичного навчання, варто розглянути можливість щодо виділення тижнів на її виконання. Більшість з наведених вибіркового ОК відноситься до спеціальності 242 “Туризм”, рекомендовано розширити перелік вибіркового ОК за рахунок дисциплін фахового спрямування. Відсутня практика реалізації процедур визнання результатів навчання, отриманих під час неформальної освіти, рекомендовано активізувати роботу щодо розвитку неформальної освіти та розширити коло

закордонних практик за ОП “Готельно-ресторанна справа”. Рекомендовано забезпечити перевірку на плагіат усіх видів наукових та навчальних робіт. Рекомендовано спрямувати зусилля на підготовку підручників та посібників, наукових публікацій, що відповідають профілю ОП. Рекомендовано створити умови вільного безкоштовного доступу до мережі Internet у гуртожитку. У навчальному процесі використовуються програмні продукти згідно з договорами про спільну діяльність в освітній галузі з готелями і ресторанами та демоверсії, рекомендовано продовжувати роботу щодо оснащення спеціалізованих лабораторій сучасним професійним обладнанням та ліцензійними програмними продуктами. Недостатньо реалізована участь студентського самоврядування у вдосконаленні ОП, рекомендовано залучати студентське самоврядування до підготовки і організації проведення опитувань здобувачів. Залучати здобувачів до формування питань анонімного опитування щодо їх участі у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП “Готельно-ресторанна справа”. У ЗВО перевірка кваліфікаційних робіт здобувачів здійснюється програмними засобами, які є у вільному доступі в мережі Інтернет, рекомендовано забезпечити перевірку кваліфікаційних робіт за допомогою Unicheck або Strikeplagiarism. На сайті не знайшли відображення результати громадського обговорення освітніх програм, тому рекомендовано додати на сайт цю інформацію. Згідно стандарту кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти з доступом для всіх учасників освітнього процесу (у ВНУ ім. Л. Українки доступ обмежений), рекомендовано надати доступ до каталогу електронних кваліфікаційних робіт усім учасникам освітнього процесу.

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. Проектування та цілі освітньої програми:

1. Освітня програма має чітко сформульовані цілі, які відповідають місії та стратегії закладу вищої освіти.

У ВНУ ім. Л. Українки розроблена “Стратегія розвитку ВНУ ім. Л. Українки на 2020-2024 рр.” (<https://cutt.ly/BEiZzI5>), де визначено місію ЗВО, яка полягає у створенні, збереженні та поширенні знань в природничій, суспільній, гуманітарній і технічній наукових сферах. Також, зазначено, що університет – це спільнота, яка формує високоосвічену, національно свідому, чесну, небайдужу, творчу особистість, здатну незалежно мислити і відповідально діяти згідно з принципами добра та справедливості, для розвитку відкритого і демократичного суспільства. Окрім того, у ЗВО розроблено “Програма реалізації стратегії розвитку ВНУ ім. Л. Українки на 2020-2024 рр.” (<https://cutt.ly/5EiZLTh>), де наведено шляхи реалізації стратегії у освітній, науковій, інтеграційній, управлінській та фінансовій сферах. Згідно Програми (<https://cutt.ly/5EiZLTh>) основними завданнями у освітній сфері є спрямованість університету на зростання якості освітніх послуг, розвитку системи забезпечення, внутрішнього і зовнішнього моніторингу якості навчального процесу та мотивації науково-педагогічних працівників і студентів. У ВНУ ім. Л. Українки затверджено “Статут У ВНУ ім. Л. Українки” (<https://cutt.ly/GEiXu7T>), де визначено основні напрями діяльності (п.1.7) та основні завдання (п.1.8). Серед основних напрямів діяльності (п.1.7.1, <https://cutt.ly/GEiXu7T>) є підготовка фахівців із фаховою передвищою, вищою освітою різних ступенів за обраними спеціальностями, освітніми (освітньо-професійними, освітньо-науковими, освітньо-творчими) програмами згідно з державними замовленнями та договірними зобов'язаннями. Мета ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. полягає у підготовці соціально мобільних конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації й управління сервісною та виробничо-технологічною діяльністю суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями. Ціллю навчання в ОП 2021 р. є набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі. Фокусом програми є спеціальна освіта орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективного управління в сфері готельно-ресторанного бізнесу. ОП відповідає місії та стратегії ВНУ ім. Л. Українки, оскільки полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців, які володіють загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями.

2. Цілі освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням позицій та потреб заінтересованих сторін.

При формуванні ОП “Готельно-ресторанна справа” враховано рецензії-відгуки роботодавців, що додані до звіту СО та на сторінці вікі ВНУ ім. Л. Українки (<https://cutt.ly/MEowuXb>). На засіданні кафедри туризму та готельного господарства розглядаються пропозиції стейкхолдерів (представлено на запит ЕГ): 25.02.2020 р., протокол №8 - розглядалися результати опитування роботодавців (10 стейкхолдерів) та їх рекомендації щодо збільшення практичної підготовки, додати ОК “Стратегічний менеджмент”, ОК “Стратегічний маркетинг”, ОК “Гастрономічний

туризм” тощо; 25.01.2021 р., протокол №14 - директор ГРК “Острів” Жур І.М. запропонувала внести ОК “Психологія управління та конфліктологія”, сервіс менеджер РК “Рестпарк” Пилипчук М.М. запропонував внести ОК “Охорона праці за видами економічної діяльності”; 02.02.2021 р., протокол №15 - Вірна І.В. та Сень М.А. (здобувачі Гот-55М) запропонувала вивчення вибіркової ОК “Релігійний туризм і паломництво”. Роботодавці (директор ГРК “Острів” Жур І.М., керуюча рестораном “Нобл” Маркевич І.В., голова волинського обласного осередку Асоціації кулінарів України, директор ресторану “Добра хата” Наход М.І.) приймали участь в обговоренні НП (25.01.2021 р., протокол №14). У ЗВО проводиться опитування стейкхолдерів (студентів, роботодавців, викладачів), а саме: здобувачів - наприкінці кожного семестру (протокол № 14 від 25.01.2021 р., № 21 від 24.06.2021 р.), роботодавців (<https://cutt.ly/sEolcDu>), випускників (<https://cutt.ly/zEolQP4>). Гарант ОП запропонувала внести в ОП ПРН13 та ПРН14, що забезпечують унікальність оновленої програми (25.01.2021 р., протокол №14). У ВНУ ім. Л. Українки укладено договори про спільну діяльність в освітній галузі з представниками роботодавців (представлено на запит ЕГ, <https://cutt.ly/tEamvC6>). Під час відео-зустрічей із представниками студентського самоврядування вони відзначили, що не надавали рекомендацій щодо вдосконалення ОП, але рекомендації надають здобувачі ОП. Під час відео-зустрічей із представниками роботодавців, зокрема були присутні голова волинського обласного осередку Асоціації кулінарів України, директор ресторану “Добра хата” Наход М.І., директор ГРК “Острів” Жур І.М., директор РК “Рестпарк” Гусар Н., заступник керуючого готелем “Світязь” Савич К., співзасновник консалтингової компанії “SWOT Consulting”, керуюча рестораном “Noble” Маркевич І., відзначили, що вони залучаються до оновлення ОП шляхом участі у засіданнях кафедри, круглих столах, анкетного опитування. Жур І.М. та Пилипчук М.М. підтвердили свої рекомендації щодо введення ОК до ОП. Під час відео-зустрічі із здобувачами Климюк Ю. (2 курс, староста) зазначила, що вона приймала участь у засіданні кафедри і висловлювала пропозиції від групи, а саме збільшити обсяг Виробничої практики. Всі висловлені рекомендації враховані у ОП 2021 р.

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

У ВНУ ім. Л. Українки цілі ОП “Готельно-ресторанна справа” та ПРН визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці шляхом дослідження Волинського ОЦЗ. Станом на 1.07.2021 р. послуги державної служби зайнятості у Волинській області отримали 42,3 тисячі громадян, з них 24600 осіб набули статус безробітного. За сприяння центрів зайнятості працевлаштовано 7968 осіб, зокрема, 5258 зареєстрованих безробітних. У професійному розрізі у Волинській області найбільшим попитом користуються вакансії: 1) 21,3% робітників з обслуговування, експлуатації устаткування та машин; 2) 21,3% кваліфікованих робітників з інструментом; 3) 20,3% працівників сфери торгівлі та послуг (тимчасового розміщення та закладів харчування). НПП кафедри туризму та готельного господарства ВНУ ім. Л. Українки активно досліджують ліквально-оздоровчі ресурси та курортну інфраструктуру Шацького Поозер'я. У 2017 р. НПП кафедри залучалися до розробки концепції проєктованого курорту державного значення “Шацьк” (рішення Волинської обласної ради №4/10 від 07.04.2016 р.), зокрема враховані пропозиції щодо нового курортного будівництва та використання рекреаційних ресурсів озер та прилеглих територій. Цілі ОП та ПРН формуються з урахуванням регіонального контексту, оскільки у “Стратегії розвитку Волинської області на період до 2027 р.” (<https://cutt.ly/6Ei2ZZm>) визначено, що Волинська область володіє значним природно-рекреаційним та культурно-історичним потенціалом, який є передумовою успішного функціонування туристично-рекреаційної галузі. У п.4.7 Стратегії (<https://cutt.ly/6Ei2ZZm>) значну увагу приділено туризму у Волинській області, що потребує розвитку готельно-ресторанного бізнесу. При формулюванні цілей та ПРН за ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. проведено аналіз аналогічних ОП вітчизняних ЗВО, а саме: ВТЕІ КНТЕУ - ОК1, ОК5; ТНТУ ім. І. Пулюя - ОК13; ДЗ “ЛНУ ім. Т. Шевченка” (м. Старобільськ) - ОК7; ВНАУ - ОК10; ПУЕТ - ОК10; ЛТЕУ - ОК8. ЗВО веде роботу з уніфікації НП з іноземними ЗВО (Гуманітарно-природничий університет імені Яна Длугоша в Ченстохово (<https://www.ujd.edu.pl>), Університет Вітовта Великого (<https://www.vdu.lt/en/>), Поморська Академія в Слупську (<https://www.apsl.edu.pl>) для реалізації програми подвійного диплому за спеціальністю “Готельно-ресторанна справа” ОС Magіstr.

4. Освітня програма дозволяє досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності). За відсутності затвердженого стандарту вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти, програмні результати навчання повинні відповідати вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня.

ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р., що реалізується у ВНУ ім. Л. Українки (протокол Вченої ради №7 від 29.06.2021 р., введена в дію 01.09.2021 р.) відповідає Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” затверджено і введено в дію наказом МОНУ від 05.01.2021 р. № 26 (<https://cutt.ly/YEiBA4G>). ПРН узгоджувалися з вимогами Національної рамки кваліфікацій (Постанова КМУ “Про затвердження Національної рамки кваліфікацій” №1341 від 23.11.2011 р. зі змінами внесеними згідно з Постановами КМУ № 509 від 12.06.2019 та №519 від 25.06.2020, <https://cutt.ly/EEiBGFV>). Обсяг практичної підготовки - 20 кредитів ЄКТС (ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 - Виробнича практика - 8 кредитів ЄКТС, Асистентська практика - 3 кредита ЄКТС, Переддипломна практика - 9 кредитів ЄКТС) відповідає п. IV Стандарту вищої освіти України. Агестація випускників ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, що відповідає п. VII Стандарту вищої освіти України.

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 1.

ОП “Готельно-ресторанна справа” відповідає “Стратегії розвитку ВНУ ім. Л. Українки на 2020-2024 рр.”, “Статуту У ВНУ ім. Л. Українки”, “Програмі реалізації стратегії розвитку ВНУ ім. Л. Українки на 2020-2024 рр.”. В університеті проводиться on-line опитування стейкхолдерів. Цілі ОП та ПРН визначалися з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці шляхом дослідження Волинського ОЦЗ, проведено аналіз аналогічних ОП вітчизняних ЗВО, ведеться робота з уніфікації НП з іноземними ЗВО для реалізації програми подвійного диплому за ОП.

Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 1.

Унікальність ОП носить загальний характер, рекомендовано більш чітко її окреслити. Недостатньо реалізована участь студентського самоврядування у вдосконаленні ОП, рекомендовано активізувати діяльність, спрямовану на залучення органів студентського самоврядування до процесів моніторингу та вдосконалення ОП.

Рівень відповідності Критерію 1.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 1.

ОП “Готельно-ресторанна справа” має відповідність за критерієм 1, оскільки цілі ОП відповідають стратегії та статуту ЗВО, програмі реалізації стратегії розвитку. При проектуванні були враховані інтереси стейкхолдерів, досвід вітчизняних та зарубіжних ЗВО. Враховуючи відповідність за всіма підкритеріями та некритичність зауважень, відповідність за критерієм 1 оцінена на рівні 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 навчального навантаження для відповідного рівня вищої освіти та відповідного стандарту вищої освіти (за наявності).

Обсяг ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. та ОК відповідають Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”, який затверджено і введено в дію наказом МОНУ від 05.01.2021 р. № 26. Зокрем “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. відповідає в частині обсягу підготовки в кредитах ЄКТС, і становить 90 кредитів ЄКТС. ОП та НП включають обов'язкові та вибіркові ОК. Вибіркова частина ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. складає 24 кредити ЄКТС, що становить 26,7% від загального обсягу ОП, і відповідає ст.62, п.15 ЗУ “Про вищу освіту”. На практику у ОП 2021 р. відводиться 20 кредитів ЄКТС, що відповідає п. IV Стандарту вищої освіти України (<https://cutt.ly/YEiBA4G>): ОК12 “Виробнича практика” - 8 кредитів ЄКТС, ОК13 “Асистентська практика” - 3 кредита ЄКТС, ОК14 “Переддипломна практика” - 9 кредитів ЄКТС. Форма атестації здобувачів вищої освіти на ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи на яку відводиться 6 кредитів ЄКТС, що відповідає п. VII Стандарту вищої освіти України (<https://cutt.ly/YEiBA4G>).

2. Зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, складають логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дозволяють досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання.

ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. містить обов'язкові та вибіркові ОК. ОП “Готельно-ресторанна справа” сприяє досягненню ПРН, зокрема: ПРН1 - ОК6 “Управління проектами в туризмі, готельному і ресторанному господарстві”, ОК7 “Реінжиніринг бізнес-процесів”, ОК9 “Стратегічний менеджмент”, ОК10 “Стратегічний маркетинг”, ОК11 “Курортологія”; ПРН2 - досягнутий частково, оскільки, ОП не містить дисциплін мовної підготовки; ПРН3 - ОК2 “Методологія та організація наукових досліджень в галузі”, ОК7 “Реінжиніринг бізнес-процесів”, ОК8 “Інноваційні технології в туризмі, в готельному і ресторанному господарстві”; ПРН4 - ОК11

“Курортологія”, ОК14 “Переддипломна практика”; ПРН5 - ОК6 “Управління проєктами в туризмі, готельному і ресторанному господарстві”, ОК7 “Реінжиніринг бізнес-процесів”, ОК9 “Стратегічний менеджмент”; ПРН6 - ОК1 “Інтелектуальна власність”, ОК2 “Методологія та організація наукових досліджень в галузі”, ОК14 “Переддипломна практика”; ПРН7 - ОК9 “Стратегічний менеджмент”, ОК11 “Курортологія”, ОК14 “Переддипломна практика”; ПРН8 - ОК6 “Управління проєктами в туризмі, готельному і ресторанному господарстві”, ОК9 “Стратегічний менеджмент”, ОК10 “Стратегічний маркетинг”; ПРН9 - ОК1 “Інтелектуальна власність”, ОК6 “Управління проєктами в туризмі, готельному і ресторанному господарстві”, ОК7 “Реінжиніринг бізнес-процесів”, ОК8 “Інноваційні технології в туризмі, в готельному і ресторанному господарстві”, ОК12 “Виробнича практика”; ПРН10 - ОК4 “Психологія управління та конфліктологія”, ОК5 “Охорона праці (за видами економічної діяльності)”, ОК6 “Управління проєктами в туризмі, готельному і ресторанному господарстві”; ПРН11 - ОК2 “Методологія та організація наукових досліджень в галузі”, ОК7 “Реінжиніринг бізнес-процесів”, ОК8 “Інноваційні технології в туризмі, в готельному і ресторанному господарстві”; ПРН12 - ОК4 “Психологія управління та конфліктологія”, ОК11 “Курортологія”; ПРН13 - ОК8 “Інноваційні технології в туризмі, в готельному і ресторанному господарстві”, ОК11 “Курортологія”; ПРН14 - ОК10 “Стратегічний маркетинг”, ОК11 “Курортологія”. Наведені ОК професійної підготовки стосуються не лише готельно-ресторанної справи, а й туризму (ОК6, ОК8), тому ОП потребує перегляду ОК з метою повної відповідності назві ОП та її фаховому спрямуванню. Структурно-логічна схема ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. відображає опис логічної послідовності та причинно-наслідкові зв'язки вивчення ОК.

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

Аналіз змісту ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. свідчить про загальну відповідність предметній області визначеної спеціальності. ОК відповідають Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”, який затверджено і введено в дію наказом МОНУ від 05.01.2021р. № 26. Об'єктом вивчення ОП “Готельно-ресторанна справа” є готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень. Інтегральною компетентністю ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. є здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері готельно-ресторанного бізнесу як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують індустрію гостинності та невизначеність умов і вимог. Обов'язкові ОК (ОК4. Психологія управління та конфліктологія; ОК6 Управління проєктами в туризмі, готельному і ресторанному господарстві; ОК8 Інноваційні технології в туризмі, готельному і ресторанному господарстві; ОК11 Курортологія) ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. дають можливість набутти компетентності, що відповідають інтегральній компетентності.

4. Структура освітньої програми передбачає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема через індивідуальний вибір здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін у обсязі, передбаченому законодавством.

Індивідуальний вибір здобувачами вищої освіти ОК здійснюється відповідно до “Положення про порядок формування індивідуальної траєкторії навчання студентів ВНУ ім. Л. Українки” (<https://cutt.ly/VEaUyee>). Відповідно до п.1.4 Положення (<https://cutt.ly/VEaUyee>) вільний вибір ОК студент здійснює в обсязі, що становить не менше як 25% від загального обсягу кредитів ЄКТС, передбачених для обраного ступеня вищої освіти; для ОПП підготовки магістра не менше як 23 кредити ЄКТС. Вибіркова частина ОП 2021 р. складає 24 кредити ЄКТС, що становить 26,7% від загального обсягу ОП, і відповідає ст.62, п.15 ЗУ “Про вищу освіту”. Перелік вибірових дисциплін ОП “Готельно-ресторанна справа” 2020 р. та 2021 р. наведено за посиланням: <https://cutt.ly/YEaUXOy>, <https://cutt.ly/oEaUVh6>, <https://cutt.ly/QEaUBfE>. Більшість з наведених вибірових ОК відноситься до спеціальності 242 “Туризм”. Згідно п.2.1 Положення (<https://cutt.ly/VEaUyee>) заходи з організації вивчення вибірових ОК здійснюються у навчальному році, що передує н.р., в якому заплановане вивчення цих ОК, і до початку поточного н.р.; п.2.2 інформування здобувачів про вибірові ОК та їх зміст відбувається через створення Каталогу вибірових ОК, який навчальний відділ оприлюднює на сайті ЗВО до 1.07 для студентів магістратури; п.2.3 для формування Каталогу кафедри до 1.11 поточного н.р. подають на розгляд вченої ради факультету (інституту) схвалений на їх засіданні перелік вибірових ОК із описами, до 15.12 поточного н.р. перелік вибірових ОК на наступний нр затверджує вчена рада факультету (інституту), затверджені переліки вибірових ОК до 1.01 заступник декана з навчальної роботи розміщує на сайті факультету (інституту) для можливості ознайомлення студентами Університету й надсилає у навчальний відділ для формування Каталогу вибірових ОК; п.2.5 студенти реалізують своє право вибору ОК на початку весняного семестру, зазвичай у лютому-березні, який передує н.р., в якому передбачене їх вивчення; для студентів, які навчаються за ОПП, де вільний вибір заплановано у 1-му н.р., вибір організовується упродовж перших двох тижнів навчання. Здобувачі вищої освіти обирають ОК із Переліку (<https://cutt.ly/XEaUoqm>) наступним чином: 1) увійти на сторінку Переліку вибірових ОК на сайті ЗВО та ознайомитися із їх описом; 2) обрання та реєстрація ОК здійснюється у системі “ПС-Журнал успішності-Web” (<https://cutt.ly/uEaIwVA>). Формування спеціалізованих груп для вивчення вибірових ОК відбувається, враховуючи мінімальну чисельність студентів у групі - не менше як 7 осіб. Надані на ознайомлення ЕГ ІНПС за ОП затверджені в установленому порядку, свідчать що у здобувачів одного курсу єдина освітня траєкторія, оскільки на ОП сформовані малокомплектні групи (до 7 чол.). Під час відеозустрічей здобувачі підтвердили можливість вибору ОК.

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

Практична підготовка здобувачів вищої освіти ОП “Готельно-ресторанна справа” другого (магістерського) рівня регулюється “Положенням про проведення практики студентів ВНУ ім. Л. Українки” (<https://cutt.ly/NEoHPCL>), де описано у п.1 загальні засади, мету, зміст, види і бази практик; п.2 організація і керівництво практикою; п.3 підведення підсумків практики; п.4 матеріальне забезпечення практики. У ОП “Готельно-ресторанна справа” та НП 2021 р. відводиться на ОК12 “Виробнича практика” - 8 кредитів ЄКТС тривалістю 5 тижнів, ОК13 “Асистентська практика” - 3 кредита ЄКТС тривалістю 2 тижні, ОК14 “Переддипломна практика” - 9 кредитів ЄКТС тривалістю 6 тижнів. У п.1.3 Положення (<https://cutt.ly/NEoHPCL>) написано, що метою виробничої практики є закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих студентами у процесі вивчення теоретичних дисциплін циклу загальної та професійної підготовки, практичних навичок за обраною освітньо-професійною програмою, а також збір матеріалу для виконання курсових і випускних кваліфікаційних робіт (проектів); результатом переддипломної та асистентської практики (як різновидів виробничої) є узагальнення та вдосконалення здобутих знань, практичних умінь і навичок, оволодіння професійним досвідом і формування готовності випускників до самостійної трудової діяльності, а також збір та опрацювання матеріалів для завершення випускної кваліфікаційної роботи (проекту) й оформлення її результатів. У звіті СО (Таблиця 1) наведено силябуси з Виробничої практики, Асистентської практики та Переддипломної практики. Практична підготовка здобувачів вищої освіти ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. дозволяє досягти заявлені у ОП компетентності (Виробнича практика - ЗК4, СК9, СК10; Асистентська практика - ЗК5, ЗК7, СК2, СК10; Переддипломна практика - ЗК2, ЗК3, СК1, СК5, СК7, СК11, СК12) та ПРН (Виробнича практика - РН2, РН4, РН9; Асистентська практика - РН6, РН12; Переддипломна практика - РН1-РН7, РН13). Базою практики можуть бути організації та установи готельно-ресторанного бізнесу. Здобувач має право самостійно обрати базу практики або буде направлений на практику випусковою кафедрою відповідно до укладених угод. У ЗВО укладено угоди про практику (<https://cutt.ly/kEOjVPH>): ТзОВ “ПРИКАРПАТТЯ-ГОТЕЛЬ-СЕРВІС”, ресторація “ДОБРА ХАТА”, піцерія “ПРЕСТО ПИЦЦА”, ресторан “NOBLE”, ТОВ “ГОТЕЛЬ “НОБЛ”, ГРПК “MAXIMUS”, ГРК “Острів”, ПраТ “Готель Україна”, КП Волинський обласний санаторій “Лісова пісня”. Здобувачі, що навчаються на ОП мають можливість проходити практики, стажування у Туреччині, Болгарії, Польщі, Греції. Організація керівництва практикою регулюється п. 2 “Положенням про проведення практики студентів ВНУ ім. Л. Українки” (<https://cutt.ly/NEoHPCL>). Під час проведення відео зустрічей із здобувачами вони засвідчили, що задоволені практичною підготовкою та вважають її обсяг достатнім.

6. Освітня програма передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills), що відповідають заявленим цілям.

ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills), а саме: ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) (за рахунок опанування ОК “Психологія управління та конфліктологія”); ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей (за рахунок опанування наступних ОК: “Методологія та організація наукових досліджень в галузі”, “Управління проектами в туризмі, готельному і ресторанному господарстві”, “Рейзинг бізнес-процесів”, “Стратегічний менеджмент”, “Стратегічний маркетинг”); ЗК 4. Здатність працювати в команді (за рахунок опанування наступних ОК: “Психологія управління та конфліктологія”, “Охорона праці (за видами економічної діяльності)”); СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами (за рахунок опанування наступних ОК: “Договірне право”, “Психологія управління та конфліктологія”, “Охорона праці (за видами економічної діяльності)”, “Стратегічний менеджмент”); СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу (за рахунок опанування наступних ОК: “Психологія управління та конфліктологія”, “Охорона праці (за видами економічної діяльності)”, “Курортологія”). Забезпечення набуття здобувачами вищої освіти досягається за рахунок використання таких методів навчання, як дослідницький метод, семінари-дискусії, метод круглого столу, диспут, дослідницький метод, семінари-дискусії, метод круглого столу, диспут, індивідуальна робота тощо. Набуття здобувачами ОП соціальних навичок (soft skills) сприяє участь студентів у тренінгах, наукових заходах, публікації монографій, статей, тез доповідей тощо.

7. Зміст освітньої програми урахує вимоги відповідного професійного стандарту (за наявності).

Професійний стандарт відсутній.

8. Обсяг освітньої програми та окремих освітніх компонентів (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) реалістично відбиває фактичне навантаження здобувачів, є відповідним для досягнення цілей та програмних результатів навчання.

ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. сформована відповідно до вимог ЗУ “Про вищу освіту”, Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-

ресторанна справа” та Положень ВНУ ім. Л. Українки” (<https://cutt.ly/AEoEsri>). Обсяг ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. і окремих ОК відображає фактичне навантаження здобувачів ОП, і визначено у НП. Обсяг 1 кредиту ЄКТС становить 30 годин, за 1 навчальний рік - 60 кредитів ЄКТС. В НП 2021 р. кількість годин на тиждень становить - 17 год. (у I та III семестра) та 18 год. (у II семестрі). НП та ОП 2021 р. свідчать про достатній обсяг аудиторного навантаження на вивчення ОК (обов'язкових і вибіркового), та становить не менше 30% обсягу навчального часу відведеного на вивчення ОК, зокрема на вивчення ОК загальної підготовки, загальний обсяг годин складає 60 год., виділяється 18 год та 20 год аудиторного навантаження, що становить ОК1 - 30%, ОК5 - 33%, інші ОК загальної підготовки мають загальний обсяг аудиторного навантаження 120 год., а аудиторне навантаження становить - 36 год. та 40 год., або 30% - ОК2, ОК4 та 33% - ОК3; на вивчення ОК професійної підготовки, загальний обсяг годин яких складає 120 год. виділяється 36 год, 40 год. та 46 год. аудиторного навантаження, що становить ОК10 - 30%, ОК7, ОК11 - 33%, ОК6, ОК8, ОК9 - 38%, і є достатнім для вивчення ОК. Однак, слід зазначити, що у НП наводиться номер ОК, а у ОП - код ОК. Загальний обсяг аудиторного навантаження у НП 2021 р. з терміном навчання 1 рік 4 місяці складає 650 год., 1872 год. самостійної роботи та 178 год. консультацій, що у сумі складає 2700 год. (90 кредитів ЄКТС). Нормативні ОК ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. складають 66 кредитів ЄКТС, і становлять 73,3%, а варіативні ОК складаються 24 кредит ЄКТС, і становлять 26,7%. У НП 2021 р. відводиться на ОК12 “Виробнича практика” - 8 кредитів ЄКТС тривалістю 5 тижнів, ОК13 “Асистентська практика” - 3 кредита ЄКТС тривалістю 2 тижні, ОК14 “Переддипломна практика” - 9 кредитів ЄКТС тривалістю 6 тижнів. Форма атестації здобувачів вищої освіти у ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи на яку відводиться 6 кредитів ЄКТС. Однак, на виконання кваліфікаційної роботи не відводиться окремих тижнів (згідно графіка навчального процесу наведеного у НП 2021 р.). Під час відео-зустрічей із здобувачами ОП “Готельно-ресторанна справа” встановлено, що вони задоволені фактичним навантаженням та співвідношенням обсягів окремих ОК.

9. У разі здійснення підготовки здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти структура освітньої програми та навчальний план узгоджені із завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти.

