

ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	Вищий навчальний заклад "Університет імені Альфреда Нобеля"
Освітня програма	26457 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Бакалавр
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	Вищий навчальний заклад "Університет імені Альфреда Нобеля"
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	26457
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна

2. Відомості про склад експертної групи та акредитаційну експертизу

Склад експертної групи	Розметова Олена Григорівна, Цанга Анна Романівна, Рудніченко Євгеній Миколайович (керівник)
Залучений представник роботодавців	не застосовується
Дати візиту до ЗВО	24.01.2022 р. – 26.01.2022 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП	https://duan.edu.ua/images/head/University/UA/docs_2022/Samootsiniuvannia_HRS_bak.pdf
Програма візиту експертної групи	https://duan.edu.ua/anonsy/akredytatsiina-ekspertyza-osvitno-profesiinoi-prohramy-hotelno-restoranna-sprava-pershoho-bakalavrskoho-rivnia-vyshchoi-osvity.html

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

У Дніпровському університеті імені Альфреда Нобеля здійснюється систематична робота щодо забезпечення високого рівня якості освіти відповідно до стандартів і рекомендацій Європейського простору вищої освіти, що на інституційному рівні підтверджено міжнародною акредитацією за 30 освітніми програмами агентством ZEvA (Німеччина) та започаткуванням процедури акредитації Американським агентством з міжнародної акредитації (AACSB) окремих ОП, що є взірцевою практикою. Унікальністю ОП є високий рівень іншомовної підготовки (англійська, французька, німецька, іспанська), що обумовлено врахуванням позиції основних стейкхолдерів при формуванні змісту та основних цілей ОП. ОП «Готельно-ресторанна справа» гармонійно узгоджується із стратегією розвитку Дніпровського університету імені Альфреда Нобеля. Університет постійно удосконалює матеріальне забезпечення реалізації ОП. Він має якісну матеріально-технічну базу для підготовки фахівців, а також сприятливе освітнє середовище. Необхідно констатувати відповідність якісному рівню організації всіх освітніх процесів, а саме: проектування цілей ОП; розробка структури та змісту ОП; формування вільного доступу до ОП та визнання результатів навчання; організація навчання і викладання за ОП; контроль знань, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність; забезпечення ОП людськими ресурсами; розроблення і впровадження системи внутрішнього забезпечення якості ОП; формування прозорих та публічних процедур. Таким чином, за усіма процесами ОП «Готельно-ресторанна справа» має загальну відповідність, а зауваження щодо них мають несуттєвий характер. За результатами роботи ЕГ встановлено шляхи удосконалення ОП. Врахування рекомендацій ЕГ дозволить у повному обсязі реалізувати потенціал функціонування ОП «Готельно-ресторанна справа» у майбутньому. Загалом ОП «Готельно-ресторанна справа» має досяжні цілі та потенційні можливості для подальшого успішного розвитку.

Підсумок сильних сторін програми та позитивних практик

Загальна мета та цілі навчання за ОП «Готельно-ресторанна справа» відповідають стратегії розвитку ЗВО та враховують позиції стейкхолдерів. Роботодавці зацікавлені у працевлаштуванні випускників ОП, особливо тих, які проходили практику безпосередньо у їх закладах. На інституційному рівні забезпечується можливість інтернаціоналізації навчання здобувачів та відбувається активне залучення НПП до програм міжнародного стажування. Здійснюється викладання окремих ОК англійською мовою та зроблено акцент на посиленні іншомовної підготовки здобувачів. Відбувається врахування рекомендацій основних стейкхолдерів щодо змісту ОП в цілому та окремих ОК зокрема, а також враховується досвід провідних ЗВО. Відбувається систематичне оновлення матеріальної бази ЗВО, яка безпосередньо використовується у процесах реалізації ОП. Достатній рівень залучення здобувачів до органів студентського самоврядування та високий рівень автономності таких органів. Існує взірцева практика отримання міжнародних акредитацій ОП Дніпровського університету імені Альфреда Нобеля.

Підсумок слабких сторін програми та рекомендації з її удосконалення

У процеси експертизи встановлено, що ОП «Готельно-ресторанна справа» не містить ОК з правової підготовки, це обмежує можливості ОП у повному обсязі забезпечити ЗК02. Рекомендовано переглянути перелік обов'язкових ОК циклу загальної підготовки та ввести ОК з правової підготовки. ЕГ констатує відсутність у ОП матриці «Компетентності - Освітні компоненти», що ускладнює розуміння стейкхолдерами відповідності забезпечення загальних та фахових компетентностей ОК. Рекомендовано додати у ОП матрицю відповідності «Компетентності - Освітні компоненти». Для полегшення сприйняття та розуміння стейкхолдерами структурно-логічних зв'язків між окремими ОК у межах ОП, рекомендовано додати у ОП структурно-логічну схему у графічному вигляді. У навчальному плані для вибірових ОК пропонуються різні форми підсумкового контролю, що обмежує вибір здобувачів ОП внаслідок наявних нормативних обмежень у кількості іспитів у семестрі. Рекомендовано для всіх вибірових ОК передбачити однакову форму підсумкового контролю (залік). Оскільки існують резерви збільшення публікаційної активності НПП, рекомендовано забезпечити публікацію статей, які відповідають предметній області спеціальності та ОП. Враховуючи практику залучення НПП до викладання окремих ОК за сумісництвом, рекомендовано розглянути можливість залучення викладачів-практиків на постійній основі до викладання фахових дисциплін. Частина НПП, які залучені до викладання ОК не мають наукових ступенів та вчених звань, тому рекомендовано стимулювати НПП до активної наукової роботи та захисту дисертацій відповідно до сфери їх професійної діяльності. ЗВО рекомендується продовжити роботу над забезпеченням доступності усього освітнього середовища для здобувачів з особливими освітніми потребами.

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.

ЕГ встановлено, що мета ОП “Готельно-ресторанна справа” відповідає “Стратегії розвитку Дніпровського університету імені Альфреда Нобеля на 2016-2030 роки” (<https://cutt.ly/YU6gSDR>), де визначено місію, яка полягає у створенні реальних освітніх та наукових цінностей, що відповідають новітнім вимогам та потребам XXI сторіччя й орієнтовані на динамічний розвиток економіки та суспільства, європейську й світову інтеграцію держави; надання всім, хто обрав навчання в Дніпровському університеті імені Альфреда Нобеля, таких знань та вмінь, які забезпечать їм мобільність та конкурентоспроможність на ринку праці в Україні та за її межами. Як зазначено у Стратегії (<https://cutt.ly/YU6gSDR>), основна ідея місії відображена у слогані ЗВО “Освіта для життя, освіта протягом життя”. Метою ОП “Готельно-ресторанна справа” (<https://cutt.ly/oU6ldVC>) є формування загальних і фахових компетентностей, достатніх для успішного розв’язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Отже, мета ОП “Готельно-ресторанна справа” відповідає місії, що визначена у Стратегії ЗВО, зокрема надання таких знань та вмінь здобувачам, які забезпечать їм конкурентоспроможність на ринку праці. Унікальність ОП “Готельно-ресторанна справа” полягає у поглибленому вивченні іноземної мови (з 1 курсу - 8 годин на тиждень), вивченні другої іноземної мови та викладання частини дисциплін професійного циклу англійською мовою (зокрема у НП зазначено, що ОК “Географія туризму” викладається англійською мовою). Це було підтверджено на зустрічі з здобувачами та відповідає очікуванням роботодавців щодо змісту підготовки фахівців. У ЗВО забезпечена можливість академічної мобільності здобувачів, зокрема 14 здобувачів ОП приймали участь у програмі віртуальної мобільності з Університетом штату Вашингтон (США) (<https://cutt.ly/WU6zKxa>). Також, у ЗВО пропонується програма подвійного диплому для здобувачів ОП “Готельно-ресторанна справа”, зокрема з Університетом Humanitas та Вищою Школою Бізнесу National-Louis University (Польща) (<https://cutt.ly/9U6xagg>).

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

При формуванні ОП “Менеджмент” враховано рецензії-відгуки роботодавців, що додані до звіту СО, зокрема: к.т.н., керівника структурного підрозділу - головного спеціаліста підрозділу професійної освіти навчального центру готельної та ресторанної справи КБ Київ ТОВ “Рейкарц Хотел Менеджмент” - Магалецької І.А.; д.пед.н., проф., проф. каф. туристичного, готельного та ресторанного бізнесу НУ “Запорізька політехніка” - Віндюк А.В. У ЗВО проводиться online-опитування здобувачів (<https://cutt.ly/4IZjwRc>, <https://cutt.ly/XIZjxdn>, <https://cutt.ly/IIZjPoC>, <https://cutt.ly/ZIZli99>, <https://cutt.ly/dIZxW4I>, <https://cutt.ly/vIZxHLC>, <https://cutt.ly/7IZxMu1>). Анкетування здобувачів вищої освіти обговорюється на засіданнях кафедри (протоколи засідання кафедри: №10 від 30.03.2021р., №11 від 27.04.2021р.; протоколи засідання групи зі змісту та якості освіти кафедри: №4 24.03.2021р., №3 14.01.2021р., №2 від 10.11.2020р., №6 від 03.06.2020р. <https://cutt.ly/5IXtuyN>). Члени Студентського Парламенту є членами Вченої Ради університету, і вони можуть висловити свою позицію стосовно проєктів ОП усіх спеціальностей, які оприлюднені на офіційному сайті щонайменше за один місяць до розгляду питання про затвердження ОП на засіданні Вченої Ради. Проф., проф. каф. туристичного, готельного та ресторанного бізнесу НУ “Запорізька політехніка” Віндюк А.В. запропонував для здобувачів бакалаврату ОП “Туризм” та ОП “Готельно-ресторанна справа” ОК, які є в ОП суміжної програми (протокол засідання групи зі змісту та якості освіти кафедри №5 від 09.04.2021р., <https://cutt.ly/5IXtuyN>) - рекомендацію враховано. Директор фірми NIK-SON, співвласник ресторану “Поплавок” Проданець М.А. висловив рекомендацію про збільшення практик на всіх курсах ОП та додати до загальноуніверситетського каталогу вибіркових ОК “Проектування об’єктів готельно-ресторанного бізнесу” (протокол засідання групи зі змісту та якості освіти кафедри №3 від 14.01.2021р., №5 від 20.04.2021р. <https://cutt.ly/5IXtuyN>) - рекомендацію враховано. Начальник Дніпровського регіонального відділення “TEZ TOUR” Малахова О.І., начальник відділу з туризму та ребрендингу міста КП “Агентство розвитку Дніпра” Дніпровської міської ради Коледа Г.І., та випускниця Олексієнко О. запропонували запровадити ОК “Екологія”; д.е.н., проф. зав. каф. туризму та рекреації КНТЕУ Ткаченко Т.І. запропонувала перенести до блоку вибіркових такі ОК: “Громадське будівництво”, “Основи психології бізнесу”, “Статистика”, “Організація масових заходів”, начальник Дніпровського регіонального відділення “TEZ TOUR” Малахова О.І. висловила пропозицію пропонувати до вивчення ОК “Діловий етикет та протокол в ГРБ”, який дозволить посилити навички ведення переговорів, налагодження контактів та формування ПРН (протокол засідання групи зі змісту та якості освіти кафедри №5 від 20.04.2021р., <https://cutt.ly/5IXtuyN>) - рекомендацію враховано.