У ВНУ ім. Л. Українки за ОП “Готельно-ресторанна справа” підготовка здобувачів вищої освіти здійснюється з елементами дуальної освіти. У ЗВО розроблено “Положення про підготовку студентів у ВНУ ім. Л. Українки з використанням елементів дуальної форми здобуття освіти” (<https://cutt.ly/3Eobqil>), де визначено права та обов'язки сторін (Університету, Підприємства і студента) (п.2) та засади впровадження елементів дуальної форми здобуття освіти (п.3). У п.3.3 (<https://cutt.ly/3Eobqil>) зазначається, що елементи дуальної освіти можуть обирати студенти, які навчаються за денною формою навчання та виявили особисте бажання; студент укладає тристоронній договір з Університетом і Підприємством, з яким укладено Університетом договір щодо навчання із використанням елементів дуальної форми навчання, та має виконувати свої зобов'язання в рамках договору (Зразок договору наведено у Додатку А). На ОП “Готельно-ресторанна справа” укладено договори про здобуття вищої освіти з використанням елементів дуальної форми навчання з ТзОВ “ПРИКАРПАТТЯ-ГОТЕЛЬ-СЕРВІС” (<https://cutt.ly/1Eovxzl>); з ТОВ “ГОТЕЛЬ “НОБЛ”” (<https://cutt.ly/KEovWfb>); з ФОП Гусак Назар Богданович (готель “Респарк”) (<https://cutt.ly/LEovUwr>); з ФОП “Берницька О.В. (піцерія “Фелічита”)” (<https://cutt.ly/SEovFgP>); з ФОП “Гурський Денис Олександрович” (<https://cutt.ly/bEovLLv>); з ПП “БОНАНЗА СЕРВІС” (кафе “СИТО-П'ЯНО”) (<https://cutt.ly/fEovN19>). За дуальною формою освіти на ОП навчається здобувачка Вірна І.С. (Договір № 63-У від 08.10.2020 р., <https://cutt.ly/vEobJR7>).

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 2.

ОП “Готельно-ресторанна справа” другого (магістерського) рівня вищої освіти є структурованою з позицій загального часу навчання (за семестрами / роками навчання). Здобувачам вищої освіти забезпечується можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії. Аналіз змісту ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. свідчить про загальну відповідність предметній області визначеної спеціальності. У ОП та НП передбачено практичну підготовку (виробничу, асистентську, переддипломну практики). ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills).

Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 2.

На виконання кваліфікаційної роботи не відводиться окремих тижнів або днів протягом теоретичного навчання, рекомендовано розглянути можливість щодо виділення тижнів на її виконання. У НП наводиться номер ОК, а у ОП - код ОК (які не збігаються), рекомендовано відкоригувати НП та ОП, зокрема навести однаковий код або шифр ОК. Наведені ОК професійної підготовки стосуються не лише готельно-ресторанної справи, а й туризму, тому ОП потребує перегляду ОК з метою повної відповідності назві ОП та її фаховому спрямуванню. ПРН2 - досягнутий частково, оскільки ОП не містить дисциплін мовної підготовки, рекомендовано ввести ОК мовної підготовки. Більшість з наведених вибіркового ОК відноситься до спеціальності 242 “Туризм”, рекомендовано розширити перелік вибіркового ОК за рахунок дисциплін фахового спрямування.

Рівень відповідності Критерію 2.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 2.

ОП “Готельно-ресторанна справа” характеризується достатнім рівнем узгодженості із якісними характеристиками за підкритеріями 2.1, 2.3, 2.5, 2.6 та 2.7, ЕГ надані рекомендації щодо покращення ОП за підкритеріями 2.2, 2.4, 2.8. Виходячи з релевантності викладеної інформації та підтверджуючих її фактів, можна зробити висновок щодо достатньої відповідності ОП Критерію 2, оскільки наведені слабкі сторони та рекомендації можуть бути усунені у короткостроковий термін (при перегляді ОП).

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

1. Правила прийому на навчання за освітньою програмою є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти.

Під час роботи ЕГ підтверджено, що правила прийому на навчання оприлюднені у вільному доступі на офіційному веб-сайті Університету за посиланнями: <https://cutt.ly/GENvhif>. Дані правила є чіткими і зрозумілими, відповідають Умовам прийому на навчання до закладів вищої освіти України у 2021 р., затверджених МОН України та не містять дискримінаційних положень. Зокрема, 1) Правила прийому на навчання затверджені Вченою радою ВНУ ім. Л. Українки протокол №6 від 29.07.2021 р. і оприлюднені на сайті ЗВО (<https://cutt.ly/LEnvtpI>); 2) інформація щодо вступних випробувань (<https://cutt.ly/LEnvu2Q>); 3) програма вступного випробування з іноземної мови (англійська, німецька, французька, іспанська) при вступі на навчання для здобуття ступеня магістра та перелік тем (<https://cutt.ly/4Envpdrv>); 4) програма вступного випробування для здобуття ступеня магістр зі спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” (<https://cutt.ly/HEnvk8P>). На зустрічі студенти підтвердили, що жодних дискримінаційних дій під час вступу вони не відчували, інформація про правила прийому, чіткі механізми і порядок дій їм були відомі й зрозумілі та вони мали можливість ознайомитись з програмою вступного фахового іспиту. Правила щорічно оновлюються та вчасно оприлюднюються на веб-сайті ЗВО, що також підтвердили здобувачі освіти, гарант ОП і представники приймальної комісії.

2. Правила прийому на навчання за освітньою програмою враховують особливості самої освітньої програми.

Для здобуття вищої освіти за ОП “Готельно-ресторанна справа” другого (магістерського) рівня приймаються особи, які здобули ступінь бакалавра, магістра (освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста), - для здобуття ступеня магістра. Детальну інформацію щодо вступу на магістратуру також подано в Додатку (<https://cutt.ly/FEvnxzZ>). Для вступу на ОП необхідно скласти єдиний вступний іспит з іноземної мови, а також фаховий іспит, який проводиться у центрі інноваційних технологій та комп'ютерного тестування і включає наступні дисципліни: технологія продукції ресторанного господарства, громадське будівництво, етнічні кухні, організація ресторанного господарства, історія туризму, географія туризму, маркетинг туризму та готельно-ресторанного господарства, менеджмент, управління персоналом, організація анімаційної діяльності, організація готельного господарства, готельна індустрія, екскурсознавство і музеєзнавство устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, основи туристознавства (<https://cutt.ly/7Envbnq>). Конкурсний бал для вступу на навчання для здобуття ступеня магістра розраховується з трьох складових: оцінки ЄВІ з іноземної мови, оцінки з фахового вступного іспиту та середнього балу додатку до диплому за ОКР, на основі якого здійснюється вступ за національною шкалою переведеній в в 20-бальну шкалу, відповідно до таблиці, яка міститься в правилах прийому на навчання до ВНУ ім. Л. Українки. Експертна група дійшла висновку про те, що правила прийому на ОП “Готельно-ресторанна справа” в цілому враховують особливості освітньої програми.

3. 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 (Лісабон, 1997 р.), є доступними для всіх учасників освітнього процесу та послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми.

У ВНУ ім. Л. Українки унормовано питання визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності. Вони є доступними для всіх учасників освітнього процесу та регламентуються: “Правилами прийому до ВНУ ім. Л. Українки” (протокол № 15 від 24.12.2020 р., <https://vstup.vnu.edu.ua>); “Положенням про навчання у ВНУ ім. Л. Українки” (11.09.2020 р.,

<https://cutt.ly/UEnvWN7>), “Положенням про порядок переведення, поновлення, відрахування студентів та надання їм академічної відпустки у ВНУ ім. Л. Українки” (11.09.2020 р.), “Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу ВНУ ім. Л. Українки” (11.09.2020 р., <https://ed.vnu.edu.ua>). Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, здійснюється на підставі поданого студентом переліку документів з результатами академічної довідки, залікової книжки або індивідуального плану та за заявою здобувача. Під час проведення акредитації фактів УГ з'ясувала, що здобувачі ОП обізнані щодо можливості навчатись за програмою подвійного диплому (за ОР бакалавр), також ведеться робота з уніфікації НП для реалізації програми подвійного диплому за акредитованою ОП, відповідно до угоди про співпрацю з Природничо-гуманітарним університетом імені Яна Длугоша в Ченстохові, Університетом імені Адама Міцкевича в Познані, Поморською Академією у Слупську (<https://wiki.vnu.edu.ua/wiki/>). Відповідно до угоди ЗВО спільно із ПГУ ім. Яна Длугоша розроблено методи перевірки результатів навчання з предметів, які взаємно визнаються (<https://wiki.vnu.edu.ua/images.pdf>), та навчальні плани (<https://wiki.vnu.edu.ua/images.pdf>). У ВНУ ім. Л. Українки діє програма Еразмус+ (<https://cutt.ly/kcQtd14>). На зустрічах зі студентами експертна група дізналась, що вони не мають можливість взяти участь у програмах мобільності (в більшій мірі через пандемію в світі). При проходженні закордонного стажування в рекреаційно-туристичних та готельних комплексах Болгарії, Туреччини у літній період ЗО може зараховуватись виробнича практика. Проте приклади такої практики у 2020/2021 н.р. на ОП також відсутні.

4. 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.

Визнання результатів неформальної освіти в ВНУ ім. Л. Українки регламентується “Положенням про визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті у ВНУ імені Лесі Українки” (<https://ed.vnu.edu.ua>). Як зазначено в звіті СО: “У межах навчального року визнаються результати навчання, набуті в неформальній освіті, в обсязі не більше як 5 кредитів ЄКТС”. Тематика неформальної освіти повинна відповідати предметній області вивчення, що здійснюється на ОП. Під час інтерв'ю здобувачі ВО та НПП підтвердили, що досвіду визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, на ОП, що акредитується, не було. Здобувачі також підтвердили, що ознайомлені з процедурою визнання ПРН, отриманих у неформальній освіті. Разом з тим, під час он-лайн зустрічі зі студентами та представниками студентського самоврядування не було підтверджено факту перезарахування окремих ОК або їх складових на підставі подання відповідних сертифікатів чи оприлюднення певних науково-практичних здобутків за ОП “Готельно-ресторанна справа”.

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 3.

Правила прийому до ВНУ ім. Л. Українки є чіткими, зрозумілими та доступними, оприлюднені на сайті. Програми вступних випробувань щороку переглядаються та затверджуються на засіданні кафедри та подаються до приймальної комісії за три місяці до початку прийому заяв/документів. У ЗВО ведеться робота з уніфікації НП для реалізації програми подвійного диплому за ОП, відповідно до угод про співпрацю з Природничо-гуманітарним університетом імені Яна Длугоша в Ченстохові, Університетом імені Адама Міцкевича в Познані, Поморською Академією у Слупську. Відповідно до угоди ЗВО спільно із ПГУ ім. Яна Длугоша розробили методи перевірки результатів навчання з предметів, які взаємно визнаються, навчальні плани. У ЗВО діє програма Еразмус+, яка надає можливість викладачам вигравати гранти, розширювати коло наукових досліджень, а ЗО пройти академічну мобільність чи стажування в іноземних закладах.

Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 3.

Відсутня практика реалізації процедур визнання результатів навчання, отриманих під час неформальної освіти. Рекомендовано розширити коло закордонних практик за ОП “Готельно-ресторанна справа”. Програми вступних випробувань за ОП, що акредитується занадто обтяжливі кількістю дисциплін спеціальності 242 “Туризм”, рекомендовано переглянути програму вступних випробувань.

Рівень відповідності Критерію 3.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 3.

ЗВО забезпечено доступність і прозорість вступу на ОП “Готельно-ресторанна справа”, дискримінаційні обмеження відсутні. У ВНУ ім. Л. Українки діє процедура визнання результатів формального навчання (у тому числі отриманого під час академічної мобільності), а також діє та нормативно врегульована процедура визнання результатів неформального навчання. Під час інтерв'ювання здобувачі підтвердили, що ознайомлені з правилами та процедурою неформальної освіти. Водночас, на даній ОП практика реалізації зазначених процедур відсутня. У цілому ОП “Готельно-ресторанна справа” відповідає рівню В за критерієм 3.

Критерій 4. Навчання і викладання за освітньою програмою:

1. Форми та методи навчання і викладання сприяють досягненню заявлених у освітній програмі цілей та програмних результатів навчання, відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи.

Форми та методи викладання і навчання у ВНУ ім. Лесі Українки за даною ОП регламентуються “Положенням про організацію освітнього процесу на заочній формі навчання” (<https://cutt.ly/sExJls8>), та “Положенням про організацію освітнього процесу на першому (бакалаврському) та другому (магістерському) рівнях” (<https://cutt.ly/3ExJEnF>). Аналіз ОП “Готельно-ресторанна справа”, силабусів навчальних дисциплін (РПНД) показав, що в освітньому процесі використовуються всі форми і види навчальних занять. Під час відео зустрічі зі здобувачами було з'ясовано, що студенти вільні у виборі тем наукових досліджень, курсових робіт, мають можливість суміщати роботу і навчання, використовувати інформаційне середовище. Згідно з Положенням про порядок формування індивідуальної траєкторії навчання студентів Волинського національного університету імені Лесі Українки здобувачам вищої освіти забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії (<https://cutt.ly/7EQVhQo>). Індивідуальна освітня траєкторія у ЗВО може бути реалізована через індивідуальний навчальний план студента (<https://cutt.ly/qEQVzwi>). Відповідно до аналітичної довідки щодо результатів опитування студенти мають високий рівень задоволеності методами навчання ОП. Результати опитування обговорюються на засіданнях кафедри (зокрема, протокол №22 від 30.06.2021). Під час навчання використовується навчально-інформаційна платформи Moodle, на якій розміщені електронні курси дисциплін (<https://cutt.ly/nEQVbhv>) та (<https://cutt.ly/ZEQVmZW>).

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

Уся інформація відносно порядку, критеріїв оцінювання, змісту та цілей ОП надається вчасно усім учасникам освітнього процесу. Силабуси знаходяться на Wiki-сторінці кафедри Туризму та готельного господарства у (<https://cutt.ly/SWJ1O5C>). Вони є у вільному доступі разом із навчальним планом. В університеті функціонує сайт для роботи здобувачів в on-line режимі на платформі Moodle (<http://194.44.187.60/moodle/>), де розміщується необхідна інформація з дисциплін та критерії оцінювання. Під час відео зустрічі з НПП з'ясовано, що інформація щодо змісту, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів доводиться до студентів на першому занятті з кожної дисципліни. Під час відео зустрічі зі здобувачами з'ясовано, що на початку семестру науково-педагогічні працівники доводять до їх відома зміст дисципліни, інформацію щодо критеріїв оцінювання.

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

ЗВО ВНУ ім. Лесі Українки надає можливість працювати на підприємствах сфери гостинності, виконувати наукові дослідження. Це підтверджено під час відео зустрічей зі здобувачами та роботодавцями. На кафедрі створено проблемні групи та гуртки. З тематикою їх роботи можна ознайомитись на сайті кафедри (<https://cutt.ly/gExLOIt>). Студенти в ході навчального процесу залучаються до наукової роботи, беруть участь в конкурсах, науково-практичних конференціях, олімпіадах. Здобувачі ОП беруть участь у щорічній міжнародній науково-практичній конференції “Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку”, яку організовує кафедра туризму та готельно-ресторанного господарства ВНУ ім. Лесі Українки (<https://cutt.ly/MEQVJDn>). На сайті кафедри також представлені наукові праці здобувачів ОП “Готельно-ресторанна справа” (<https://cutt.ly/HEXlJwP>). Різні нагороди за участь в конкурсах та олімпіадах також можна побачити на сайті кафедри Туризму та готельно-ресторанного господарства (<https://cutt.ly/zExZyWH>).

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

Механізм оновлення змісту освіти на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі певною мірою в ЗВО відпрацьований, що підтверджується нормативними документами з організації освітнього процесу. Аналіз документації кафедри, зустрічі із гарантом, НПП, адміністративним персоналом, здобувачами засвідчують, що кафедра постійно оновлює ОП, НП, силабуси ОК у частині змістового наповнення, методів навчання і викладання. Базою для модернізації змісту освіти виступають наукові дослідження викладачів, що забезпечують реалізацію відповідної ОК, рекомендації стейкхолдерів стосовно посилення практичної складової ОК, а також знайомство викладачів із передовими європейськими та світовими практиками під час проходження стажування за кордоном, або спілкування із зарубіжними колегами, що перебувають в університеті в рамках програм обміну викладачами та здобувачами. Під час онлайн-зустрічі з НПП, які забезпечують підготовку здобувачів за ОП, з'ясовано, що вони мають можливість оновлювати зміст освітніх компонентів на основі наукових досягнень і сучасних практик через підвищення кваліфікації, стажування у вітчизняних ЗВО чи за кордоном, участь у міжнародних науково-практичних конференціях тощо. ЕГ надано протоколи засідань кафедр, де розглядалися питання оновлення освітніх компонентів, які реалізуються на ОП. Встановлено, що ОП регулярно оновлюється за результатами власних наукових досліджень викладачів та здобувачів, участі у програмах стажувань (протоколи засідання кафедри № 15 від 02.05.2018 р.; №14 від 14.05.2019 р.; № 11 від 14.04.2020 р.; № 9 від 09.12.2020 р., № 11 від 23.12.2020 р., № 13 від 05.01.2021 р., № 14 від 25.01.2021 р., № 15 від 02.02.2021 р., протокол засідання ради факультету № 10 від 15.05.2020 р., № 8 від 23.03.2021 р.) (<https://cutt.ly/mEOziFJ>), наукових та методичних семінарах. Така процедура є обов'язковою та перевіряється Навчально-методичним відділом забезпечення якості вищої освіти, Навчальним відділом, Науково-методичною комісією факультету, відповідно до результатів опитування здобувачів (<https://cutt.ly/jEmA1oh>) та зауважень стейкхолдерів. Зміст освіти оновлюється за рахунок впровадження результатів наукових досліджень НПП. Наприклад, зміст ОК11 "Курортологія" (тема 9. Лікувальні грязі, пелоїди та пелоїдолікування) містить наукові результати експедиційних досліджень з відбору проб торфів і донних відкладів озер та їх лабораторного бальнеологічного аналізу (доц. Ільїної О.В.) та матеріали дисертаційної роботи ст. викладача Пасічника М.П. на тему "Сапропелеві рекреаційно-туристичні ресурси Волинської області".

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

Заключений меморандум про співпрацю між Варшавським університетом природничих наук та ВНУ ім. Лесі Українки, між технологічним інститутом м. Серрес (Греція) та ВНУ ім. Лесі Українки. Укладено, угоду про співпрацю між ЧНУ ім. Лесі Українки і закладом освіти "Брестський державний технічний університет" (Республіка Білорусь). Викладачі кафедри проходять підвищення кваліфікації Wyższa szkoła społeczno-przyrodnicza, Lubelski Park Naukowo-Technologiczny. Згідно угод студенти виробничі практики проходять в Туреччині (туристські фірми "ANEX TOUR", "CALYPSOTOUR"), Болгарії (кадрова компанія "STAFFORENT"), Польщі. Усі договори заключені в рамках міжнародної діяльності є у вільному доступі на сайті кафедри (<https://cutt.ly/XEOzb5t>), (<https://cutt.ly/xEOzWvp>), (<https://cutt.ly/tEOzXJ5>), (<https://cutt.ly/2EOzMbv>). ЗВО активно розширює коло міжнародних контактів, сприяє покращенню рівня кваліфікації викладачів та студентів шляхом їх участі у наукових дослідженнях за кордоном. Активну участь ВНУ імені Лесі Українки бере у діяльності Консорціуму українських університетів і Варшавського університету, Балтійсько-українського академічного консорціуму, Східноєвропейської мережі університетів. У 2020 році ЗВО став фіналістом серед 153 закладів вищої освіти України та почав реалізовувати проєкт "Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти", що ініціює Американська Рада з міжнародної освіти.

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 4.

Форми і методи навчання на ОП базуються на врахуванні студентоцентрованого підходу і принципів академічної свободи. Усім учасникам освітнього процесу ВНУ ім. Л. Українки надається доступна, зрозуміла і повна інформація щодо цілей, змісту та ПРН. Виконання викладачами наукових досліджень у контексті тих навчальних дисциплін, які вони викладають.

Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 4.

ОК даної ОП в системі moodle представлені переважно базовими курсами і потребують подальшого наповнення, рекомендовано здійснювати подальше наповнення ОК у системі moodle. В силабусах та робочих програмах окремих курсів посилання на праці та рекомендовану літературу авторів курсів та викладачів даних ОК відсутні, рекомендується надавати такі посилання. Серед здобувачів магістерського рівня ОП досвіду участі в програмах академічної мобільності не було, рекомендовано посилити участь студентів у програмах академічної мобільності.

Рівень відповідності Критерію 4.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 4.

Враховуючи некритичність зауважень (п. 4.5) та сильні сторони і позитивні практики, експертна група дійшла висновку, що ОП загалом відповідає рівню В за критерієм 4. Усі зазначені недоліки можуть бути усунені у короткостроковий термін.

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

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

Форми контрольних заходів, а саме семестровий та поточний контроль, та критерії оцінювання викладені в “Положенні про організацію освітнього процесу на першому (бакалаврському) та другому (магістерському) рівнях” (<https://cutt.ly/3ExJEnF>) та в “Положенні про поточне та підсумкове оцінювання залишкових знань студентів” (<https://cutt.ly/sEx24RP>), Згідно “Положення про організацію освітнього процесу...” (п.6) основними видами контролю навчального процесу є: поточний, семестровий. У випадку незадовільної підсумкової семестрової оцінки, або за бажання підвищити рейтинг, студент може добрати бали на заліку, виконавши певний вид робіт (наприклад, здати одну із тем або перездати якусь тему, написати підсумковий тест тощо). Повторне складання екзаменів, заліків, у разі отримання незадовільної оцінки, допускається не більше двох разів із кожної дисципліни: один раз викладачеві, другий – комісії, яка створюється деканом (директором) факультету (інституту). Відповідно до “Положення про організацію навчального процесу на першому (бакалаврському) та другому (магістерському) рівнях у ВНУ ім. Л. Українки” (<https://cutt.ly/8EmiyMG>) п.6 оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою; максимальний бал, отриманий за модульні контрольні роботи, становить не більше як 60; екзаменаційна оцінка визначається в балах (від 0 до 60) за результатами виконання екзаменаційних завдань; із навчальних дисциплін, де формою контролю є залік, оцінювання знань студентів здійснюється за результатами виконання видів робіт, які передбачені програмою (силабусом) навчальної дисципліни. Шкалу оцінювання знань студентів з дисципліни, де формою контролю є іспит та залік наведкно у “Положенні про поточне та підсумкове оцінювання залишкових знань студентів” (<https://cutt.ly/sEx24RP>) (Таблиця 1, с.7). Під час зустрічей зі здобувачами та НПП експертною групою встановлено, що на першому занятті здобувачі отримують інформацію щодо видів та форм контролю.

2. Форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності).

Відповідно до “Положення про організацію навчального процесу на заочній формі навчання у Волинському національному університеті імені Лесі Українки” (<https://cutt.ly/iWKumXj>) та “Положення про організацію навчального процесу на першому (бакалаврському) та другому (магістерському) рівнях у ВНУ ім. Л. Українки” (<https://cutt.ly/8EmiyMG>) рівнях (п.7) форми атестації здобувачів відповідають вимогам стандарту вищої освіти. Державна атестація студента здійснюється державною екзаменаційною комісією після завершення навчання на певному освітньому рівні з метою встановлення фактичної відповідності рівня підготовки вимогам освітньо-професійної програми (п.7, <https://cutt.ly/8EmiyMG>). Атестація здобувачів вищої освіти на ОП “Тотельно-ресторанна справа” 2021 р. проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи на яку відводиться 6 кредитів ЄКТС, що відповідає п. VII Стандарту вищої освіти України (<https://cutt.ly/YEiBA4G>). Кваліфікаційні роботи (проекти) студенти подають на випускову кафедру у визначений вченою радою факультету (інституту) термін, але не пізніше ніж за два тижні до дня захисту на засіданні ДЕК (п.7.2.3, <https://cutt.ly/8EmiyMG>).

3. Визначено чіткі і зрозумілі правила проведення контрольних заходів, що є доступними для усіх учасників освітнього процесу, забезпечують об'єктивність екзаменаторів, зокрема включають процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів, визначають порядок оскарження результатів контрольних заходів і їх повторного проходження, та послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми.

Відповідно до “Положення про організацію і проведення поточного і підсумкового контролю у формі комп'ютерного тестування у ВНУ ім. Л. Українки” (<https://cutt.ly/ZWKuSIm>), визначено чіткі правила проведення контрольних заходів та процедури врегулювання суперечних ситуацій (п.6 та п.7). Особливості організації поточного контролю описано у п. 4 “Положенні про поточне та підсумкове оцінювання залишкових знань студентів” (<https://cutt.ly/sEx24RP>), а організацію підсумкового контролю у п.5. Відповідно до “Положення про організацію навчального процесу на першому (бакалаврському) та другому (магістерському) рівнях у ВНУ ім. Л. Українки” (<https://cutt.ly/8EmiyMG>) п. 8 апеляція підсумкового контролю - студент, який не погоджується з результатами підсумкового контролю, отриманих під час семестрового контролю в день оголошення результатів підсумкового

оцінювання, має право звернутися з апеляційною заявою на ім'я проректора з навчальної роботи та рекрутації; проректор своїм розпорядженням створює апеляційну комісію, яка розглядатиме звернення студента; апеляція має бути розглянута на засіданні апеляційної комісії не пізніше наступного дня після її подання. Зі слів НПП, здобувачів та студентського самоврядування під час відео зустрічей, конфліктних ситуацій на даній ОП не було.

4. У закладі вищої освіти визначено чіткі та зрозумілі політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, що послідовно дотримуються всіма учасниками освітнього процесу під час реалізації освітньої програми. Заклад вищої освіти популяризує академічну доброчесність (насамперед через імплементацію цієї політики у внутрішню культуру якості) та використовує відповідні технологічні рішення як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності.

Під час проведення експертизи, відео зустрічі зі здобувачами вищої освіти показали, що студенти ознайомлені з основними моментами щодо академічної доброчесності та з етичним кодексом університетської спільноти. Інформацію про академічну доброчесність доводять до здобувачів на лекційних та семінарських заняттях під час вивчення ОК. У жовтні 2020 р. в ВНУ ім. Л. Українки було затверджено “Кодекс академічної доброчесності ВНУ ім. Л. Українки” (<https://cutt.ly/1ENGVLS>), де визначено принципи і норми академічної доброчесності (п.2), порушення академічної доброчесності (п.3), відповідальність за дотримання академічної доброчесності та її порушення (п.4), технологічні рішення у забезпеченні академічної доброчесності (п.5), комітет етики з наукових досліджень (п.6). У Кодексі описано основні види відповідальності за порушення академічної доброчесності НПП та здобувачами, що відповідає статті 42 ЗУ “Про освіту”. Також в університеті розроблено “Положення про комітет з етики наукових досліджень ВНУ ім. Л. Українки” (<https://cutt.ly/СЕННоТУ>), згідно Положення на комітет покладено обов'язки впровадження політики та контроль дотримання принципів академічної доброчесності. У ЗВО діє “Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти і науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Л. Українки” (<https://cutt.ly/МЕНGW8с>), укладено договір про співпрацю з ТзОВ “Антиплагіат” (<https://cutt.ly/NEHGD6x>). У ВНУ ім. Л. Українки використовуються наступні технологічні рішення запобігання та виявлення академічного плагіату: Unicheck та Strikeplagiarism - безкоштовній перевірці підлягають лише дисертації, що подаються до захисту в ЗВО, eTXT Антиплагіат - у безкоштовному варіанті необхідна установка на комп'ютер, при перевірці регулярно з'являється капча та програмні засоби, які є у вільному доступі в мережі Інтернет (зокрема Антиплагіат, Advego Plagiatus). У 2020 р. університет став фіналістом проєкту “Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти” - Academic IQ, який адмініструється Американськими радами з міжнародної освіти (<https://cutt.ly/XEHNDVxX>). В цілому, в ВНУ ім. Л. Українки ведеться активна робота щодо популяризації принципів академічної доброчесності, зокрема проводяться семінари за участі членів Ради молодих вчених та працівників книгозбірні на тему “Загальні засади академічної доброчесності та шляхи її забезпечення” (<https://cutt.ly/7EHForO>), зустрічі студентів і НПП з представниками Міжнародного центру академічної доброчесності (<https://cutt.ly/6ENHqoE>), тижні академічної доброчесності (<https://cutt.ly/5ENHgrgq>). Відео-зустрічі з НПП та здобувачами дозволяють підтвердити, що всі учасники освітнього процесу мають достатній рівень обізнаності із процедурами дотримання академічної доброчесності.

Загальний аналіз щодо Критерію 5:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 5.

У ВНУ ім. Л. Українки форми контрольних заходів, правила їх проведення та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти є чіткими, зрозумілими та доступними для всіх учасників освітнього процесу. Відкритість та доступність інформації щодо правил проведення контрольних заходів, критеріїв оцінювання. Прозорість та об'єктивність оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти. Чіткі процедури розгляду звернень здобувачів щодо оцінювання, запобігання та врегулювання конфлікту інтересів, оскарження результатів контрольних заходів і їх повторного проходження. Позитивною стороною є використання системи moodle, та Office 365 де висвітлюються матеріали для самостійної роботи студентів, проводиться оцінювання знань в тестовому режимі.

Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 5.

У ЗВО перевірка кваліфікаційних робіт здобувачів здійснюється програмними засобами, які є у вільному доступі в мережі Інтернет. Рекомендовано забезпечити перевірку кваліфікаційних робіт за допомогою Unicheck або Strikeplagiarism. Окрім того, ЕГ рекомендує розробити механізм та процедури перевірки всіх робіт на унікальність та виявлення академічного плагіату.

Рівень відповідності Критерію 5.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 5.

Враховуючи сильні сторони і позитивні практики, а також рекомендації щодо удосконалення ОП (п.5.4) у контексті критерію 5, ЕГ дійшла висновку, що ОП загалом відповідає рівню В за критерієм 5. Усі зазначені недоліки можуть бути усунені у короткостроковий термін.

Критерій 6. Людські ресурси:

1. Академічна та/або професійна кваліфікація викладачів, задіяних до реалізації освітньої програми, забезпечує досягнення визначених відповідною програмою цілей та програмних результатів навчання.