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

Цілі ОП “Готельно-ресторанна справа” та ПРН визначаються з урахуванням тенденцій розвитку спеціальності та ринку праці, зокрема було проаналізовано затребуваність фахівців спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” на ринку праці м. Дніпро. Щодо галузевого та регіонального контексту, то ОП “Менеджмент” відповідає “Стратегії Дніпра 2030” (<https://cutt.ly/GILJyaP>), зокрема у стратегічній цілі В.2. Зручна інфраструктура побуту (с. 141), що передбачає створення локації - парк “O`Green” - цілісного поліфункціонального комплексу та “Стратегії розвитку Дніпропетровської області до 2027 року” (<https://cutt.ly/RILK5vS>), зокрема у “Аналітичній записці про стан виконання Плану заходів з реалізації Стратегії розвитку Дніпропетровської області на період до 2027 року на 2021-2023 роки за I квартал 2021 року” передбачена операційна ціль 1.D. Розвиток туристичної сфери (с.12, <https://cutt.ly/zILLORf>). Під час відео-зустрічі з гарантом, керівництвом ЗВО та роботодавцями було наголошено на перспективності розвитку готельно-ресторанного бізнесу та майбутньої потреби у фахівцях даної сфери, оскільки тільки у Дніпрі є більше 600 профільних закладів. До рецензування ОНП залучаються фахівці галузі, зокрема: к.т.н., керівника структурного підрозділу - головного спеціаліста підрозділу професійної освіти навчального центру готельної та ресторанної справи КБ Київ ТОВ “Рейкарц Хотел Менеджмент” - Магалецької І.А.; д.пед.н., проф., професора кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу НУ “Запорізька політехніка” - Віндюк А.В. При започаткуванні та модернізації ОП “Готельно-ресторанна справа” було враховано досвід аналогічних вітчизняних та іноземних ОП, зокрема: ЗКЗ, ЗК10, СКЗ, СК5-СК8, ПРН4-ПРН6, ПРН10, ПРН13, ПРН16 - Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ; ОПП12 (перелік ОК ОП 2021р.) - Львівського торговельно-економічного університету; виключено ОК “Вища математика” (відображено в протоколі засідання групи зі змісту та якості освіти кафедри №5 від 20.04.2020), а необхідні теми вибірково включені до ОК “Інформаційні та комунікаційні технології” - КНТЕУ; ПРН4, ПРН16, ПРН17, ПРН19 - Пряшівського університету, Словачина. Виходячи з досвіду Breda University of Applied Sciences (Бреда, Нідерланди, Програма бакалаврського рівня “Hotel and Event Management”) було вирішено до циклу вибірових ОК додати ОК “Івентний менеджмент”.

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” у ДУ ім. А. Нобеля відповідає стандарту вищої освіти галузі знань 24 “Сфера обслуговування”, спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, що затверджений Наказом МОН України від 04.03.2020 р. №384 та Наказу № 593 від 28.05.2021 “Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти”. ОП дозволяє досягти визначених стандартом компетентностей (інтегральної, загальних і фахових) та РН, а також інших РН наведених у ОП. Атестація здобувачів ОП проводиться у формі атестаційних екзамenів (зі спеціальності - відповідно до Стандарту спеціальності 241 і з іноземної мови) та публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 1.

Основна мета та цілі ОП “Готельно-ресторанна справа” відповідають “Стратегії розвитку Дніпровського університету імені Альфреда Нобеля на 2016-2030 роки”. Цілі ОП та ПРН визначаються з урахуванням позиції стейкхолдерів на основі їх системної взаємодії із ЗВО. При формуванні ПРН та ОК було враховано досвід вітчизняних та іноземних ЗВО.

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

Відсутні

Рівень відповідності Критерію 1.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 1.

ОП має достатній рівень узгодженості з якісними характеристиками за підкритеріями 1.1 - 1.4. Враховуючи голістичний підхід в оцінюванні, релевантність фактів та їх контексту, а також різну вагомість окремих підкритеріїв, ОП загалом відповідає Критерію 1

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).

ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. відповідає вимогам чинного законодавства для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, а саме: ЗУ “Про вищу освіту”; Національної рамки кваліфікацій згідно Постанови № 519 від 25.06.2020 р.; Стандарту вищої освіти галузі знань 24 “Сфера обслуговування”, спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та Наказу № 593 від 28.05.2021 “Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти”. Зокрема щодо обсягів ОП в кредитах ЄКТС, і становить 240 кредитів ЄКТС з терміном навчання 3 роки і 10 місяців (ст. 5 ЗУ “Про вищу освіту” та ч. III Стандарт); вимог до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання (зміни внесені в ч. III Стандарту Наказом № 593); перезарахування обсягів кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої ОП підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) (зміни внесені в ч. III Стандарту Наказом № 593). Вибіркова частина ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. складає 60,5 кредитів ЄКТС, що становить 25,2% і відповідає чинним вимогам (ст. 62, п. 15 ЗУ “Про вищу освіту” та ч. III Стандарт). Атестація здобувачів ОП проводиться у формі атестаційних екзаменів: зі спеціальності (у 8-му семестрі, обсягом 1,5 кредити ЄКТС) - відповідно до ч. VI Стандарту і з іноземної мови (у 6-му семестрі, обсягом 1,5 кредити ЄКТС) та публічного захисту кваліфікаційної роботи - відповідно до ч. VI Стандарту. У ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. враховано зміни рівнів Національної рамки кваліфікацій згідно Постанови № 519 від 25.06.2020 р.

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.

Зміст ОП “Готельно-ресторанна справа” достатньо структурований, відповідає стандарту ВО за спеціальністю 241 “Готельно-ресторанна справа” та “Положенню про організацію освітнього процесу” (<https://cutt.ly/eIraV2G>). Зміст ОП співпадає із НП. Слід зазначити, що цикл загальної підготовки складає 74,5 кредитів ЄКТС (6 ОК) і переважно включає дисципліни з іноземної мови - ОЗП1, ОЗП3, ОЗП6, що в сукупності становлять 63 кредити ЄКТС (або 84,6% циклу загальної підготовки). Слід зазначити, що у ОП 2021р. відсутня матриця відповідності “Компетентності - Освітні компоненти”, що ускладнює встановлення відповідності забезпечення загальних та фахових компетентностей ОК. Відсутність ОК з правової підготовки дещо обмежує можливості ОП у повному обсязі забезпечити ЗКо2 Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. Всі інші загальні та спеціальні (фахові, предметні) компетентності забезпечуються ОК, що наведені у ОП. Досягненню РН сприяють наступні ОК: РН1 - ОПП1, ОПП4, ОПП5, ОПП7-ОПП11, ОПП13-ОПП15, ОПП17, ОПП18; РН2 - ОЗП4, ОЗП3, ОПП1, ОПП4, ОПП5, ОПП7-ОПП11, ОПП13-ОПП15, ОПП17, ОПП18; РН3 - ОЗП2, ОПП1, ОПП5, ОПП7, ОПП8, ОПП12-ОПП15, ОПП18; РН4 - ОЗП1-ОЗП3, ОЗП6, ОПП4; РН5 - ОЗП5, ОПП1, ОПП3, ОПП5, ОПП6, ОПП5-ОПП15, ОПП18; РН6 - ОЗП4, ОПП1, ОПП4, ОПП5, ОПП7, ОПП8-ОПП11, ОПП15, ОПП16, ОПП18; РН7 - ОПП5, ОПП7, ОПП8, ОПП10, ОПП11, ОПП15; РН8 - ОПП9-ОПП11, ОПП15; РН9 - ОЗП4, ОПП5, ОПП8, ОПП10, ОПП11; РН10 - ОЗП4, ОПП10, ОПП8, ОПП10, ОПП11, ОПП13, ОПП16; РН11 - ОПП5, ОПП7, ОПП8, ОПП10, ОПП11, ОПП15; РН12 - ОПП5, ОПП8, ОПП15; РН13 - ОЗП5, ОПП5, ОПП8-ОПП11; РН14 - ОПП3, ОПП13-ОПП15, ОПП17; РН15 - ОПП5, ОПП8, ОПП10, ОПП11, ОПП15; РН16 - ОЗП1, ОЗП3, ОЗП6, ОПП13, ОПП15; РН17 - ОПП4, ОПП5, ОПП7, ОПП8, ОПП10, ОПП11, ОПП13, ОПП15; РН18 - ОПП5, ОПП7, ОПП8-ОПП11, ОПП13, ОПП15, ОПП17; РН19 - ОПП4-ОПП7, ОПП8-ОПП11, ОПП13, ОПП15-ОПП18; РН20 - ОЗП5, ОПП1, ОПП5, ОПП7, ОПП8-ОПП13, ОПП15, ОПП17; РН21 - ОЗП2, ОПП1, ОПП5, ОПП7, ОПП8, ОПП13, ОПП15; РН22 - ОЗП2. ОПП1, ОПП12; РН23 - ОПП5, ОПП7, ОПП8, ОПП11-ОПП13, ОПП15-ОПП17. Структурно-логічна схема у ОП подана у вигляді таблиці, а не схеми, варто додати у ОП структурно-логічну схему (у вигляді рисунку), що дозволить відстежити структурно-логічні зв'язки між ОК.