ЕГ проаналізовано інформацію що міститься у табл. 2, а також зведену інформацію про викладачів ОП “Готельно-ресторанна справа” другого (магістерського) рівня вищої освіти у ВНУ ім. Лесі Українки, яка є додатком до відомостей самооцінювання. Беручи до уваги необхідність отримання додаткових даних стосовно академічної та професійної кваліфікації викладачів, керівником ЕГ було направлено запит гаранту ОП, і 17.09.2021 р. отримано додаткові дані п.8 (<https://cutt.ly/pEmlFg>). Всі викладачі, які задіяні за викладанням на ОП мають наукові ступені та вчені звання серед них 6 докторів наук: Бояр А.О., Льїн Л.В., Матвійчук Л.Ю., Павлова О.М., Барський Ю.М., Павлов К.В., що становить 57% (6 особи) науково-педагогічних працівників, забезпечують реалізацію ОП “Готельно-ресторанна справа”. ЕГ відмічає, що позитивною практикою є те, що більшість викладачів, які задіяні за ОП володіють іноземними мовами на рівні Сертифікат В-2 (Павлов К.В., Єрко І.В. Павлова О.М., Матвійчук Л.Ю., Бояр А.О.) За результатами аналізу уточнених даних та під час відео-зустрічі з НПП ЕГ було відзначено, що не всі викладачі мають кваліфікацію відповідно до спеціальності згідно із дипломом про вищу освіту чи науковий ступінь. ЗВО належним чином обґрунтував та надав раціональне пояснення щодо кожної ОК в межах академічної або професійної складових кваліфікації кожного викладача. Зокрема був здійснений аналіз тематики наукових досліджень та публікацій НПП, а також підтверджений факт проходження ними відповідного фахового підвищення кваліфікації. Усі НПП, які забезпечують викладання ОК ОП відповідають не менш ніж чотирьом підпунктам п.30 Постанови КМУ від 30 грудня 2015 р. № 118724, п.38 зі змінами і доповненням від 24.03.2021 р. № 365. Експертна група констатує, що академічна та професійна кваліфікація викладачів, задіяних до реалізації ОП, забезпечує досягнення визначених відповідною ОП цілей та ПРН. Водночас викладацькому складу кафедри рекомендовано спрямувати зусилля на підготовку підручників та посібників для дисциплін, які є професійно-орієнтованими і враховуючи наявність Сертифікатів В-2 у викладачів, які задіяні за ОП “Готельно-ресторанна справа” викладання освітніх компонентів на англійській мові.

2. Процедури конкурсного добору викладачів є прозорими і дозволяють забезпечити необхідний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми.

“Порядок проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад НПП та укладання з ними трудових договорів (контрактів) у ВНУ ім. Л. Українки” наведено на сайті ЗВО - <https://cutt.ly/UEaaqTv>. У Порядку визначено: порядок подання документів та їх попередній розгляд (п.2); попереднє обговорення кандидатур претендентів (п.3); обрання та призначення НПП (п.4). Відповідно до п.1.6 конкурс у порядку конкурсного відбору проводиться за участі конкурсної комісії (<https://cutt.ly/UEaaqTv>) діяльність якої регулюється “Положенням про конкурсну комісію при заміщенні вакантних посад НПП у ЗВО” (<https://cutt.ly/XEaaVmu>). Перелік документів для участі у конкурсі на заміщення вакантних посад НПП наведено у додатку Порядку (<https://cutt.ly/UEaaqTv>). Загальна процедура конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад НПП передбачає такий порядок (<https://cutt.ly/UEaaqTv>): п.1.8 конкурс на заміщення вакантних посад оголошує ректор, про що видається відповідний наказ; п.1.9 оголошення про проведення конкурсу публікуються на офіційному веб сайті ЗВО, а в разі конкурсного відбору на посади завідувачів кафедр також у друкованих засобах масової інформації; п.2.2 при прийнятті документів, що подаються особисто, працівник відділу кадрів видає розписку про їх отримання; п.2.4 при прийнятті документів, що подаються особисто, відповідальний працівник відділу кадрів перевіряє їх; п.3.1 кандидатури претендентів на заміщення вакантних посад завідувача кафедри та НПП обговорюються на засіданні працівників кафедри; п.3.5 висновок кафедри про професійні та особисті якості претендентів на заміщення вакантної посади професора передається на розгляд конкурсної комісії; п.3.6, п.3.7 Висновок кафедри та відповідні рекомендації щодо претендентів на заміщення вакантної посади доцента, старшого викладача, асистента передаються на розгляд вченої ради факультету/навчально-наукового інституту. Висновки кафедри, вченої ради факультету/навчально-наукового інституту передаються на розгляд конкурсної комісії. Конкурсній комісії надається право ухвалювати остаточні рішення стосовно претендентів; п.4.1 конкурсна комісія ухвалює рекомендації стосовно претендентів на вакантні посади завідувачів кафедр та професорів для розгляду питання на засіданні вченої ради Університету. У цілому ЕГ дійшла висновку, що в ЗВО процедури конкурсного добору НПП є прозорими і дозволяють забезпечити необхідний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації ОП “Готельно-ресторанна справа”.

3. Заклад вищої освіти залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу.

В ВНУ ім. Л. Українки використовується декілька напрямів залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу, а саме: 1) залучення до рецензування ОП “Готельно-ресторанна справа” (розміщені у <https://cutt.ly/MEowYXb>), зокрема: директора готельно-оздоровчого комплексу “Святий Шарбель” Масіва А.В.; директора ПрАТ “Готель Україна” Тягунової А.А.; в.о. директора КП ВОС “Лісова пісня” Дибель Р.; директора з маркетингу ТзОВ “Фірма “Надія” (отель-ресторан) Король Р. тощо; 2) укладання угод про спільну діяльність в освітній галузі (представлено на запит ЕГ, <https://cutt.ly/tEamvC6>) - Дог. №1154 від 01.12.2020 р. між ЗВО та ТОВ “Готель “Нобл”; Дог. №38У від 31.03.2021 р. між ЗВО та ТОВ “Calypso Tour UA”; Дог. №77 від 13.05.2021 р. між ЗВО та ТОВ “Стаффорент”; Дог. №143У від 20.08.2021 р. між ЗВО та ПрАТ “Готель Україна”; Дог. №2У від 27.01.2021 р. між ЗВО та Рестораном “Добра хата”; Дог. №124У від 22.11.2020 р. між ЗВО та Піцерією “Престо Піца”; Дог. №117У від 14.12.2020 р. між ЗВО та Рестораном “Noble”; Дог. №149У від 01.09.2020 р. між ЗВО та КП ВОС “Лісова пісня”; Дог. №123У від 25.06.2021 р. між ЗВО та ГРК “Острів”; Дог. №145У від 30.08.2021 р. між ЗВО та ГРПК “Maximus”; 3) підготовка здобувачів вищої освіти здійснюється з елементами дуальної освіти - укладено договори про здобуття вищої освіти з використанням елементів дуальної форми навчання з ТзОВ “ПРИКАРПАТТЯ-ГОТЕЛЬ-СЕРВІС” (<https://cutt.ly/1Eovxzl>); з ТОВ “ГОТЕЛЬ “НОБЛ” (<https://cutt.ly/KEovWfb>); ФОП Гусак Н.Б. (готель “Рестпарк”) (<https://cutt.ly/1EovUwr>); ФОП “Берницька О.В. (піцерія “Фелічита”) (<https://cutt.ly/CEovFgP>); ФОП “Гурський Д.О.” (<https://cutt.ly/bEovLLv>); ПП “БОНАНЗА СЕРВІС” (кафе “СИТО-П’ЯНО”) (<https://cutt.ly/fEovN19>); 4) проходження практик здобувачами на підприємствах; 5) залучення роботодавців до роботи в ЕК; 6) проведення майстер-класів, зустрічей, online-заходів; 7) до аудиторних занять залучаються провідні фахівці галузі, провідні вчені, зокрема проф. Барський Ю.М. (наказ №136-к/в від 11.09.2019 р.), проф. Матвійчук Л.Ю. (наказ №147-к/в від 29.09.2020 р.), проф. Фесюк В.О. (наказ №134-к/в від 10.09.2019 р.), доц. Мельник Ю.А., ЛНТУ (наказ №147-к/в від 29.09.2020 р.), голова циклової комісії харчових технологій та ГРС, методист, викл. вищ. категорії Фахового коледжу економіки, бізнесу та права ВНУ ім. Лесі Українки Новосад Т. І. (наказ №107-к/в від 08.09.2017 р.). За результатами проведеної експертизи ЕГ підтверджує, що ЗВО залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу.

4. Заклад вищої освіти залучає до аудиторних занять професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців.

В матеріалах СО зазначено, до викладання та організації освітнього процесу за ОП “Готельно-ресторанна справа” активно залучаються професіонали-практики та роботодавці на основі запрошень і проведення аудиторних занять на різну професійну тематику. Під час відео-зустрічі із здобувачами ОП з’ясувалась інформація, що вони долучалися до таких заходів, відео та фотоматеріали таких заходів наведено. Зокрема за цією ОП були такі сучасні практики: майстер-клас з бездоганного європейського етикету в ресторані класу люкс “Надія” для студентів і викладачів кафедри туризму та готельного господарства (<https://cutt.ly/hEomHkS>); майстер-клас від концепт-шефа ресторанів французької кухні мережі готелів та ресторанів “Reikartz Hotel Group” Жан-Луї Дюжера (Франція) за сприяння стейкхолдера Находа М.І. на базі ресторанного комплексу “Добра Хата”; майстер-клас президента Асоціації кулінарів України F&V, директора національної мережі готелів та ресторанів “Reikartz Hotel Group” А. Магалецького (<https://cutt.ly/TEmoZmw>); майстер-клас від золотих шеф-кухарів України, Асоціації кулінарів України, учасників національної збірної України в міжнародній кулінарній Олімпіаді ІКА – 2020 м. Штутгарт (Німеччина) В. Беяка, О. Дахно, О. Яроша; А. Змієвського; майстер-клас від золотих шеф-кухарів України, Асоціації кулінарів України В. Бондарчука, Д. Шершуна та учасника телевізійного кулінарного шоу “Король десертів” А. Линди (<https://cutt.ly/dEom7tN>); в рамках лекційних занять ефективними є он-лайн навчання з провідними фахівцями готельної індустрії (вебінар від Reikartz Hotel Group на тему: “Принципи роботи сучасної готельної мережі на прикладі готельно-ресторанної мережі Reikartz Hotel Group” (<https://cutt.ly/TEmpf6>); спільна з КНТЕУ он-лайн лекція-семинар від заступника директора з комерційних питань Vertex Hotel Group І. Нагорняк; ефективним є відвідування провідних закладів готельно-ресторанного бізнесу м. Луцька: Ресторан “Жито”, готельно-ресторанні комплекси “Рестпарк”, “Макіс”, рекреаційний комплекс “Срібні лелеки”, готель “Нобл”, ресторан “Нобл”, готель “Україна”; м. Львова (готель “Жорж”, готель “Reikartz”, готель “Асторія 4*”, готель “Premier Hotel Dnister”) (<https://cutt.ly/xEmpvQY>, <https://cutt.ly/yEmpnP3>, <https://cutt.ly/REmpmFr>, <https://cutt.ly/QEmpWqr>). У ЗВО проводяться лекції із залученням гостей професорів з США, Італії, Польщі (<https://inter-dep.vnu.edu.ua/visiting-professors/>). У цілому ЕГ підтверджує, що ЗВО залучає до аудиторних занять професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців.

5. Заклад вищої освіти сприяє професійному розвитку викладачів через власні програми або у співпраці з іншими організаціями.

У ВНУ ім. Л. Українки розроблено “Положення про підвищення кваліфікації педагогічних і НПП (<https://cutt.ly/1Eр6MBx>), також, на сайті ЗВО наведено перелік документів для проходження стажування (<https://cutt.ly/UEaqRSM>). Всі НПП задіяні на ОП за останні 5 років пройшли підвищення кваліфікації, а саме: проф. Барський Ю.М. - стажування у ЧНУ ім. Ю. Федьковича, 3.01.2018-29.06.2018, стажування у УПА, 30.11.2017-30.12. 2017; доц. Єрко І.В. - стажування у мережі готелів і ресторанів “Reikartz Hotel Grup”, 22.05.2021, стажування в Болгарії у 4 зірковому готелі AQUAMARINE, 22.07.2021; доц. Терещук О.С. - стажування у мережі готелів і ресторанів “Reikartz Hotel Grup”, 22.05.2021, стажування у ЛНТУ 02.04.2019-02.010.19, стажування в Болгарії у 4 зірковому готелі AQUAMARINE, 22.07.2021; доц. Ільїна О.В. - курси у СНУ імені Л. Українки, 20.02.2018-30.02.2018, стажування в у-ті А. Міцкевича в Познані з гостинності та рекреації 01.03.2019-31.05.2019, стажування у НУВГП 1.09.2020-30.11.2020, стажування у мережі готелів і ресторанів “Reikartz Hotel Grup”, 22.05.2021, стажування у ЛНТУ

02.04.2019-02.010.19, стажування в Болгарії у 4 зірковому готелі AQUAMARINE, 22.07.2021; проф. Павлова О.М. - стажування в у-ті ПН, м. Люблін, 02.12.2016-02.06.2017, стажування у THEU, 15.05.2017-15.11.2017, курси підвищення кваліфікації У СНУ ім. Л. Українки ЦІТКТ, 08.05.2018-31.05.2018; доц. Лисюк Т.В. - стажування у НУВГП 1.09.2020-30.11.2020, стажування у мережі готелів і ресторанів "Reikartz Hotel Grup", 22.05.2021, стажування в Болгарії у 4 зірковому готелі AQUAMARINE, 22.07.2021; проф. Матвійчук Л.Ю. - НПС у МДУ, 21.11.2016-22.05.2017, стажування в Старопольській вищій школі, м.Кельце, Польща, 01.12.2018-01.05.2019; ст. вик. Магдисюк Л.І. - стажування у ДУ ім. М. Склодовської-Кюрі, Люблін, 1.12.2017-1.06.2018; підвищення кваліфікації "Використання інформаційних технологій при вивченні дисциплін природничо-математичного профілю" 30.05.2019-12.06.2019, підвищення кваліфікації "Використання інформаційних технологій при вивченні дисциплін природничо-математичного профілю", 29.05.2020-12.06.2020, підвищення кваліфікації "Партнерство учасників освітнього процесу як фактор забезпечення якості дистанційної освіти", 23.10.2020-01.11.2020; доц. Кордунова Н.О. - стажування у ВШЕІ, м. Люблін, Польща, 01.02.2017-01.05.2017; доц. Чубоха Н.Ф. - НМС у ЛІРЛІУ "Україна", 23.04.2018- 22.06.2018, НДІ ЛНТП, м. Люблін, Польща 15-22.02.2021; проф. Ільїн Л.В. - стажування у НУВГП 1.09.2020-30.11.2020, стажування у мережі готелів і ресторанів "Reikartz Hotel Grup", 22.05.2021, стажування в Болгарії у 4 зірковому готелі AQUAMARINE, 22.07.2021; проф. Бояр А.О. - дистанційне навчання "Основи інтелектуальної власності" у WIPO, м. Женева (Швейцарія), 22.02.2018-15.04.2018. Під час відео-зустрічі НПП засвідчили задоволеність існуючою системою планування та підтримки професійного розвитку в ЗВО, а також підтвердили її ефективність для підвищення якості викладання.

6. Заклад вищої освіти стимулює розвиток викладацької майстерності.

У ЗВО розроблено "Колективний договір на 2021-2025 рр. між Уповноваженою власником ВНУ ім. Л. Українки та Профспілковим комітетом працівників ВНУ ім. Л. Українки" (<https://cutt.ly/9Ep4VOQ>), де у Додатку 3 наведено "Положення про преміювання працівників ВНУ ім. Л. Українки". Згідно Положення преміювання встановлюється (<https://cutt.ly/9Ep4VOQ>): 1) працівникам за здобуття наукового ступеня доктора наук у розмірі 20000 грн.; 2) працівникам ремонтно-будівельної бригади за результатами фактично виконаної роботи; 3) працівникам за результатами фінансово-господарської діяльності (за рекомендацією МОН); 4) членам приймальної комісії за результатами роботи; 5) працівникам університету за сумлінну працю і зразкове виконання посадових обов'язків; 6) відповідальному за виховну роботу на факультеті (інституті) за результатами роботи; 7) НПП працівникам університету у журналі, що входять до наукометричних баз Scopus (Q1) разово у загальному розмірі 5000 грн. (незалежно від кількості співавторів); 8) НПП за результатами рейтингового оцінювання викладачів кафедр ЗВО. Розмір премії залежить від абсолютного значення особистого рейтингу викладача. Рейтингове оцінювання викладачів, за результатами якого здійснюється преміювання НПП, здійснюється відповідно до "Положення про рейтингове оцінювання науково-педагогічних працівників, кафедр, факультетів (інститутів) ВНУ ім. Л. Українки" (<https://cutt.ly/gEp5dPg>). Згідно п.2.7 Положення (<https://cutt.ly/gEp5dPg>) рейтинг НПП, кафедри, факультету (інституту) за результатами діяльності в поточному календарному році оприлюднюється на засіданні Вченої ради Університету та публікується на сайті ЗВО. Підсумки рейтингового оцінювання НПП складу ВНУ ім. Л. Українки за результатами діяльності у 2020 р. наведено на сайті ЗВО: <https://cutt.ly/9Ep5TUE>. За підсумками 2020 р. було нагороджено 3 НПП кафедри. Також, у ЗВО проводяться конкурси, за результатами якого здійснюється преміювання зокрема "Кращий молодий науковець ВНУ ім. Л. Українки" (<https://cutt.ly/UEp5JWD>), який резулюється "Положенням про конкурс "Кращий молодий науковець ВНУ ім. Л. Українки" (<https://cutt.ly/xEp5V6B>). За результатами конкурсу найкращі викладачі нагороджуються подяками та грамотами університету, міністерств і відомств. У ВНУ ім. Л. Українки застосовуються заохочення у формі грамот від ЗВО та подання НПП на отримання грамот від облдержадміністрацій, МОНУ тощо (<https://cutt.ly/oEamB2L>). За результатами проведеної експертизи ЕГ підтверджує, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності НПП.

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 6.

Наявність серед академічного персоналу ОП фахівців, які мають досвід практичної роботи, а відповідно і професійну кваліфікацію за напрямом викладання окремих компонент. Процедури конкурсного відбору на заміщення вакантних посад НПП є прозорими і містять чіткі і зрозумілі критерії відбору. У ВНУ ім. Лесі Українки існує системна співпраця з роботодавцями та стейкхолдерами, залучення їх до організації та реалізації освітнього процесу. Багато успішних практик разового або періодичного залучення фахівців із бізнесу до проведення занять та майстер-класів, залучення вітчизняних так й іноземних гостей лекторів з академічного середовища. Наявність партнерських угод із ЗВО України та зарубіжжя, що дозволяє проводити наукові стажування та підвищення кваліфікації.

Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 6.

Рекомендовано спрямувати зусилля на підготовку підручників та посібників, наукових публікацій, що відповідають профілю ОП. Доцільно розглянути пропозицію викладання НПП фахових дисциплін ОП "Готельно-ресторанна справа" іноземними мовами (англійською та польською); у викладачів, які мають публікації у виданнях, що

індекуються в наукометричних базах даних, бажано зазначати їх профілі і відображати на офіційних веб сторінках кафедри.

Рівень відповідності Критерію 6.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 6.

ЕГ підтверджує достовірність представленої ЗВО інформації про академічну та професійну кваліфікацію викладачів, залучених до реалізації ОП. В цілому академічна кваліфікація викладачів, які забезпечують реалізацію ОП, сприяє досягненню визначених ОП цілей та ПРН. Процедура конкурсного добору є прозорою. ЗВО залучає роботодавців та професіоналів-практиків до реалізації ОП під час проходження студентами практики. Враховуючи сильні сторони і позитивні практики, а також рекомендації щодо удосконалення ОП у контексті критерію 6 ЕГ дійшла висновку, що ОП загалом відповідає рівню В за критерієм 6.

Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси:

1. Фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, інша інфраструктура, обладнання тощо), а також навчально-методичне забезпечення освітньої програми забезпечують досягнення визначених освітньою програмою цілей та програмних результатів навчання.

Надані матеріали, відео огляд та зустрічі із адміністрацією дозволили встановити ЕГ, що фінансові та матеріально-технічні ресурси ВНУ ім. Л. Українки відповідають ліцензійним вимогам та вимогам провадження освітньої діяльності. ЗВО має таку матеріально-технічну базу (<https://vnu.edu.ua/uk/infrastructure?page=0>, <https://cutt.ly/pEnWZSV>): навчальний корпус №1 - 9018,9 м.кв.; аудиторно-лабораторний корпус №2 - 13308,3 м.кв.; навчальний корпус №3 - 7868,1 м.кв.; навчальний корпус №4 - 4977,9 м.кв.; навчальний корпус №5 - 42582 м.кв.; навчальний корпус №6 - 2277,9 м.кв.; навчальний корпус №7 - 3097,4 м.кв.; навчально - бібліотечний корпус №8 - 9325,2 м.кв.; санаторій - профілакторій - 1996 м.кв.; навчальний корпус № 10 - 1300 м.кв.; гуртожиток №2 - 2430,5 м.кв.; гуртожиток №3 - 3876,5 м.кв.; гуртожиток №4 - 7557 м.кв.; гуртожиток №5 - 9060,8 м.кв.; гуртожиток №6 - 10510 м.кв.; спортивне "Ядро" - 188,5 м.кв.; коледж технологій, бізнесу та права ВНУ ім. Л. Українки, адміністративно - навчальний корпус - 5019,6 м.кв.; база практик - спортивно-оздоровчий табір "Гарт" (с. Світязь Шацького р-ну) - 3980,3 м.кв.; навчальний корпус (реконструкція) - 4569,5 м.кв.; ботанічний сад; 2 стадіони; 2 їдальні. У ЗВО функціонує відділ технічних засобів навчання "Центр інноваційних технологій та комп'ютерного тестування" (<https://cutt.ly/VEEEOU>), який має 5 комп'ютерних аудиторій. Університет має 27 сучасних комп'ютерних класи. З метою забезпечення ОП використовуються наступні лабораторії: навчальна лабораторія організації готельного та ресторанного обслуговування "Світлиця" (<https://cutt.ly/uEOmPjt>); навчально-виробничий комплекс "Гарт" (<https://cutt.ly/uEOm6vN>); навчально-науково-виробничий комплекс при СНУ ім. Лесі Українки (<https://cutt.ly/DEOQYnK>); комп'ютерні аудиторії відділу технічних засобів навчання "Центр інноваційних технологій та комп'ютерного тестування" при проведенні контролю знань студентів у формі комп'ютерного тестування. Згідно з договорами про спільну діяльність в освітній галузі студенти знайомляться із програмним забезпеченням, а саме: SERVIO hotel (ТОВ НОБЛ, ресторан "Noble", ПрАТ "Готель Україна"); 1С:Підприємство 8 Готель (ГРК "Острів", ГРПК "Maximus"), Fidelio Front Office (PE "Рестпарк"), R-Keeper (піцерія "Престо Піца", ресторан "Добра хата"). На практичних заняттях студенти знайомляться із хмарними програмами, які є в безкоштовному доступі на обмежений термін (14 днів, що достатньо для опрацювання). Такими програмами є POS-система Poster (для автоматизації роботи закладу харчування), хмарна система управління для готелів Easy MS. Здобувачам ОП надається безкоштовний доступ до електронних навчальних ресурсів на платформах Moodle, Opentest, Office 365, Google-сервісів, тестових баз, а також до наукометричних баз даних Web of Science, ScienceDirect, Scopus та до контенту Springer. Відео-зустрічі зі студентами довели активне використання в освітньому процесі платформ Moodle, Zoom, Meet.

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

Відео-зустрічі з усіма фокус групами підтвердили можливість безоплатного доступу НПП і здобувачів вищої освіти до інфраструктури (у т.ч. до користування ресурсами бібліотеки, спортивними та тренажерними залами, стадіоном тощо), які наявні у ВНУ ім. Л. Українки, необхідних, і задовольняє потреби та інтереси здобувачів. В усіх навчальних корпусах ЗВО забезпечено вільний доступ до мережі Internet з використанням Wi-Fi. У гуртожитках здобувачі забезпечують доступ до мережі Internet самостійно, однак, планується безкоштовний доступ. Усі учасники освітнього процесу за ОП "Готельно-ресторанна справа" мають доступ до наукової та навчальної літератури в бібліотеці в паперовій та електронній формі. Бібліотека ВНУ ім. Л. Українки (<http://library.vnu.edu.ua/>) надає доступ до

наукометричних баз даних Web of Science, ScienceDirect, Scopus та до контенту Springer. У рамках проекту “Students' Mobility Capacity Building in Higher Education in Ukraine and Serbia/MILETUS” програми ERASMUS+ для науковців та студентів університету відкрито доступ до SpringerLink's eBook collection - Education. Доступними є: спортивні майданчики, футбольне поле, стадіон, актовa зала, тренажерний зал тощо. У ЗВО є платформа дистанційного навчання (<http://194.44.187.60/moodle/>). Користувачі бібліотеки мають змогу отримати кваліфіковану бібліографічну довідку, у тому числі і у віртуальному режимі за адресою ibv_library@vnu.edu.ua. Обсяг фондів навчальної, наукової літератури бібліотеки становить понад 85000 примірників. Бібліотекою оформлена підписка на періодичні фахові видання. Онлайн-зустріч із директором бібліотеки встановлено, що поповнення літературних джерел бібліотечного фонду у електронному та паперовому вигляді відбувається постійно. Під час відео зустрічей, НПП та студенти відмітили, що задоволені умовами, які створює та забезпечує ВНУ ім. Л. Українки.

3. Освітнє середовище є безпечним для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою, та дозволяє задовольнити їхні потреби та інтереси.

Під час відео-зустрічей всі учасники освітнього процесу ВНУ ім. Л. Українки підтвердили, що освітнє середовище є безпечним для життя і здоров'я здобувачів вищої освіти, що навчаються за ОП “Готельно-ресторанна справа”. Згідно “Колективного договору між адміністрацією і трудовим колективом ВНУ ім. Л. Українки” (<https://cutt.ly/uEfXkXP>) у Р.5 Охорона праці, зазначено що ЗВО забезпечує нормативи безпеки, гігієни праці та виробничого середовища, створення безпечних і нешкідливих умов праці, покращення охорони праці. У ЗВО функціонує відділ охорони праці (<https://cutt.ly/HEfCz2w>) та розроблено інструкцій з охорони праці, які діють в ЗВО (<https://cutt.ly/mEfCTrP>). Згідно “Положення про організацію навчального процесу на першому (бакалаврському) та другому (магістерському) рівнях у ВНУ ім. Л. Українки” (<https://cutt.ly/VEfBIUy>) п. 5.3.4 у разі виконання лабораторних робіт, пов'язаних із можливою небезпекою для здоров'я та життя студентів, обов'язковим етапом його підготовки й проведення є інструктаж із правил безпеки та контроль за їх дотриманням. Навчальні приміщення ВНУ ім. Л. Українки відповідають чинним будівельним та санітарним нормам, а також вимогам правил пожежної безпеки й охорони праці. Гуртожитки відповідають чинним санітарним нормам (<https://cutt.ly/QEfNeBk>). Психічне здоров'я здобувачів вищої освіти за ОП “Готельно-ресторанна справа” забезпечує психологічна служба (<https://cutt.ly/4EfNfM8>), який функціонує відповідно до “Положення про психологічну роботу у ВНУ ім. Л. Українки” (<https://cutt.ly/HEfNzPK>). У ВНУ ім. Л. Українки надається безкоштовна, конфіденційна, психологічна допомога практичним психологом, яка надається як в телефонному режимі так і під час індивідуальної консультації. У ВНУ ім. Л. Українки на базі факультету психології та соціології вже майже місяць функціонує Центр духовно-психологічної підтримки населення у стресових ситуаціях (<https://cutt.ly/3EfMrAz>, <https://cutt.ly/mEfMhdi>). За результатами відео-зустрічей із здобувачами встановлено, що вони вважають освітнє середовище ЗВО безпечним. Серед здобувачів освіти на ОП “Готельно-ресторанна справа” проводиться опитування щодо їх потреб та інтересів. Під час відео-зустрічі зі здобувачами з'ясовано, що на їхні потреби та запити гарант ОП та керівництво ЗВО вчасно та адекватно реагують.

4. Заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою.