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

Зміст ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. відповідає предметній області спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Зокрема, в ОП об'єктом вивчення зазначено: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Теоретичним змістом предметної області у ОП визначено: готельну справу, ресторанну справу, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіку готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. До інструментів та

обладнання у ОП належать: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми. Об'єкт вивчення, теоретичний зміст предметної області, інструменти та обладнання, інтегральна компетентність та ін. у ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. відповідає Стандарту спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (затвердженого Наказом МОН України від 04.03.2020 р. №384 (<https://cutt.ly/RRh6IpF>)). ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. дає можливість набутти компетентності, які повністю відповідають інтегральній компетентності стандарту. Відповідність предметній області спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” підтверджується переліком ОК, а саме: ОПП 5 “Організація готельного господарства”, ОПП 7 “Управління якістю продукції та послуг підприємств готельно-ресторанного комплексу”, ОПП 8 “Організація ресторанного господарства”, ОПП 9 “Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства”, ОПП 10 “Технологія готельної справи”, ОПП 11 “Технологія продукції ресторанного господарства”, ОПП 13 “Маркетинг туризму та готельно-ресторанного бізнесу”, ОПП 15 “Менеджмент туризму та готельно-ресторанного бізнесу”, ОПП 16 “Інформаційні системи та технології в готельному і ресторанному бізнесі”.

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

У ДУ ім. А. Нобеля наявні процедури, які передбачають можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії, і регулюються “Положенням про організацію освітнього процесу” (п.2.3, <https://cutt.ly/eIraV2G>). У Положенні п.2.3.3.1 описано порядок здійснення вибору дисциплін гуманітарного та фундаментального циклів підготовки, що включають 17 етапів, визначено відповідальних осіб та вказано термін виконання. Згідно порядку вибору дисциплін (Положення, п.2.3.3.1, <https://cutt.ly/eIraV2G>), здобувачі вищої освіти обирають у два тури вибіркові ОК шляхом електронного анкетування на сайті ЗВО (через особисті електронні кабінети в АСУ, <https://cutt.ly/KILSQBD>). У Положенні п.2.3.3.2 описано порядок здійснення вибору дисциплін професійної підготовки (відбувається на випусковій кафедрі), і включає 12 етапів, визначено відповідальних осіб та вказано термін виконання з розподілом на осінній та весняний семестри. Згідно порядку вибору дисциплін (Положення, п.2.3.3.2, <https://cutt.ly/eIraV2G>), здобувачі вищої освіти обирають вибіркові ОК шляхом ознайомлення із анотаціями ОК та написання письмових заяв щодо вибору ОК для вивчення у наступному семестрі. Вибіркова частина ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. складає 60,5 кредитів ЄКТС, що становить 25,2% і відповідає чинним вимогам (ст. 62, п. 15 ЗУ “Про вищу освіту” та ч. III Стандарту). Перелік та силабуси загальноуніверситетських дисциплін (<https://cutt.ly/KILSQBD>) та вибіркових дисциплін професійної підготовки (<https://cutt.ly/7ILDHQO>) наведено на сайті ЗВО. У ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. із загальноуніверситетського каталогу обирається 4 ОК циклу загальної підготовки та 10 ОК циклу професійної підготовки - перелік ОК визначено у ОП та НП, і здійснюється вибір 1 ОК з 2-х (ОП та НП 2021 р. - ВПП 1 - ВПП 4, ВПП 6 - ВПП 10) або 3-х представлених (ОП 2021 р. - ВПП 5). Згідно наданої інформації у звіті СО та зі слів гаранта та здобувачів на ОП запроваджено модель розширення індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів завдяки можливості додатково обрати вибіркові ОК з ОП спеціальності 242 “Туризм”. Згідно положення п.2.3.2 та НП формою підсумкового контролю ОК вільного вибору здобувачів є залік або екзамен, що частково обмежує вибір здобувачів ОП. Під час відео-зустрічі здобувачі підтвердили наявність вибору ОК. На ознайомлення ЕГ надано ІНПС.

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

ОП “Готельно-ресторанна справа” передбачає практичну підготовку загальним обсягом 16 кредитів ЄКТС або 480 год., і включає: ПП 1 “Навчальна практика” - 2 семестр, 4 кредити ЄКТС; ПП 2 “Технологічна практика” - 4 семестр, 4 кредити ЄКТС; ПП 3 “Виробнича практика” - 6 семестр, 4 кредити ЄКТС; ПП 4 “Комплексна практика з фаху” - 8 семестр, 4 кредити ЄКТС. Практична підготовка здобувачів регулюється “Положенням про організацію освітнього процесу” (п.2.2.10, <https://cutt.ly/eIraV2G>) та Програмами практик (додані до звіту СО, табл. 1). Відповідно до матриці “основні компоненти-результати” ОП 2021 практики передбачають формування у здобувачів наступних РН: Навчальна практика - РН1- РН3, РН5 - РН6, РН19, РН22; Технологічна практика - РН1 - РН2, РН5 - РН8, РН13, РН18 - РН21, РН23; Виробнича практика - РН1 - РН3, РН5 - РН21, РН23; Комплексна практика з фаху - РН1- РН3, РН5 - РН21, РН23. Практику здобувачі проходять у готельно-ресторанних закладах, зокрема: кав'ярня “Newspact”, ресторан “Поппавок”, ресторан “Корона”, кафе “Зоряне”, бутик-готель Аксельхоф, кав'ярня “Времена года”, “Sky hotel”, готель “Інтурист” тощо (<https://cutt.ly/xIdtT2W> - вкладка “бази практики”). НП передбачає проведення практичних занять (з переважної більшості ОК) та лабораторних робіт (ОК “Інформаційні та комунікаційні технології”, ОК “Інженерна графіка”, ОК “Технологія готельної справи”, ОК “Технологія продукції ресторанного господарства”). Практичні заняття на ОП “Готельно-ресторанна справа” проводяться на підприємствах готельно-ресторанної індустрії м. Дніпро (<https://cutt.ly/uItfG4Q>, <https://cutt.ly/oIth3HB>). Для здобувачів вищої освіти, що навчаються на ОП проводяться виробничі екскурсії (<https://cutt.ly/tItgoMa>, <https://cutt.ly/wIthf3b>, <https://cutt.ly/8Ithkfb>), майстер-класи (<https://cutt.ly/aItcvhX>, <https://cutt.ly/KItcmYK>). Під час відео-зустрічі із здобувачами ОП “Готельно-ресторанна справа” встановлено, що вони задоволені компетентностями, здобутими під час практичної підготовки за ОП, а роботодавці підтвердили актуальність ОП та відповідність змісту практичної підготовки реаліям сучасного бізнесу.

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

У ДУ ім. А. Нобеля ОП “Готельно-ресторанна справа” 2021 р. передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) зокрема здобуттю ЗКО1 Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя, сприяє ОЗП2, ОПП1 та ін.; ЗКО5 Здатність працювати в команді - ОПП5, ОПП8, ОПП13, ОПП15 та ін.; ЗКО7 Цінування та повага різноманітності та мультикультурності - ОЗП1, ОЗП3, ОЗП6 та ін.; ЗКО9 Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу - ОПП3, ОПП5, ОПП6, ОПП7, ОПП8 та ін.; СКО5 Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії - ОЗП1, ОЗП3, ОЗП6, ОПП5, ОПП10 та ін.; СК12 Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу - ОПП3, ОПП5, ОПП8, ОПП13, ОПП14 та ін. Набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) сприяє використанню активних методів навчання, а саме: виконання кейсових завдань, виконання групового завдання (проектна робота в малих групах), вирішення професійних ситуацій, участь у рольовій (діловій грі) участь у дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), 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 ЗУ “Про вищу освіту”, стандарту вищої освіти спеціальності 241 для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та “Положення про організацію освітнього процесу” (<https://cutt.ly/tIwmX4J>). Загальний обсяг аудиторного навантаження у НП 2021 р. з терміном навчання 3 роки 10 місяців складає 2834 год., самостійної роботи - 3571 год., практична підготовка - 480 год. (Навчальна практика - 2 семестр, 4 кредити ЄКТС; Технологічна практика - 4 семестр, 4 кредити ЄКТС; Виробнича практика - 6 семестр, 4 кредити ЄКТС; Комплексна практика з фаху - 8 семестр, 4 кредити ЄКТС), атестаційний екзаме́н з іноземної мови - 45 год., атестаційний екзаме́н зі спеціальності - 45 год., кваліфікаційна робота - 180 год., публічний захист кваліфікаційної роботи - 45 год., що у сумі складає 7200 год. (240 кредитів ЄКТС). Обов'язкові ОК ОП 2021 р. становлять 179,5 кредитів ЄКТС, і становлять 74,8%, а вибіркові ОК складають 60,5 кредитів ЄКТС, і в загальному становлять 25,2%. Аудиторне навантаження обов'язкових ОК становить (індивідуальні заняття не враховано, оскільки згідно п.2.2.5 “Положенням про організацію освітнього процесу” - <https://cutt.ly/eIraV2G> проводяться за окремим графіком): циклу загальної підготовки від 32,3% (ОК “Іноземна мова професійного спрямування”) до 46,7% (ОК “Іноземна мова”, ОК “Українська ідентичність: історія, культура, мова”). ОК циклу професійної підготовки - від 23,3% (ОК “Товарознавство”) до 40,0% (ОК “Основи економічної науки”). Аудиторне навантаження вибіркових ОК становить: циклу загальної підготовки від 26,7% (ОК “Вибіркова дисципліна 4”) до 35,0% (ОК “Вибіркова дисципліна 1”, ОК “Вибіркова дисципліна 3”); циклу професійної підготовки - від 26,7% (ОК “Івентний менеджмент” або ОК “HR-менеджмент” - обирається 1 ОК) до 41,5% (ОК “Громадське будівництво” або ОК “Діловий етикет та протокол в ГРБ” - обирається 1 ОК). Кількість аудиторних годин на тиждень протягом складає: 1 семестр - 25 год., 2, 3, 5 семестри - 22 год., 4 семестр - 21 год., 6, 8 семестри - 19 год., 7 семестр - 20 год. Під час відео-зустрічі із здобувачами ОП “Готельно-ресторанна справа” встановлено, що вони задоволені фактичним навантаженням та співвідношенням обсягів окремих ОК, тижневим аудиторним навантаженням та обсягом самостійної роботи. ЕГ підтверджено систематичну роботу гарант та НПП із здобувачами у контексті врахування їх побажань щодо дотримання балансу між аудиторною та самостійною роботою у тому числі за рахунок проведення анкетувань.

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.

Підготовка здобувачів ОП “Готельно-ресторанна справа” за дуальною формою освіти не здійснюється.

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 2.

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» є достатньо структурованою з позицій загального часу навчання (за семестрами / роками навчання). Здобувачам належним чином забезпечується можливість формування

індивідуальної освітньої траєкторії. У ОП та НП передбачено практичну підготовку, зміст якої відповідає очікуванням стейкхолдерів.

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

У ОП відсутні ОК з правової підготовки, це дещо обмежує можливості ОП у повному обсязі забезпечити ЗКО2. Рекомендовано переглянути перелік обов'язкових ОК циклу загальної підготовки. У ОП 2021р. відсутня матриця відповідності "Компетентності - Освітні компоненти", а наявна матриця "Компетентності-Результати", що ускладнює встановлення відповідності забезпечення загальних та фахових компетентностей ОК. Рекомендовано додати у ОП матрицю відповідності "Компетентності - Освітні компоненти". Структурно-логічна схема у ОП подана у вигляді таблиці, а не схеми. Рекомендовано додати у ОП структурно-логічну схему (у вигляді рисунку), що дозволить відстежити структурно-логічні зв'язки між ОК. Для вибіркового ОК пропонуються різні форми підсумкового контролю (іспит, залік), що обмежує вибір здобувачів ОП. Рекомендовано для всіх вибіркового ОК передбачити однакову форму підсумкового контролю.

Рівень відповідності Критерію 2.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 2.

ОП має достатній рівень узгодженості з якісними характеристиками за підкритеріями 2.1, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9. До того ж, враховуючи певну узгодженість за підкритерієм 2.2 та голістичний підхід в оцінюванні, релевантність фактів та їх контексту, а також різну вагомість окремих підкритеріїв, ОП загалом відповідає Критерію 2. Усі зазначені недоліки не є суттєвими.

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.

Процедури прийому на навчання за ОП 241 "Готельно-ресторанна справа" врегульовано Правилами прийому на навчання для здобування вищої освіти у ДУ ім. А. Нобеля в 2021 році (<https://cutt.ly/7I4fVjx>) розміщеними на офіційному сайті ЗВО. В аспекті реалізації даної ОП унаочнені правила прийому ОР "Бакалавр" на базі середньої освіти та молодшого спеціаліста, та представлені предмети ЗНО для вступу на спеціальність в 2021р. ЕГ проаналізувала інформацію представлену на офіційному веб сайті ЗВО та запевнилась в тому, що правила прийому на навчання не містять дискримінаційних положень.

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

Правила прийому є уніфікованими для усіх освітніх програм. Вступники надають сертифікати ЗНО з "Української мови та літератури" ваговий коефіцієнт сертифіката (0,3) іноземної мови (0,4), "Історії України" або "Математики" або "Біології" або "Географії" або "Фізики" або "Хімії" (0,2). (<https://cutt.ly/EOVPGIZ>)

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.

Правила визнання результатів навчання отриманих в інших ЗВО відображені у Положенні "Про організацію освітнього процесу". Під час академічної мобільності - "Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти" (<https://cutt.ly/rI4m7zk>). У ВНЗ діє "Положення про комісію з трансферу", яке зазначає, що в університеті створюється комісія яка відповідає за проведення процедури визнання освітніх компонентів та періодів навчання. Згідно положення здобувачі першого курсу бакалаврського рівня не можуть брати участь у будь-яких формах академічної мобільності. У ході роботи експертної групи було з'ясовано, що за час реалізації ОП Готельно-

ресторанна справа є випадок зарахування результатів навчання з іншого ЗВО та переведення здобувача Муштей В. з Київського Інституту культури. Під час відео-зустрічей здобувачі підтвердили обізнаність з діючими правилами визнання результатів навчання та висловили думку, що всі аспекти для них є зрозумілими і прозорими.

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 навчання, отриманих у неформальній освіті здійснюється за правилами відображеними у тимчасовому положенні «Про визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті». (<https://cutt.ly/kI4jEuS>) . Результати навчання визнаються та зараховуються шляхом валідації. Право мають як обов'язкові так і вибіркові дисципліни. Для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, здобувач звертається із заявою та документами, які підтверджують здобуті результати, до проректора, після чого формується Предметна комісія, яка може визнати результати, або провести підсумкове оцінювання. Під час роботи ЕГ стало відомо приклад врахування результатів навчання, що отримані у неформальній освіті. Єрохіну А.О., який був в той час за кордоном на стажуванні, (3 курс, група ГРС 19-1) один кредит з ОК «Організація ресторанного господарства» та один кредит з ОК «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» на підставі наданих необхідних документів та після співбесіди з Предметною комісією. (<https://cutt.ly/rI4jY8C>).

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 3.

Правила вступу до Університету в цілому та за освітньою програмою чіткі, зрозумілі та публічно доступні. Окреслені порядок визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, зокрема під час академічної мобільності, та правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу

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

Відсутні

Рівень відповідності Критерію 3.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 3.

У ході роботи з критерієм 3, ЕГ дійшла до висновку, що за підкритеріями: 3.1 щодо правил прийому на навчання; 3.2 щодо врахування особливостей освітньої програми при прийомі на навчання; 3.3 щодо визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності; 3.4 щодо правил визнання результатів отриманих у неформальній освіті, прослідковується узгодженість щодо вимог якості вищої освіти. Використання цілісного підходу до аналізу фактів та їх контексту дозволяє встановити відповідність ОП критерію 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.

В ЗВО поєднують класичні та сучасні форми і методи навчання та викладання, представлені у Положенні про організацію навчального процесу (<https://cutt.ly/PI5Zb7I>) та у силабусах ОК. Класичні форми поєднують, у разі потреби, у змішані за 6 моделями, які комбінуються в залежності від цілей та програмних результатів навчання, які потрібно досягнути: Face-to-FaceDriver, OnlineDriver, Flexmodel, Rotationmodel, Self-blend, onlineLab(з використанням навчального Е-середовища, у зручності та багатофункціональності якого експерти переконались під час гостьового доступу, наданого ЗВО, та при інтерв'юванні представників здобувачів ОП). Серед сучасних методів

використовують аналіз конкретних ситуацій (case-study), роботу в мікрогрупах, презентації, індивідуальні проектні роботи, проектну роботу в мікро-групах, рольові ігри тощо. Результати аналізу ОП та інтерв'ювання стейкхолдерів експертами свідчать про те, що форми та методи навчання і викладання загалом сприяють досягненню цілей та програмних результатів навчання. Результати анкетування здобувачів (<https://cutt.ly/2I5XnO7>) підтверджують переважну згоду респондентів (93,9%) щодо ефективності обраних методів викладання та навчання. Також, в ЗВО передбачена можливість освіти за двома ОП з отриманням подвійного диплому та дуальна освіта, що відповідає вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи. Доказова база з реальними прикладами за ОП «Готельно-ресторанна справа» та ОП «Міжнародні економічні відносини» отримана під час інтерв'ювання адміністративного персоналу експертами. Фактичним підтвердженням дотримання студентоцентрованості в освітньому процесі є реальна можливість побудови індивідуальної освітньої траєкторії здобувача через індивідуальні навчальні плани, самостійний вибір дисциплін з переліку вибіркових, право вивчення дисциплін за іншими ОП (як позакредитних), вільний вибір баз практик, напрямку індивідуальних наукових досліджень з можливістю їх апробації у курсових, кваліфікаційних роботах, наукових проектах, публікаціях та через безпосередню участь з доповідями у наукових заходах. ЗВО забезпечує право здобувачів на вільні висловлювання, критику, подання скарг та вплив на освітній процес за процедурами, визначеними Положенням про організацію навчального процесу, що було підтверджено представниками здобувачів під час інтерв'ювання. Академічна свобода НПП забезпечена можливістю викладати ОК на свій професійний розсуд, самостійно обирати методи досліджень та використовувати власні, обирати напрями та інструменти подальшого професійного розвитку тощо. У ЗВО існує спеціалізований департамент дидактики та практикуються майстер-класи НПП з інноваційних методів викладання (власні успішні практики). Також, на запит експертів була отримана доказова база щодо внесення змін до форм і методів навчання та викладання, методів контролю і форм оцінювання у межах окремих ОК за результатами опитувань здобувачів та залежно від специфіки цілей і програмних результатів, які потрібно досягнути.

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).

Інформація про цілі, зміст та програмні результати навчання (електронний варіант ОП), а також порядку та критеріїв оцінювання по кожному ОК (у формі силабусів) знаходиться у вільному доступі на сайті (<https://cutt.ly/TI6tNWu>, <https://cutt.ly/qI6uSPE>) та на електронній навчальній платформі для здобувачів (доступ через особисті кабінети). Також, НПП особисто та своєчасно надає здобувачам вищезазначену інформацію на початку вивчення ОК. Під час інтерв'ювання експертами здобувачі освіти підтвердили доступність та зрозумілість необхідної інформації, а також зазначено про можливість отримання, за потреби, індивідуальних або групових консультацій від НПП у off-line та on-line формах.

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

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП здійснюється у формі виконання здобувачами індивідуальних та групових наукових і практичних досліджень у межах: наукової роботи кафедри з можливістю їх подальшої апробації на конференціях (<https://cutt.ly/bI6dxLi>), вебінарах, форумах, конкурсах наукових робіт, публікації у власних виданнях ЗВО та зовнішніх; під час лабораторних та практичних занять з фахових дисциплін (у спеціалізованих лабораторіях та кабінетах з можливістю відтворення виробничого процесу); у межах роботи наукового гуртка «All-Inclusive» (<https://cutt.ly/GI6oFso>). Також, практичні дослідження здійснюються під час проходження здобувачами практики та проведення окремих лабораторних і практичних занять у підприємствах галузі, що було підтверджено роботодавцями під час інтерв'ювання експертами (ресторан «Поплавок», готель «GOODZONE», готель «Аксельхоф» тощо). Реалізація міжнародних наукових проектів, зокрема, нового проекту наукового співробітництва з університетом у м. Пряшеві з метою проведення спільних досліджень СПА-курортів (2021-2022 н.р.), свідчить про позитивну динаміку у розвитку наукових досліджень під час навчання у ЗВО.