Освітня та організаційна підтримка здобувачів ОП “Готельно-ресторанна справа” забезпечується деканатом географічного факультету (<https://cutt.ly/eEdZoYc>) та іншими підрозділами ВНУ ім. Л. Українки. На географічному факультеті функціонує “Електронна скринька довіри” (<https://cutt.ly/9EdVn2M>). НПП, які забезпечують викладання на ОП, мають постійний зв'язок із здобувачами за рахунок комунікації безпосередньо на навчальних заняттях, у Viber, Facebook тощо. Під час відео-зустрічей ЕГ з'ясовано, що первинною ланкою зв'язку здобувачів із адміністрацією ЗВО є куратори випускової кафедри, які надають інформаційну, організаційну та консультативну підтримку здобувачам, допомагають студентам реалізувати ініціативи, спрямовані на розвиток індивідуальної та групової виховної роботи; підтримують зв'язок із батьками студентів; контролюють індивідуальну ефективність освітнього процесу, дотримання здобувачами освіти морально-етичних норм поведінки, нормативних документів, що визначають внутрішній розпорядок ЗВО (п.3.8 “Положення про виховну роботу у ВНУ ім. Л. Українки” - <https://cutt.ly/xEdXPldE>). У ЗВО функціонує відділ міжнародної політики, який координує діяльність структурних підрозділів, студентського самоврядування та співпрацює з громадськими організаціями в питаннях молодіжної діяльності та виховної роботи; сприяє ініціативі та активності студентської молоді у всіх сферах життєдіяльності суспільства; надає допомогу в роботі та здійснює контроль за роботою студентського містечка, пов'язаних із поселенням та обслуговуванням студентів тощо (<https://cutt.ly/8EdSeq4>). Також, забезпечує підтримку здобувачів Первинна профспілкова організація студентів ВНУ ім. Л. Українки, яка представляє та захищає їх права, допомагає отримувати усі види матеріальної допомоги та премій, здійснює соціальний захист студентів пільгових категорій, дбає про соціально-правовий захист студентів контрактної форми навчання (<https://cutt.ly/PEdCFzh>). Захист прав та інтересів здобувачів, їх участь в управлінні ЗВО забезпечується органами студентського самоврядування (<https://cutt.ly/nEdC3GS>), яке функціонує відповідно до “Положення про студентське самоврядування ВНУ ім. Л. Українки” (<https://cutt.ly/2EdC613>). Отже, ЗВО забезпечує належну освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку здобувачів вищої освіти, що навчаються за ОП “Готельно-ресторанна справа”.

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

У ВНУ ім. Л. Українки створено достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами. Зокрема, у “Правилах прийому до ВНУ ім. Л. Українки в 2021 р” (<https://cutt.ly/2EdKJDj>), п.1.17 зазначено, що наявні можливості для навчання осіб з особливими освітніми потребами (у тому числі шляхом дистанційного навчання з відповідним матеріально-технічним, організаційно-методичним та дидактичним забезпеченням); навчальні корпуси ЗВО облаштовані з урахуванням можливостей для навчання осіб з особливими освітніми потребами. П.7.1 У разі подання документів на участь у конкурсному відборі особами з особливими освітніми потребами ЗВО забезпечує відповідні умови для проходження ними вступних іспитів, творчих конкурсів та співбесід, п.7.3 вступні випробування для осіб з особливими освітніми потребами проводяться з урахуванням особливих освітніх потреб, зазначених у заяві вступника, та рекомендацій медико-соціальної експертизи (<https://cutt.ly/2EdKJDj>). Усі навчальні корпуси ВНУ ім. Л. Українки (№1(В), №2(С), №3(А), №4(Д), №5(Е), №7(Г), №8(Н)) облаштовані пандусами (Технічний звіт про стан будівельних конструкцій щодо доступності для осіб з інвалідністю - <https://cutt.ly/REdLD5g>). Також, у ЗВО з метою забезпечення доступності приміщень для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення призначено відповідальну особу по роботі з особами з інвалідністю та розроблено “Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення” (<https://cutt.ly/8EdLN9N>). У ВНУ ім. Л. Українки працює сучасний інклюзивний хаб, де діти та молодь з інвалідністю зможуть всебічно розвиватися (<https://cutt.ly/tEdZYWG>). Осіб з особливими потребами, що навчається на ОП “Готельно-ресторанна справа” немає.

6. Існує чітка і зрозуміла політика і процедури вирішення конфліктних ситуацій (зокрема пов'язаних з сексуальними домаганнями, дискримінацією та/або корупцією тощо), яка є доступною для усіх учасників освітнього процесу та послідовно дотримується під час реалізації освітньої програми.

У ВНУ ім. Л. Українки наявні чіткі процедури вирішення конфліктних ситуацій, вони є доступними для всіх учасників освітнього процесу під час реалізації ОП “Готельно-ресторанна справа”: “Положення про порядок і процедури вирішення конфліктних ситуацій у ВНУ ім. Л. Українки” (<https://cutt.ly/SEdG11r>), де у п.2 визначено загальні засади політики запобігання та попередження конфліктним ситуаціям, п.3 врегулювання конфлікту інтересів, п.4 протидія расовим, релігійним та гендерній дискримінації, п.5 врегулювання конфлікту у навчальному процесі, п.6 протидія сексуальним домаганням та врегулювання конфліктів у міжособистісних стосунках суб'єктів освітнього середовища. Врегулювання конфлікту інтересів з боку будь-яких суб'єктів освітнього процесу здобувач або співробітник має можливість подати звернення на ім'я декана факультету (директора інституту), і наказом ректора при необхідності створюється комісія з розгляду звернень (п.3, <https://cutt.ly/SEdG11r>). Порядок розгляду звернень щодо расових, релігійних та гендерних дискримінацій включає: ректором створюється комісія з розгляду звернень, склад якої формується залежно від конкретної ситуації; звернення, що надходять до “скриньок довіри”, передаються уповноваженою ректором особою на розгляд комісії з розгляду звернень; комісія ухвалює рішення щодо заходів з приводу отриманого звернення; при отриманні даних, що підтверджують випадок дискримінації комісія приймає відповідні рішення, пропозиції ректорові та сприяє наданню матеріалів до правоохоронних органів (п.4, <https://cutt.ly/SEdG11r>). Врегулювання конфлікту у навчальному процесі поділяються на: п.5.1 вирішення конфліктних ситуацій, пов'язаних з оцінюванням знань та навчальних досягнень здобувачів; п.5.2 здобувачі мають можливість ініціювати зміну викладача навчальної дисципліни з причини незадоволення процесом та результатом викладання або особистої неприязні з боку викладача (п.5, <https://cutt.ly/SEdG11r>). Протидія сексуальним домаганням та врегулювання конфліктів у міжособистісних стосунках включає: п.6.4 щодо випадків сексуальних домагань; п.6.5 щодо випадків булінгу (цькування) (п.6, <https://cutt.ly/SEdG11r>). Запобігання та протидія корупції у ВНУ ім. Л. Українки ґрунтується на чинному законодавстві України, також, у ЗВО розроблено “Антикорупційну програму ВНУ ім. Л. Українки” (<https://cutt.ly/ZEdJVh4>, <https://cutt.ly/uEdJTKQ>). У ЗВО введено посаду уповноваженого з антикорупційної діяльності бюро ректора (<https://cutt.ly/OEdJGca>), і розроблено посадову інструкцію (<https://cutt.ly/pEdJXev>). Керівництво та адміністрація ВНУ ім. Л. Українки приділяє особливу увагу антикорупційній діяльності. Проводиться інформаційно-роз'яснювальна робота з метою недопущення таких випадків. Під час онлайн-зустрічей із адміністрацією, НПП та допоміжними структурними підрозділами підтверджено, що конфліктних ситуацій в межах ОП не виявлено.

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 7.

Університет забезпечує безоплатний доступ НПП і здобувачів вищої освіти до інфраструктури та інформаційних ресурсів, необхідних для навчання, викладацької та наукової діяльності в межах ОП. Освітнє середовище є безпечним для життя та здоров'я та дозволяє задовольнити потреби та інтереси всіх учасників освітнього процесу. У ЗВО створено умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами. У ВНУ ім. Л. Українки наявні чіткі процедури вирішення конфліктних ситуацій, вони є доступними для всіх учасників освітнього процесу під час реалізації ОП “Готельно-ресторанна справа”.

Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 7.

У гуртожитку відсутній доступ до мережі Internet, рекомендовано створити умови вільного безкоштовного доступу до мережі Internet у гуртожитку. У навчальному процесі використовуються програмні продукти згідно з договорами про спільну діяльність в освітній галузі з готелями та ресторанами та демоверсії, рекомендовано продовжувати роботу щодо оснащення спеціалізованих лабораторій сучасним професійним обладнанням та ліцензійними програмними продуктами.

Рівень відповідності Критерію 7.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 7.

ОП узгоджена із якісними характеристиками за підкритеріями 7.2-7.6. Проте існує часткова неузгодженість ОП із якісними характеристиками за підкритерієм 7.1. Тому ОП та освітня діяльність за цією ОП загалом відповідають рівню В.

Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:

1. Заклад вищої освіти послідовно дотримується визначених ним процедур розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми.

Розроблення, затвердження, моніторинг та періодичний перегляд ОП здійснюється згідно з загальноакадемічною політикою відповідно до процедур, визначених в наступних документах: Положення про порядок розробки, затвердження, періодичного перегляду та закриття освітньої програми у ВНУ імені Лесі Українки (<https://cutt.ly/sEmS5jZ>); Положенні про організацію навчального процесу на першому (бакалаврському) та другому (магістерському) рівнях у ВНУ імені Лесі Українки (<https://cutt.ly/IEmDqMa>); Порядок формування освітніх програм та навчальних планів підготовки фахівців за першим (бакалаврським) та другим (магістерським) рівнями денної та заочної форм навчання у ВНУ імені Лесі Українки (<https://cutt.ly/bEmDtGН>). В університеті у 2020 році створено навчально-методичний відділ забезпечення якості вищої освіти (<https://cutt.ly/OEmDoiu>), до функцій якого входить здійснення моніторингу та надання рекомендацій щодо оновлення ОП, що було підтверджено під час зустрічі. Відповідно до діючих положень в Університеті ОП розробляються робочою групою, до складу якої входять провідні фахівці зі спеціальності, ОП затверджуються рішенням Вченої ради і вводяться в дію наказом ректора. Моніторинг ОП та періодичний її перегляд відбувається, про що свідчить внесення змін до ОП. ЕГ ознайомилися з документами (протоколами засідання кафедри), в яких задокументовано коригування ОП, що акредитується, а саме: на засіданні кафедри туризму та готельного господарства розглядаються пропозиції стейкхолдерів (представлено на запит ЕГ): 25.02.2020 р., протокол №8 - розглядалися результати опитування роботодавців (10 стейкхолдерів) та їх рекомендації щодо збільшення практичної підготовки, додати ОК "Стратегічний менеджмент", ОК "Стратегічний маркетинг", ОК "Гастрономічний туризм" тощо; 25.01.2021 р., протокол №14 - директор готельно-ресторанного комплексу "Острів" Жур І.М. запропонувала внести ОК "Психологія управління та конфліктологія", сервіс менеджер рекреаційного комплексу "Рестпарк" Пилипчук М.М. запропонував внести ОК "Охорона праці за видами економічної діяльності"; 02.02.2021, протокол №15 - Вірна І.В. та Сень М.А. (здобувачі Гот-55М) запропонувала вивчення вибіркової ОК "Релігійний туризм і паломництво". У ЗВО проводиться опитування стейкхолдерів (студентів, роботодавців, викладачів), а саме: здобувачів - наприкінці кожного семестру (протокол № 14 від 25.01.2021 р., № 21 від 24.06.2021 р.), роботодавців (<https://cutt.ly/sEolcDu>), випускників (<https://cutt.ly/zEolQP4>).

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

В ході зустрічі експертної групи зі здобувачами освіти ОП та представниками студентського самоврядування було встановлено, що здобувачі освіти досить активно залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості. Під час інтерв'ю із здобувачами та представниками студентського самоврядування було виявлено, що вони знають про можливість впливу на ОП, та вже мали такий досвід. Відповідно за ОП здобувачі повідомили, що їх завжди запрошують на засідання методичної комісії географічного факультету для обговорення ОП. Позиція здобувачів ОП "Готельно-ресторанна справа" береться до уваги, так в результаті перегляду було запропоновано здобувачами: І. Вірною вивчення вибіркової ОК "Релігійний туризм і паломництво", М. Сень вивчення вибіркової ОК "Гастрономічний туризм" (протокол №15 від 02 лютого 2021 р.), збільшилась кількість кредитів на виробничі практики. ЕГ було представлено результати опитування здобувачів вищої освіти щодо якості ОП (<https://cutt.ly/TEmDE4V>), питання онлайн-анкетування дозволяють визначити думку здобувачів щодо організації навчального та виховного процесу в ЗВО, оцінки студентами якості навчання та викладання,

ефективності та результативності застосовуваних методів і методик викладання ОК за ОП, сприйняття та розуміння студентами сутності ОП, а також вивчення рівня відповідності студентських очікувань. Зокрема наприкінці кожного семестру здобувачі анонімно заповнюють анкету форма затверджена на засіданні кафедри туризму та готельного господарства від 14.05.2019 р., протокол № 14 та доступна на сторінці кафедри). Результати анонімного анкетування обговорюються на засіданнях кафедри (№ 14 від 25 січня 2021 р.; № 1 від 26.08.2021 р.), раді факультету та є публічною інформацією (<https://wiki.vnu.edu.ua/wiki>). Отже, ЗВО демонструє, що позиція здобувачів освіти та органів студентського самоврядування стосовно питань організації освітнього процесу певною мірою враховується.

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

Експертна група під час зустрічі з роботодавцями з роботодавцями переконалася, що вони задоволені рівнем підготовки здобувачів вищої освіти за ОП (<https://cutt.ly/MEowuXb>) зокрема ЕК були надані відгуки роботодавців: директора готельно-оздоровчого комплексу “Святий Шарбель” Масіва А.В. (<https://cutt.ly/VEowmDh>); директора ПрАТ “Готель Україна” Тягунової А.А. (<https://cutt.ly/7EowTDT>); в.о. директора КП ВОС “Лісова пісня” Дибель Р. (<https://cutt.ly/oEowI2v>); директора з маркетингу ТзОВ “Фірма “Надія” (отель-ресторан) Король Р. (<https://cutt.ly/7EowSLZ>) та інші. ЗВО співпрацює з роботодавцями на постійній основі, вони залучаються до засідань кафедри, де можуть вносити пропозиції щодо покращення ОП, зокрема вже враховано побажання щодо заміни деяких дисциплін, ЕК констатує, що ОП 2021 року мала наступні зміни, а саме: рекомендації щодо збільшення практичної підготовки, додати ОК “Стратегічний менеджмент”, ОК “Стратегічний маркетинг”, ОК “Гастрономічний туризм” протокол №8 від 25.02.2020 р.; директор готельно-ресторанного комплексу “Острів” Жур І.М. запропонувала внести ОК “Психологія управління та конфліктологія, а сервіс менеджер рекреаційного комплексу “Рестпарк” Пилипчук М.М. запропонував внести ОК “Охорона праці за видами економічної діяльності” протокол №14 від 25.01.2021 р., У ЗВО проводиться опитування стейкхолдерів, роботодавців (<https://cutt.ly/sEolcDu>), випускників (<https://cutt.ly/zEolQP4>). У ВНУ ім. Л. Українки укладено договори про спільну діяльність в освітній галузі (представлено на запит ЕГ, <https://cutt.ly/tEamvC6>) - До.№1154 від 01.12.2020 р. між ЗВО та ТОВ “Готель “Нобл”; Дог.№38У від 31.03.2021 р. між ЗВО та ТОВ “Calypso Tour UA”; Дог.№77 від 13.05.2021 р. між ЗВО та ТОВ “Стаффорент”; Дог.№143У від 20.08.2021 р. між ЗВО та ПрАТ “Готель Україна”; Дог.№2У від 27.01.2021 р. між ЗВО та Рестораном “Добра хата”; Дог.№124У від 22.11.2020 р. між ЗВО та Піцерією “Престо Піца”; Дог.№117У від 14.12.2020 р. між ЗВО та Рестораном “Noble”; Дог.№149У від 01.09.2020 р. між ЗВО та КП ВОС “Лісова пісня”; Дог.№123У від 25.06.2021 р. між ЗВО та ГРК “Острів”; Дог.№145У від 30.08.2021 р. між ЗВО та ГРПК “Maximus”. Отже, ЕК констатує, що виконання підкритерію повністю відповідає вимогам ОП.