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

У ЗВО існує практика щорічного оновлення змісту освіти викладачами шляхом внесення змін до змісту ОК з урахуванням наукових досягнень і сучасних практик у сфері готельного господарства. Основними джерелами інформації щодо вищезазначених практик є: обмін досвідом з практиками, зокрема під час проведення ними відкритих аудиторних занять у межах окремих ОК; дослідження наукових праць та дискусійних публікацій у сфері готельно-ресторанного господарства; стажування викладачів на підприємствах галузі; участь у міжнародних наукових проектах та стажуваннях тощо. Викладачі Бойко Л., Захарова С., Кожушко С., М'ясоїд Г., Скачкова О. та Юдіна О. взяли активну участь у різноформатних заходах з вивчення передового досвіду на міжнародному рівні: закордонне стажування на підприємствах галузі, навчання за міжнародною програмою, участь у організації та реалізації програми віртуальної мобільності, участь у міжнародних грантових програмах, міжнародних тренінгах, вебінарах, семінарах (відповідні сертифікати розміщені на сайті ЗВО). Четверо викладачів, задіяних на даній ОП, є членами ГО «Асоціація індустрії гостинності України». За результатами досліджень наукових досягнень та наукових

практик були внесені зміни, за ініціативи викладачів та роботодавців, у такі ОК, як «Менеджмент в туризмі та готельно-ресторанному господарстві», «Організація готельного господарства», «Технологія готельної справи», «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства». Наприклад, за результатами міжнародного стажування у Hotel «Black Sea Star» (Batumi Georgia) було внесено зміни в перелік тем ОК «Технологія готельної справи» (викладач Захарова С.Г.). Також, після завершення програми підвищення кваліфікації від мережі Reikartz отримано безтерміновий доступ до програмного забезпечення «Servio», яке використовується для викладання ОК «Технологія готельної справи», «Організація готельної справи», «Організація ресторанного господарства» (<https://hms.servio.support/demo/login.aspx>).

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

Університет у своїй діяльності керується принципами Великої Хартії Європейських Університетів, здійснює широку програму міжнародного співробітництва, є активним членом провідних європейських та світових науково-дослідних асоціацій та освітніх спільнот. Інтернаціоналізація діяльності ЗВО реалізується шляхом участі викладачів та здобувачів освіти у різноформатних міжнародних заходах галузевого спрямування. Здобувачам та викладачам ЗВО запропоновано значний перелік міжнародних програм та інших активностей з детальною інформацією щодо умов участі (<https://cutt.ly/BI6nJ88>). Університетом підписано та реалізовано ряд партнерських угод з окремими університетами Словаччини, США та Туреччини, а також базами закордонних стажувань Болгарії та Туреччини. Здобувачі та НПП мають можливість проходити міжнародне стажування у профільних підприємствах за кордоном. У 2019 р. 64 здобувача ЗВО, а також НПП Л.Бойко та Г.М'ясоїд пройшли стажування в готелі «Prestige Deluxe Hotel Aquapark Club» (Болгарія). У 2021 р. здобувач А.Єрохін пройшов стажування на підприємстві ресторанного господарства «Bruno AUBOIS» (Франція). НПП С.Захаровата С.Кожушко пройшли стажування у готелі «Black Sea Star» (Грузія). На 2022 рік заплановано стажування здобувачів ОП у «Panorama Morska Health Resort & Medical SPA Jaroslawiec» (Польща). У межах ОП, що акредитується, реалізовано наступні заходи з інтернаціоналізації освіти: презентовано роботи здобувачів 2 курсу на Міжнародній виставці "Українське Арт-Мистецтво" у м. Кошице, Словаччина; реалізовано першу програму віртуальної мобільності «Globally Networked Learning in Hospitality & Tourism» («Глобальне соціально-інформаційне навчання у сфері гостинності та туризму»), Університет штату Вашингтон (США) (<https://cutt.ly/TI6OtZZ>); в результаті транскордонного освітнього співробітництва представників випускової кафедри підписано Меморандум про взаєморозуміння між Університетом імені Альфреда Нобеля та Університетом штату Вашингтон (<https://cutt.ly/mI6PBLN>); підписано договір про співробітництво між Пряшівським університетом (Словаччина) та Університетом імені Альфреда Нобеля та науковий проєкт між університетами «СПА в Закарпатській області України та Словаччини» (<https://cutt.ly/UI6Soyh>). З 8 лютого по 14 квітня 2022 року заплановано участь здобувачів ЗВО, у т.ч. ОП «Готельно-ресторанна справа», у програмі віртуальної мобільності здобувачів «International Tourism». Зразковим є те, що ЗВО вже вдруге отримано міжнародну акредитацію 30 освітніх програм, за якими відбувся випуск здобувачів, агентством ZEvA (Німеччина), що є підтвердженням повної відповідності якості, змісту, методів і технологій навчання міжнародним стандартам якості вищої освіти (<https://cutt.ly/8Oz1936>). Розпочато процес проходження акредитації Американським агентством з міжнародної акредитації (AACSB, станом на 2022 рік подано звіт із самооцінювання). Також, передовою практикою є регулярне проведення Нобелівських міжнародних конгресів (<https://cutt.ly/8I6vQjr>).

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 4.

З метою впровадження освітніх інновацій в Університеті імені Альфреда Нобеля створено окремий Департамент дидактики, одним із пріоритетів якого є формування унікального кадрового потенціалу. Зручність та багатофункціональність освітнього Е-середовища з можливістю проведення різних форм навчання (комбіновані форми). Передовою практикою ЗВО є активна стратегія міжнародного співробітництва та інтернаціоналізації освіти, зокрема: забезпечено проходження (вдруге) міжнародної акредитації за 30 освітніми програмами агентством ZEvA (Німеччина), а також, запроваджено практику обміну власним досвідом з іншими ЗВО України щодо процедури проходження міжнародних акредитацій (у формі спеціалізованих курсів); розпочато процес проходження акредитації Американським агентством з міжнародної акредитації (AACSB); започатковано щорічні Нобелівські міжнародні конгреси.

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

Дискусійним є обмеження з боку ЗВО щодо кількості дисципліни, за якими здобувачі мають право складати екзамени та заліки з метою підвищення підсумкової оцінки (лише з однієї дисципліни у семестр за заявою). Рекомендується переглянути вищезазначену норму з метою надання здобувачам більшої свободи при досягненні власних цілей в навчальному процесі. Разом з тим, ця норма не впливає на загальну ефективність навчання та викладання за ОП і не може бути врахована при визначенні загального рівня відповідності у контексті Критерію 4.

Рівень відповідності Критерію 4.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 4.

ОП має значний рівень узгодженості із якісними характеристиками за під критеріями: 4.1 щодо сприяння обраних форм та методів навчання і викладання досягненню цілей та програмних результатів навчання ОП; 4.2 щодо доступності і зрозумілості інформації про цілі, зміст та програмні результати навчання, порядок і критерії оцінювання; 4.3 щодо ефективного поєднання навчання і досліджень; 4.4 в частині оновлення змісту освіти на основі наукових досягнень і сучасних практик, а також високий рівень узгодженості за підкритерієм 4.5 щодо інтернаціоналізації діяльності ЗВО з наявністю передового досвіду. Враховуючи голістичний підхід в оцінюванні, релевантність фактів і їх контексту, різну вагомість окремих під критеріїв та наявність передового досвіду ОП та освітня діяльність за цією програмою відповідають Критерію 4.

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 компонента та/або освітньої програми в цілому, а також оприлюднюються заздалегідь.

Порядок проведення контрольних заходів в ДУ ім. А. Нобеля регламентується "Положенням про організацію освітнього процесу" (п. 2.2.11 Контроль знань, умінь і навичок, 2.2.12. Екзаменаційна сесія, 2.4. Поточний та підсумковий контроль знань здобувачів відповідно до Європейської кредитно-трансферної системи) (<https://cutt.ly/5I4WHJU>). Відповідно до положення, для оцінювання навчальних досягнень здобувачів, НПП використовують такі види контрольних заходів як поточний - проводиться у формі тестування, підсумковий - у формі заліків та екзаменів, контроль залишкових знань - проводять під час комплексних контрольних робіт. атестація. Оцінка успішності здобувачів вищої освіти ведеться за допомогою 100-бальної системи. Оцінювання здійснюється за накопичувальною системою, яка декомонується на дві складові – 60 балів (за заходи поточного та рубіжного контролю, які акумулюються до проведення екзамену) та 40 балів (за результатами екзамену). Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання забезпечується шляхом представлення інформації в робочих програмах ОК, силабусах. Ознайомитись з розкладом сесії та слідкувати за своєю успішністю здобувач може у особистому кабінеті (<https://cutt.ly/jO1zLC9>).

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

Стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа" для першого (бакалаврського) рівня визначено, що форми підсумкової атестації здобувачів: публічний захист кваліфікаційної роботи, атестаційні екзамени, єдиний державний іспит. Документ який регулює процедури проходження атестації у ЗВО - "Положення про організацію освітнього процесу" (п. 2.5 Атестація , п. 2.2.8 Кваліфікаційна робота). У НПП ОП передбачено атестаційний екзамен з іноземної мови, атестаційний екзамен зі спеціальності, кваліфікаційна робота, публічний захист кваліфікаційної роботи, що в цілому відповідає вимогам стандарту. Для проведення атестації випускників в університеті створюються екзаменаційні комісії із спеціальностей.

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.

Процедури проведення контрольних заходів, а також їх повторне проходження, детально описано у "Положенні про організацію освітнього процесу" (п.2.2.11; п.2.4; п.2.5) (<https://cutt.ly/2O1ccsx>), інформація є доступною на офіційному сайті. Під час проведення відео-зустрічей із здобувачами вищої освіти члени ЕГ переконалися у тому, що вони ознайомлені із механізмом та прикладами застосування правил повторного проходження контрольних заходів на ОП, а також оскарженням процедури та результатів проведення контрольних заходів. Якщо виникає конфліктна ситуація, до її вирішення долучаються куратор академічної групи, керівництво факультету та випускової кафедри. Інформація щодо проведення контрольних заходів висвітлена в системі Google Classroom, групах Telegram,

оприлюднена на сайті. Із запитом про повторне проходження контрольних заходів здобувач може звернутися до викладача. Студенти, які отримали незадовільну оцінку при проходженні підсумкового контролю, можуть ліквідувати її через повторну процедуру контролю на безкоштовній основі в період 20 днів нового навчального семестру, якщо перезарахування не відбулось в перший період є можливість зробити це на платній основі (офіційно через касу). Також в ЗВО є можливість перескладання оцінки з минулого семестру, але з обмеженням - лише одна дисципліна за семестр. На ОП "Готельно-ресторанна справа" випадків необ'єктивного оцінювання чи виникнення конфлікту інтересів не виявлено.

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.

Дотримання академічної доброчесності НПП працівниками передбачає: дотримання норм законодавства стосовно авторського права; контроль за дотриманням академічної доброчесності здобувачами; об'єктивне оцінювання здобувачів; надання достовірної інформації про методики і результати досліджень; посилення на джерела у разі використання ідей, досліджень і тд. Дотримання академічної доброчесності здобувачами передбачає: самостійне виконання всіх завдань навчальних чи контрольних завдань; посилення на джерела у разі запозичення ідей, досліджень і тд; дотримання норм законодавства відносно авторського права. У "Положенні про організацію освітнього процесу" можна знайти детальний опис складових академічної доброчесності (<https://cutt.ly/eOgVEoR>) (п. 4.9 забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату). Всі учасники освітнього процесу мають право на подачу заяви до Комісії з етики та академічної доброчесності якщо виявили якісь порушення або бачать натяки на них. На ОП діє обов'язкова процедура перевірки на плагіат. Для протидії порушенням академічної доброчесності використовуються такі технологічні рішення, як система перевірки на наявність текстових запозичень "Unicheck" та програма "Anti-Plagiarism". Учасники освітнього процесу мають можливість самостійно перевірити та відшукати запозичення в текстах. У результаті проведених відео-зустрічей встановлено, що порушень академічної доброчесності під час реалізації ОП "Готельно-ресторанна справа" не було.

Загальний аналіз щодо Критерію 5:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 5.

Наявні у вільному доступі нормативні документи, які повною мірою регулюють правила та форми проведення контрольних заходів, їх оскарження, повторного проходження, забезпечення об'єктивності екзаменаторів, дотримання правил академічної доброчесності

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

Можливість перескладання лише однієї дисципліни за семестр з метою підвищення оцінки. Рекомендовано переглянути таке обмеження.

Рівень відповідності Критерію 5.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 5.

Під час акредитаційної експертизи ЕГ встановила що підкритерії: 5.1 про форми контрольних заходів та критерії оцінювання; 5.2 про форми атестації; 5.3 про правила проведення контрольних заходів; 5.4 про дотримання академічної доброчесності, в цілому мають високу відповідність Критерію 5.

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 про викладачів ОП “Готельно-ресторанна справа”, яка є додатком до відомостей СО. Беручи до уваги необхідність отримання додаткових даних стосовно академічної кваліфікації викладачів, керівником ЕГ було направлено запит гаранту ОП, і 17.01.2022 р. отримано додаткові дані п.1. Аналіз представленої інформації та безпосереднє уточнення інформації під час онлайн-зустрічей дозволяє констатувати, що НПП за наведеними формальними ознаками відповідає достатньому рівню академічної та професійної кваліфікації. Експертною групою було проаналізовано інформацію щодо базової освіти, публікаційної активності, наукових ступенів, вчених звань НПП та визначено, що викладачі забезпечують необхідну, для викладання кількості пунктів Ліцензійних умов (п. 38) провадження освітньої діяльності. Представники НПП мають публікації у виданнях, що індексуються у базах Scopus, Web of Science, статті у фахових виданнях та публікації у матеріалах конференцій. Представлені наукові праці НПП, у цілому, засвідчують відповідність викладачів ОК, які вони викладають, хоча частина публікацій пов'язана із сферою туризму (наприклад Бойко Л.Г. – відповідь на запит ЕГ, Додаток А). Академічна кваліфікація НПП забезпечує досягнення визначених цілей та ПРН. Стосовно професійної кваліфікації необхідно виділити таких викладачів як: Скачкова О.А., Юдіна О.І. Безпосередньо Скачкова О.А. працювала завідувачем виробництва кулінарного цеху та кондитером. Юдіна О.І. працювала товарознавцем ПП «Агрокомплект». Про що зазначено у трудових книжках. Професійна діяльність таких НПП відповідає ОК, які вони викладають та дозволяє використовувати практичний досвід у педагогічній діяльності при забезпеченні досягнення ПРН здобувачами. Аналіз ЕГ інформації про наукову діяльність НПП та інформації у додатку А відповіді на запит ЕГ, констатує на доцільності захисту дисертацій НПП у відповідності до їх професійної діяльності.

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

У ДУ ім. А. Нобеля діє “Положення про порядок проведення конкурсу на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників П-621-001” (<https://cutt.ly/floRODd>), де у п.5 описано умови та порядок проведення конкурсу. Згідно Положення конкурс проводиться поетапно, а саме: публікація оголошення університету про проведення конкурсу в засобах масової інформації (п.5.3); особи, які бажають прийняти участь у конкурсі подають до конкурсної комісії університету перелік документів (наведено у п.5.10 Положення); конкурсна комісія передає документи для подальшого розвитку на відповідну кафедру, для оцінки професійного рівня кандидата кафедра пропонує йому прочитати пробні відкриті лекції, практичні заняття, тощо (п.5.14); претенденти на заміщення вакантних посад попередньо обговорюються на засіданні кафедри, кафедра приймає рішення шляхом голосування, негативний висновок кафедри не може бути підставою для відмови претенденту в розгляді його кандидатури Вченою радою ЗВО (п.5.15); висновки кафедри про професійні та особисті якості претендента оформлюються протоколом кафедри (п.5.16); конкурсна комісія розглядає заяви претендентів, складає мотивоване рішення у письмовій формі та доповідає Вченій раді ЗВО, рішення комісії приймається відкритим голосуванням (п.5.17); Вчена рада приймає рішення щодо кандидатів на посади НПП шляхом голосування (п.5.18); обраним вважається претендент, якщо у голосуванні взяли участь не менше $\frac{2}{3}$ членів Вченої ради, і отримав більше 50% голосів (п.5.22). Контракт укладається на термін від 1 до 5 років (п.7.4). Під час відео-зустрічей із НПП та адміністративним персоналом, вони підтвердили описану вище процедуру конкурсного відбору на заміщення вакантних посад НПП. У цілому ЕГ дійшла висновку, що у ДУ ім. А. Нобеля 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.

У ДУ ім. А. Нобеля використовується декілька напрямів залучення роботодавців та представників наукової спільноти до організації та реалізації освітнього процесу, а саме: 1) залучення до рецензування ОП “Готельно-ресторанна справа” (додано до звіту СО), зокрема: к.т.н., керівник структурного підрозділу - головний спеціаліст підрозділу професійної освіти навчального центру готельної та ресторанної справи КБ Київ ТОВ “Рейкарц Хотел Менеджмент” Магалецька І.А.; д.пед.н., проф., проф. кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу НУ “Запорізька політехніка” Віндюк А.В.; 2) укладання договорів про співпрацю з міжнародними партнерами (<https://cutt.ly/UIollxj> - вкладка “співробітництво”); 3) на ОП викладає практичні заняття з ОК “Організація готельного господарства” викл. Скрипник К.О., яка працює на посаді Front-Office Manager, бутик-готель “Axelhof Boutique Hotel”, Дніпро; 4) залучаються провідні фахівці галузі до проведення гостьових лекцій (<https://cutt.ly/qItl9XY>, <https://cutt.ly/BItxkea>, <https://cutt.ly/CItcuT4>, <https://cutt.ly/8Itvoid>, <https://cutt.ly/tItbbjw>, <https://cutt.ly/7Itbtsj>, <https://cutt.ly/UltQqDL>); 5) у межах програми віртуальної мобільності “Globally Networked Learning in Hospitality and Tourism” (<https://cutt.ly/yItkyqp>, <https://cutt.ly/NIjtRhg>, <https://cutt.ly/JItjlkF>, <https://cutt.ly/XItgWAP>); 6) проведення конференцій, вебінарів. Під час відео-зустрічей із НПП та здобувачами вони підтвердили, що ДУ ім. А. Нобеля залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу. За результатами проведеної експертизи ЕГ підтверджує, що ЗВО залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу. Доцільно продовжувати співпрацю з фахівцями практиками і залучати їх до викладання на системній основі (0,25 ставки, або погодинна оплата).

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

На ОП залучено до аудиторних занять професіоналів-практиків, зокрема викл. Скрипник К.О. викладає практичні заняття з ОК “Організація готельного господарства”, працює на посаді Front-Office Manager, бутик-готель “Axelhof Boutique Hotel”, Дніпро. Заклад вищої освіти залучає до аудиторних занять професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців, зокрема у межах програми віртуальної мобільності “Globally Networked Learning in Hospitality and Tourism” проводилися лекції, а саме: лекція з Event Management від провідного практика і професора доктора Крістіна Малек (15.09.2021р., <https://cutt.ly/yItkyqp>), лектор Prof. D. Butters, Emirates Academy of Hospitality Management, Dubai, UAE за темою “Tourism & Hospitality in Dubai” (16.09.2021р., <https://cutt.ly/NItjRhq>), “Four Seasons Hotel Seattle” презентував найкращі практики (21.09.2021р., <https://cutt.ly/JItjkF>), від Syed Mubarak Adbdul Razaak (Сінгапур) на тему “Тенденції сталого розвитку в туризмі та гостинності” (7.10.2021р., <https://cutt.ly/XItgWAP>). У ЗВО запрошуються професіонали-практики для проведення лекцій та ознайомлення з професійним досвідом, зокрема проводилися: онлайн-лекція президента міжнародної готельної гільдії “Чарівні та неповторні готелі”, лектора напрямку “Менеджмент туризму та готельної справи” Університету м.Тулузи (Франція) та власника СПА-готелю Жака Бартелемі (5.05.2021р., <https://cutt.ly/qItl9XY>), онлайн-лекція почесного директора Європейського Банку реконструкцій та Розвитку, французького лектора Жерара Бодюно відбулася лекція на тему “Туристична та гастрономічна привабливість Китаю” (19.04.2021р., <https://cutt.ly/BItxkea>), онлайн-лекція від офіс-менеджера бутик-готелю “Аксельхофф” Ксенії Скрипник “Сервіс 5 зірок” (25.02.2021р., <https://cutt.ly/CItcuT4>). Для здобувачів ОП проводяться майстер класи, зокрема від Ксенії Скрипник, Front Office Manager Axelhof Boutique Hotel в рамках дисципліни “Менеджмент Туризму та Готельно-ресторанного бізнесу” за темою “Управління персоналом в бутик-готелі” (14.11.2020р., <https://cutt.ly/8Itv0id>), Максима Зоріна, кухаря ресторану “Дюкас на Сені” (Париж, Франція), який розповів про секрети французької кухні, тренди, топові ресторани Франції, відомі імена французьких шеф-кухарів (02.03.2021р., <https://cutt.ly/tItbbjw>; 22.04.2021р., <https://cutt.ly/7Itbtsj>), залучення до онлайн-лекції директора туристичного агентства та керівника напряму туризму та ребрендингу КП “Агентство розвитку Дніпра” (11.11.2020р., <https://cutt.ly/UiTQqDI>). Окрім того, при вивченні ОК у ЗВО практикують залучення готельєрів м. Дніпро, зокрема здобувачі відвідали готель “Reikartz Дніпро” і керівник готелю С.А. Прокопенко провів для студентів лекцію (12.11.2020р., <https://cutt.ly/SItnosd>), директора з корпоративної культури Reikartz Hotel Group О. Дяченко до проведення вебінару, який проходив в режимі діалогу (22.09.2020р., <https://cutt.ly/FItmMyP>). Під час відео-зустрічей здобувачі підтвердили свою участь у вищезазначених заходах.