4. Існує практика збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників освітньої програми.

У ВНУ імені Л. Українки діє Асоціація випускників (<https://cutt.ly/oEmDJTx>), яка проводить наповнення інформаційної бази щодо кар'єрного росту випускників. На сторінці географічного факультету створено google форму для опитування випускників (<https://cutt.ly/eEmDLVt>) Асоціацією організовано зворотній зв'язок з випускниками через комунікації з ними у Facebook та інших соціальних мережах (<https://cutt.ly/wEmDCzg>) телефонному режимі, електронною поштою, відбуваються очні зустрічі молоді із випускниками (під час конференцій, презентацій, семінарів). ЕГ визнає, ВНУ імені Лесі Українки, зокрема кафедра туризму та готельного господарства має вагомий досвід зворотного зв'язку зі своїми випускниками, про що свідчить залучення їх до співпраці (зустрічі, лекції, семінари, організація практик, консультацій, інших наукових, професійних та урочистих заходів), що є позитивною практикою ОП.

5. Система забезпечення якості закладу вищої освіти забезпечує вчасне реагування на виявлені недоліки в освітній програмі та/або освітній діяльності з реалізації освітньої програми.

У ВНУ імені Л. Українки є чітке розуміння необхідності та важливості вчасного реагування на виявлені недоліки в ОП та/або освітній діяльності. Це підтверджує те, що, у тій чи іншій мірі, відповідні процедури відображені у багатьох внутрішніх документах ЗВО: “Положення про розроблення, затвердження, моніторинг, перегляд та закриття освітніх програм” (<https://cutt.ly/mEmD14C>); “Положення про організацію навчального процесу у ВНУ ім. Л. Українки” (<https://cutt.ly/ZEmD8hs>); “Стратегія розвитку ВНУ імені Лесі Українки на 2020-2024 р.” (<https://cutt.ly/HEmFqfk>). Створена система анкетування. Питання анкети дозволяють визначити рівень задоволеності здобувачів ОП якістю навчання та викладання, ефективності та результативності застосовуваних методів і методик викладання дисциплін за обраною освітньою програмою, сприйняття та розуміння студентами сутності освітньої програми, а також вивчення рівня відповідності студентських очікувань та ін., результати анкетування здобувачів ОП розміщено на сайті (<https://cutt.ly/9EmFruY>). Всі факти підтверджено ЕГ під час он-лайн зустрічей, зокрема здобувачі виявили бажання відкоригувати ОП по ряду запроваджених ОК і кількістю годин практичної підготовки. Зокрема, проведена корекція ОК ОП, спрямованих на забезпечення здобувачів вищої освіти інноваційними технологіями навчання. Значний акцент у оновленій ОП зроблено на підготовку здобувачів вищої освіти до наукової діяльності шляхом підготовки магістерської кваліфікаційної роботи. В оновленій ОП 2021 р. посилено акцент на студентоцентрованому принципі навчання шляхом забезпечення індивідуальної освітньої

траєкторії навчання. Гарною практикою є здійснення внутрішнього аудиту ОП, шляхом проведення нарад та зустрічі з керівництвом ЗВО (<https://cutt.ly/MWxAkFM>, <https://cutt.ly/MWxP1BN>). На думку ЕГ, в ЗВО забезпечується адекватне реагування на виявлені недоліки в освітній діяльності.

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

Відповідно до аналізу даних СО, аналізу реалізації ОП та провадження освітньої діяльності, інтерв'ю з фокус-групами, всі пропозиції, внесені під час останньої акредитації спеціальності 8.14010101 “Готельна і ресторанна справа” (наказ МОН 14.01.2016 р., № 4-л) ЗВО та випусковою кафедрою було враховано та виконано, зокрема: усі учасники освітнього процесу за ОП “Готельно-ресторанна справа” мають доступ до наукової та навчальної літератури в бібліотеці в паперовій та електронній формі. Бібліотека ВНУ ім. Л. Українки (<http://library.vnu.edu.ua/>) надає доступ до наукометричних баз даних Web of Science, ScienceDirect, Scopus та до контенту Springer. У рамках проекту “Students' Mobility Capacity Building in Higher Education in Ukraine and Serbia/MILETUS” програми ERASMUS+ для науковців та студентів університету відкрито доступ до SpringerLink's eBook collection - Education. На виконання рекомендацій попередньої експертизи НПП опубліковано наукові та навчально-методичні матеріали (підручники, навчальні посібники, методичні рекомендації, фахові статті та ін.), їх перелік наведений у особистих профілях науковців, а також за запитом ЕК були надані додаткові відомості п. 8 (<https://cutt.ly/LEmFlrW>), що підтверджують виконання зауважень попередньої експертизи. Доступними є: спортивні майданчики, футбольне поле, стадіон, актовий зал, тренажерний зал тощо. У ЗВО є платформа дистанційного навчання (<http://194.44.187.60/moodle/>). У приміщеннях навчальних корпусів працюють 8 їдалень та буфетів на 560 посадкових місць. Функціонують ботанічний сад, музеї, база відпочинку, Центр культури та дозвілля. Для організації освітнього процесу використовується спеціалізована аудиторія „Інноваційний освітній простір”. Усі лекційні аудиторії пристосовані до використання мультимедійної техніки. Наявна база для проведення практик – табір “Гарт” (на 252 місця) на озері Світязь. Все вищевикладене було підтверджено під час зустрічі з адміністративним персоналом, огляд матеріально-технічної бази, що використовується під час реалізації ОП (навчальних лабораторій, лекційних аудиторій, бібліотеки, спортивних залів, гуртожитку). ЕГ констатує, що ЗВО здійснив заходи щодо виправлення виявлених недоліків та врахування зроблених зауважень під останньої акредитаційної експертизи спеціальності 8.14010101 “Готельна і ресторанна справа”.

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

ЕГ було отримано підтвердження того що ВНУ ім. Л. Українки проводить постійну роботу щодо внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та вищої освіти шляхом постійного моніторингу та анкетування (опитування) здобувачів (<https://cutt.ly/KEmFAzH>) в основу яких покладено принципи студентоцентризму; прозорості, інформаційної відкритості; толерантності та запобігання проявів дискримінації; моніторингу та запобігання академічної недобросовісності; академічної свободи, високого рівня корпоративної культури. На думку ЕГ в Університеті сформована культура якості, що сприяє постійному удосконаленню ОП. Це підтверджується низкою нормативних документів, а саме: “Положення про організацію навчального процесу на першому (бакалаврському) та другому (магістерському) рівнях” (<https://cutt.ly/TEmFF4V>), Кодекс академічної доброчесності (<https://cutt.ly/JEmFLlk>), “Положення про розроблення, затвердження, моніторинг, перегляд та закриття освітніх програм” (<https://cutt.ly/1EmFVFU>) та інші положення ВНУ ім. Л. Українки (<https://cutt.ly/XEmF1bR>, <https://cutt.ly/YEmF97E>). Було виявлено, що Університет стежить за забезпеченням наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу та наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом. Крім того, ЕГ вважає за потрібне звернути увагу на наявні технічні неточності при поданні Відомостей про самооцінювання ОП, що більш докладно викладено у Інших спостереженнях.

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 8.

Визначена загальноуніверситетська політика розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП. Пропозицій щодо вдосконалення ОП надаються через контакти з гарантом програми, організації самоврядування здобувачів, шляхом анкетування. Роботодавці зацікавлені у випускниках з набором сучасних професійних навиків з спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”, а тому готові надавати поради щодо оновлення ОП. Процес формування культури якості інституційно структурований, добре організований і ефективно функціонує. Виявлені недоліки та зроблені зауваження під час попередньої акредитаційної експертизи усунені.

Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 8.

Відсутність можливості у здобувачів долучитися до формування анкети анонімного опитування, рекомендовано залучати здобувачів вищої освіти до формування питань анонімного опитування. Рекомендується активізувати залучення органів студентського самоврядування до процесів моніторингу та вдосконалення ОП.

Рівень відповідності Критерію 8.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 8.

ОП відповідає якісним характеристикам за усіма підкритеріями на задовільному рівні, враховуючи контекст, та вагу кожного підкритерію. ОП та освітня діяльність загалом відповідають Критерію 8 з невеликими, що не є суттєвими і не впливають на якість підготовки здобувачів вищої освіти.

Критерій 9. Прозорість та публічність:

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

Права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу в ЗВО зафіксовані в Статуті університету (<https://cutt.ly/oEceXIY>). Всі основні внутрішні документи що врегульовують процедури та правила освітнього середовища ВНУ ім. Л. Українки є у відкритому доступі для всіх учасників освітнього процесу на офіційному сайті ЗВО (<https://cutt.ly/UEcw8sh>), розроблені з урахуванням вимог чинного законодавства. Під час відео-зустрічі зі здобувачами встановлено, що інформацію щодо правил та процедур що врегульовують права та обов'язки учасників освітнього процесу, їм також надають куратори груп та викладачі кафедри.

2. Заклад вищої освіти не пізніше ніж за місяць до затвердження освітньої програми або змін до неї оприлюднює на своєму офіційному веб-сайті відповідний проект з метою отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін.

Згідно Положення про розроблення, затвердження, моніторинг, перегляд, закриття освітніх програм (<https://cutt.ly/HEceQD3>) ЗВО не пізніше ніж за 1 місяць оприлюднює на офіційному сайті проект ОП, з метою обговорення та отримання пропозицій та рекомендацій щодо ОП. Зауваження та пропозиції стейкхолдерів можна надсилати на електронну пошту: geographical@vnu.edu.ua. Також, на сайті ЗВО представлена Анкета ОС "магістр" 241 "Готельно-ресторанна справа" ОПП "Готельно-ресторанна справа" (<https://cutt.ly/1EmND33>) з метою громадського обговорення змісту ОП. Під час відео-зустрічей ЕГ встановлено, що роботодавці, здобувачі та студентське самоврядування долучаються до обговорення проекту ОП.

3. Заклад вищої освіти своєчасно оприлюднює на своєму офіційному веб-сайті точну та достовірну інформацію про освітню програму (включаючи її цілі, очікувані результати навчання та компоненти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства.

Проекти ОП розміщено на офіційному веб-сайті. Згідно п. 3.16 "Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм" (<https://cutt.ly/7Eyir1l>) проект ОП оприлюднюється на сайті університету для забезпечення відкритого розгляду не пізніше, ніж за 1 місяць до її затвердження, пропозиції зовнішніх та внутрішніх стейкхолдерів опрацьовуються проектною групою та вносяться до проекту ОП; відповідно до 3.21 Освітня програма, навчальний план проходять експертизу в навчальному відділі, навчально-методичному відділі забезпечення якості вищої освіти, погоджуються гарантом освітньої програми, завідувачем кафедри (завідувачами кафедр), затверджуються вченою радою факультету (інституту), деканом факультету (директором інституту). При інтерв'юванні, ЕГ встановлено, що за даною ОП вище вказана процедура повністю дотримується. З результатів проведеного анкетування бакалврів (<https://cutt.ly/1EysMmR>) с. 17, можна зробити висновок, щодо дисциплін "які потрібно ВВЕСТИ до навчального плану", є дисципліни з вивчення іноземних мов (польська, німецька, іспанська).

Загальний аналіз щодо Критерію 9:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 9.

До сильних сторін у контексті Критерію 9 можна віднести: потужну нормативну базу ЗВО, що регулює права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу; відкритість, прозорість та доступність офіційної інформації для усіх стейкхолдерів; активну позицію всіх учасників освітнього процесу, щодо дотримання академічної доброчесності.

Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 9.

Згідно стандарту кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти з доступом для всіх учасників освітнього процесу (у ВНУ ім. Л. Українки доступ обмежений), рекомендовано надати доступ до каталогу електронних кваліфікаційних робіт усім учасникам освітнього процесу. На сайті не знайшли відображення результати громадського обговорення освітніх програм, тому з метою інформування стейкхолдерів щодо потенційних змін у освітньому процесі доцільно оприлюднювати на сайті ЗВО уніфіковану таблицю із пропозиціями та зауваженнями після обговорення проєкту ОП.

Рівень відповідності Критерію 9.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 9.

ОП “Готельно-ресторанна справа” відповідає критерію 9 - прозорість та публічність. У ВНУ ім. Л. Українки визначені чіткі, зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу. Враховуючи відповідність за підкритеріями та некритичність зауважень, відповідність за критерієм 9 оцінена на рівні В.

Критерій 10. Навчання через дослідження:

1. Зміст освітньо-наукової програми відповідає науковим інтересам аспірантів (ад'юнктів) і забезпечує їх повноцінну підготовку до дослідницької та викладацької діяльності у закладах вищої освіти за спеціальністю та/або галуззю.

не застосовується

2. Наукова діяльність аспірантів (ад'юнктів) відповідає напрямові досліджень наукових керівників.

не застосовується

3. Заклад вищої освіти організаційно та матеріально забезпечує в межах освітньо-наукової програми можливості для проведення і апробації результатів наукових досліджень відповідно до тематики аспірантів (ад'юнктів) (проведення регулярних конференцій, семінарів, колоквиумів, доступ до використання лабораторій, обладнання тощо).

не застосовується

4. Заклад вищої освіти забезпечує можливості для долучення аспірантів (ад'юнктів) до міжнародної академічної спільноти за спеціальністю, зокрема через виступи на конференціях, публікації, участь у спільних дослідницьких проєктах тощо.

не застосовується

5. Існує практика участі наукових керівників аспірантів у дослідницьких проектах, результати яких регулярно публікуються та/або практично впроваджуються.

не застосовується

6. Заклад вищої освіти забезпечує дотримання академічної доброчесності у науковій діяльності наукових керівників та аспірантів (ад'юнктів), зокрема вживає заходів для виключення можливості здійснення наукового керівництва особами, які вчинили порушення академічної доброчесності.

не застосовується

Загальний аналіз щодо Критерію 10:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 10.

не застосовується

Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 10.

не застосовується

Рівень відповідності Критерію 10.

не застосовується

Обґрунтування рівня 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	<i>не застосовується</i>

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

Додатки до звіту:

Відсутні

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

Гавловська Наталія Іванівна

Члени експертної групи

Левицька Інна Ванадіївна

Буняк Олена Василівна