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

У ДУ ім. А. Нобеля діє “Положення про організацію освітнього процесу” (<https://cutt.ly/XIiA2Fz>), де у п.3.8 наведено порядок підвищення кваліфікації НПП у ЗВО. Згідно п.3.8. Положення педагогічні та НПП ДУ ім. А. Нобеля підвищують свою кваліфікацію не менше, як один раз на 5 років, у обсязі не менше ніж 6 кредитів ЄКТС. ДУ ім. А. Нобеля забезпечує умови для професійного розвитку НПП, зокрема через власні програми від Центру консалтингу (<https://cutt.ly/zIiDW3U>), Департаменту дидактики (<https://cutt.ly/yIiDDyz>) та у співпраці з іншими організаціями та установами. Зокрема під час відео-зустрічі з НПП вони підтвердили проведення у ДУ ім. А. Нобеля семінарів тренінгів: за темою “Впровадження гейміфікації в освітній процес” (18.01.2018р., 16.10.2018р., приймали участь - ст. викладач Гомола М.М., зав.каф. М`ясоїд Г.І., доц. Гречухіна І.Д.), за темою “Сучасні WEB-технології в організації освітнього процесу” (11.04.2019р., приймали участь - ст. викладач Гомола М.М.), за темою “Якість освіти та особливості в освітньому законодавстві 2021. Методичні, психологічні та профорієнтаційні аспекти підготовки до ДПА та ЗНО” (20.02.2021р., приймали участь - доц. Бойко Л.Г.); воркшопів: “Інтерактивність і командна гра як засоби мотивації студентів до вивчення ділової іноземної мови” (18.11.2020р., приймали участь - ст. викладач Гомола М.М.), “Можливості платформи Zoom для проведення занять з ділової іноземної мови” (26.11.2020р., приймали участь - ст. викладач Гомола М.М.) тощо. Існує практика стажування НПП в готелях та ресторанах (у т.ч. за кордоном), зокрема: доц. Бойко Л.Г. - на посаді менеджера готелю в Prestige Deluxe Hotel Aquapark Club, с.Золоті Піски, Болгарія, 2020р.; проф. Юдіна О.І., доц. Захарова С.Г. та викл. Скачкова О.А. - Reikartz Hotel Group “LEVEL UP разом з Reikartz”, 18.10.2021-31.10.2021. На ОП “Готельно-ресторанна справа” існує позитивна практика щодо проходження закордонного стажування НПП, зокрема: доц. Захарова С.Г. - дистанційна освітня програма “Modern experience and innovations in the service sector” (17.08.2020-25.09.2020, Hotel “Black Sea Star” (Batumi, Georgia); доц. Лимонова Е.М. - стажування “Сучасні методи навчання та інноваційні технології в вищій освіті: європейський досвід та глобальні тенденції” (24.11.2020-24.02.2021, Вище училище страхування та фінансів, м. Софія, Болгарія); доц. Яковичена Н.Ю. - в Університеті Артуа (06.2018р., м. Арас, Франція); проф. Смесова В.Л. - в колегіумі Мазовія Інноваційний Університет в Седльце (06.03.2020-30.07.2020, Польща); зав.каф. Орлова В.М. - “Забезпечення якості освіти у вищих навчальних закладах” (20.09.2018-31.07.2019, Польща, м. Катовіце, ВШУОП). Усі НПП задіяні до ОП мають підвищення кваліфікації протягом останніх 5 років обсягом не менше, ніж 6 кредитів ЄКТС. На сайті ЗВО представлено плани підвищення кваліфікації (<https://cutt.ly/kIov6In>). Під час відео-зустрічі з НПП, вони засвідчили, що задоволені існуючою системою планування та підтримки професійного розвитку.

6. Заклад вищої освіти стимулює розвиток викладацької майстерності.

У ДУ ім. А. Нобеля розроблено “Колективний договір ВНЗ “Університет імені Альфреда Нобеля” на 2018-2022 роки” (<https://cutt.ly/sIVbGck>), де у Додатку №2 наведено “Положення про порядок обчислення заробітної плати

працівників університету” (с.16-20, <https://cutt.ly/sIVbGck>). Згідно Положення, п.2.4, заробітна плата НПП складається з місячної заробітної плати, визначеної за ставкою згідно з чинним законодавством, і таких нарахунків: надбавка за вислугу років, яка розраховується згідно з чинним законодавством та Додатком А до Положення (с.21, <https://cutt.ly/sIVbGck>); надбавок за почесні звання ВНЗ “Університет імені Альфреда Нобеля”, становить 20%; надбавки та доплати до посадового окладу працівника встановлюються згідно з чинним законодавством та регламентуються наказами Президента Університету. У п.2.4.1, що у ЗВО встановлюється доплата за науковий ступінь та вчене звання. У ЗВО проводиться опитування “Викладач очима здобувачів” (<https://cutt.ly/TIVRvNH>, <https://cutt.ly/cIVRWQV>, <https://cutt.ly/nIVRYlj>, <https://cutt.ly/9IVRPow>), за результатами якого здійснюється преміювання НПП, зокрема рішення ректорату від 19.06.2019р., Наказ №58, 24.06.2019р.; Наказ №68 від 27.08.2020р., також це підтвердили НПП під час відео-зустрічі, оскільки деякі НПП систематично входять у топ-10 викладачів університету. Окрім того, преміюванням у розмірі 1-го місячного окладу здійснюється за результатами публікації 2-х або більше публікацій у виданнях, що включені до наукометричної бази Scopus (наказ №57 від 21.06.2019р.). Отже, у ДУ ім. А. Нобеля застосовуються заохочення у формі почесних відзнак, грамот тощо. Рекомендовано стимулювати НПП до активної наукової роботи та захисту дисертацій відповідно до сфери їх професійної діяльності.

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 6.

Роботодавці активно залучені до процесів реалізації та удосконалення ОП, а також надають бази практики та зацікавлені у підготовці фахівців з урахуванням власних потреб бізнесу. Діє система рейтингового оцінювання НПП та визначення кращих викладачів з їх подальшою мотивацією. Надається матеріальна підтримка для підвищення кваліфікації НПП за кордоном.

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

Необхідно активізувати певні аспекти наукової діяльності викладачів. Рекомендовано забезпечити публікацію статей, які відповідають предметній області спеціальності та ОП, тобто безпосередньо у сфері ГРС. Доцільно залучати практиків до викладання фахових дисциплін не лише за сумісництвом. Рекомендовано розглянути можливість залучення викладачів-практиків на постійній основі до викладання фахових дисциплін. Рекомендовано стимулювати НПП до активної наукової роботи та захисту дисертацій відповідно до сфери їх професійної діяльності.

Рівень відповідності Критерію 6.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 6.

ОП має достатній рівень узгодженості з якісними характеристиками за підкритеріями 6.2-, 6.6. До того ж, враховуючи певну узгодженість за підкритерієм 2.1, голістичний підхід в оцінюванні, релевантність фактів та їх контексту, а також різну вагомість окремих підкритеріїв, ОП загалом відповідає Критерію 6. Усі зазначені недоліки не є суттєвими.

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.

Під час експертизи було визначено, що фінансові та матеріально-технічні ресурси ЗВО, є достатніми для забезпечення програмних результатів навчання та цілей ОП, що акредитується. Під час інтерв'ювання адміністративного персоналу, допоміжних служб, НПП та здобувачів експертами було встановлено загальну задоволеність рівнем фінансування всіх операційних процесів в ЗВО, в тому числі оплатою праці та системою матеріального заохочення НПП, відшкодуванням витрат на наукові публікації, відрядження, пільгами на навчання, можливістю фінансування Студентського парламенту зі спеціального фонду ЗВО, фінансування таких стратегічно важливих для Університету напрямків, як міжнародна акредитація ОП. ЗВО має розвинену власну навчальну та соціальну інфраструктуру, яка включає 3 навчальні корпуси з усіма необхідними для освітнього процесу та комфортного середовища приміщеннями, бібліотеку з 2 читальними залами, Палац студентів (для організації

спортивних занять, в т.ч. функціонування спортивних секцій), гуртожиток безпосередньо біля навчальних корпусів, їдальню, кав'ярню, Nobel medical center, інфраструктура дозвілля. Для досягнення заявлених у ОП цілей та програмних результатів (РН) під час проведення аудиторних занять використовуються лекційні аудиторії з мультимедійним обладнанням (РН 02, 06), спеціалізовані лабораторії («Служба прийому і розміщення», «Барна справа», «Ресторанна справа» з навчальною кухнею, «Готельний номер», лабораторія з якості продукції) та кабінети, оснащені професійним обладнанням і програмним забезпеченням Servio, Sensei Project (РН 07, 08, 09, 11), 2 комп'ютерних класи (загалом 21 в ЗВО) використовуються безпосередньо на ОП, що акредитується (РН 04, 16) (<https://cutt.ly/oOrEngK>). Частина практичних занять з ОК «Ресторанна справа» проводиться на матеріально-технічній базі ресторану «Поплавок», який є партнером ЗВО та розташований безпосередньо біля території Університету. Здобувачам надається постійна інформаційно-консультативна підтримка (РН 18), в т.ч. через додаток Google Classroom. Експертам було продемонстровано відео-огляд бібліотечного фонду ЗВО в цілому та за ОП, що акредитується. У залі періодику у вільному доступі для здобувачів та НПП є ряд фахових періодичних видань, перелік яких для ОП за 2019-2021 роки надано на запит експертів (27 найменувань). Також, в Університеті створено електронний архів повнотекстових електронних та друкованих фондів бібліотеки, репозитарій відкритого доступу, доступ до видань за предметом «Tourism, Leisure and Hospitality Management», включених до міжнародних наукометричних баз Scopus та Web of Science (15 найменувань). Навчально-методичне забезпечення ОП цілком відповідає цілям та РН, заявленим в ОП, що було встановлено під час експертизи матеріалів справи, гостьового візиту до Інформаційного середовища забезпечення освітнього процесу (G-Suit for Education – Google Classroom) та підтверджено здобувачами під час інтерв'ювання.

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.

Під час експертизи встановлено, що ЗВО, у межах укладеного зі здобувачами освіти або їх представниками контракту, надає безоплатний доступ здобувачам до всієї навчальної, необхідної соціальної інфраструктури та інформаційних ресурсів (включно з доступом до електронного освітнього середовища, до бібліотечного фонду, до електронних інформаційних баз <https://cutt.ly/8Otr1EW> та до власного електронного репозитарію <http://ir.duan.edu.ua/>). Викладачі мають безоплатний доступ до вищезазначених ресурсів, власні корпоративні електронні адреси, професійну ліцензію ZOOM для проведення онлайн-занять. По всій території ЗВО та у гуртожитку безкоштовний доступ до Wi-Fi мережі. Окрема плата стягується за надання послуг харчування та проживання у гуртожитку, які не стосуються цілей та програмних результатів навчання ОП, розмір якої є цілком помірним зі слів здобувачів освіти і викладачів, які проживають у гуртожитку (з'ясовано під час інтерв'ювання). Також, ЗВО здійснює фінансове відшкодування витрат на наукові публікації, відрядження в наукових цілях та з метою стажування, підвищення кваліфікації, обміну досвідом, участі у міжнародних наукових проектах, що було підтверджено здобувачами, НПП та головним бухгалтером ЗВО під час інтерв'ювання експертами. В Університеті є можливість отримання стипендій найкращими здобувачами від Університету, а також від фонду Л. Кучми. ЗВО надає пільги на навчання викладачам, їх дітям, а також соціально незахищеним здобувачам.

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.

Освітнє середовище ЗВО відповідає встановленим для таких закладів нормам та правилам, в т.ч. санітарно-епідеміологічним в умовах карантинних обмежень, що було продемонстровано під час відео-огляду матеріально-технічної бази. Накази про організацію освітнього процесу з урахуванням протиепідемічних заходів у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19) розміщені на сайті ЗВО (<https://cutt.ly/gOtYxTk>). В Університеті діє контрольно-пропускна електронна система, встановлені кулери з питною водою, наявні засоби для дезінфекції та термометрії, передбачені зони відпочинку. При проведенні занять в лабораторіях проводиться обов'язків інструктаж з правил безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки (відповідні заповнені журнали та інструкції були продемонстровані експертам під час відео-огляду). Приміщення оснащені централізованою системою пожежогасіння, на поверххах розміщені схеми евакуації, пожежні щити, шафи, додаткові вогнегасники в лабораторіях. Періодично проводяться навчальні евакуаційні заходи. ЗВО пройшов повну перевірку з пожежної безпеки та має відповідну декларацію. Для забезпечення безпечного для життя та здоров'я середовища в ЗВО функціонує NOBEL medical center (<https://cutt.ly/tOtn2m>) - багатопрофільний медичний центр з різноманітним спектром послуг для здобувачів та працівників ЗВО (послуги сімейного лікаря, консультації вузьких фахівців, працює маніпуляційний кабінет та кабінет щеплення). В ЗВО пропагується здоровий спосіб життя та надається можливість занять спортом (<https://cutt.ly/iOtENHB>). Також, в ЗВО розвинена інфраструктура дозвілля, зокрема: Палад студентів (з обладнаними приміщеннями для занять різними видами спорту та функціонування спортивних секцій); студентські клуби NobelUp та NobelCaseClub (<https://cutt.ly/YOtEkeC>); студія NobelTV. Студентський парламент, як основний орган студентського самоврядування, має розгалужену структуру, повну самостійність та активність в організації дозвілля здобувачів, у представленні їх інтересів та потреб, в організації різноформатних заходах, які фінансово підтримуються зі спеціального фонду Університету. Також, моніторинг рівня задоволеності потреб та інтересів здобувачів здійснюється в межах щорічного анкетування, персональних звернень через інформаційні ресурси, в т.ч. анонімних. В ЗВО ведеться активна політики протидії боулінгу та різних форм дискримінації <https://cutt.ly/aOtW7Qp>. Під час інтерв'ювання здобувачі та НПП підтвердили високий рівень задоволення їх потреб та інтересів у межах освітнього середовища ЗВО.

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 в ЗВО регламентується Положенням про організацію освітнього процесу та Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти. В освітньому процесі використовуються сучасні інформаційні технології, в т.ч. електронне навчальне середовище (G-SuitforEducation) для організації змішаних форм навчання, а також матеріально-технічне забезпечення, що відповідає ліцензійним вимогам провадження освітньої діяльності. Освітній процес здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу та розкладу занять з можливістю навчання за індивідуальним графіком у разі потреби. Для інформаційної підтримки навчального процесу ЗВО використовує офіційний сайт з чат-ботом (<https://duan.edu.ua/>), сторінки у соціальних мережах (Viber, Telegram, Facebook, Instagram), електронне навчальне середовище, особисті консультації НПП, кураторів, представників адміністративних та допоміжних служб ЗВО, структури студентського самоврядування, оприлюднені внутрішні нормативні та інструктивні документи, навчально-методичне забезпечення ОК, бібліотечний фонд, в т.ч. електронний. Під час інтерв'ювання здобувачі підтвердили високий рівень обізнаності щодо особливостей організації освітнього процесу та можливостей отримати різні види підтримки від ЗВО, наводили особисті приклади надання консультативної та організаційної допомоги. Для надання безкоштовної юридичної допомоги в ЗВО функціонує Юридична клініка (<https://cutt.ly/uOtvqco>). Також, в ЗВО створена соціально-психологічна служба для надання послуг індивідуального та групового консультування здобувачам і НПП. З боку ЗВО велась активна соціально-психологічна підтримка здобувачів під час встановлення карантинних обмежень та переходу на дистанційну форму навчання, зокрема у квітні 2020 року було проведено для здобувачів та НПП семінар-тренінг з питань збереження емоційного стану. Під час інтерв'ювання працівника соціально-психологічної служби експертам було наведено приклади та типові проблеми, з якими останнім часом звертаються здобувачі до соціально-психологічної служби та яким чином вони вирішуються. ЗВО має розвинену соціальну інфраструктуру (зручні приміщення для соціально-побутових потреб, їдальню та кав'ярню, приміщення для занять спортом, організації дозвілля та реалізації здобувачами власних інтересів і талантів, власний гуртожиток поруч з навчальними корпусами, зони відпочинку в будівлях та на території, медичний центр тощо), задоволеність якою була підтверджена здобувачами під час інтерв'ювання. Консультативну та інформаційну підтримку у межах додаткової освіти здобувачі можуть отримати в Центрі консалтингу, діяльність якого регламентується окремим положенням (<https://cutt.ly/E0oJExZ>).

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

За ОП, що акредитується, здобувачі з особливими освітніми потребами відсутні. Під час експертизи було виявлено, що ЗВО створено необхідні умови для людей з особливими потребами (<https://cutt.ly/p00oJ7m>). При огляді матеріально-технічної бази, експертна група переконатась у наявності пандусів в будівлях навчальної та соціальної інфраструктури, а також у доступності приміщень в цих будівлях для здобувачів з особливими потребами. За ОП, що акредитується, єдина лабораторія «Барна справа» розташована на другому рівні навчального ресторану (атріумна форма), однак ЗВО передбачена можливість організації відповідних лабораторних занять, у разі потреби, на першому поверсі ресторану. Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу Університету імені Альфреда Нобеля» на початку навчального року на випусковій кафедрі вивчається специфіка потреб зарахованих здобувачів з особливими освітніми потребами. В окремих випадках, з урахуванням специфіки потреб таких здобувачів та медичних рекомендацій, можливе навчання за індивідуальним планом або за індивідуальним графіком. З метою організації та супроводу освітнього процесу для здобувачів з особливими освітніми потребами може створюватися група психолого-педагогічного супроводу, склад якої визначається відповідно до потреб здобувача та надає організаційну, інформаційну, консультативну, методичну допомогу, співпрацює з необхідними закладами соціального захисту в інтересах здобувача. Довідкова інформація щодо організації освітнього процесу для здобувачів з особливими освітніми потребами представлена на сайті ЗВО (<https://cutt.ly/tO02wcc>).

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.

Політика ЗВО щодо вирішення конфліктних ситуацій регламентується «Положенням про організацію освітнього процесу Університету імені Альфреда Нобеля» (далі – Положення) та «Кодексом корпоративної поведінки в Університеті імені Альфреда Нобеля». Політика ЗВО щодо запобігання корупції базується на національному законодавстві та «Антикорупційній програмі Університету» (<https://cutt.ly/VO09JGf>). Для повідомлення про будь-які корупційні прояви, отримання консультацій здобувачі можуть звернутись до Уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції (далі – Уповноважена особа). На корпоративному сайті ЗВО розміщена пам'ятка щодо звернення до Уповноваженої особи на допомогу здобувачу. Також, на сайті створена окрема вкладка «Антибулінг» (<https://cutt.ly/iO01wtU>), яка надає інформаційну підтримку з питань булінгу та його запобігання, наведено перелік телефонів довіри. У разі виникнення конфліктних ситуацій (в т.ч. пов'язаних з сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) здобувачі, або будь-які інші особи (НПП та інші співробітники,

роботодавці, випускники) звертаються до «Комісії з питань академічної доброчесності та етики» (далі – Комісія» (<https://cutt.ly/2OpARVS>), до складу якої входять представники НПП, студентського самоврядування, адміністрації ЗВО, юрист та Уповноважена особа. Комісія розглядає та врегульовує будь-які конфліктні ситуації, які не вдалось вирішити на рівні кафедри, а також факти порушення академічної доброчесності та етики, вживає відповідні заходи та вносить пропозиції керівництву ЗВО. Також, Положенням передбачено попередження непорозумінь та конфліктів під час вивчення ОК шляхом конкретизації «політики курсу» в силабусі, описано алгоритм подання апеляції оцінки підсумкового контролю, невизнання результатів освіти, здобутих у неформальній та інформальній освіті, ОК та періодів навчання, здобутих у інших ЗВО. Вирішення конфліктів, пов'язаних з проходження НПП конкурсу на вакантні посади регулюється «Положенням про Порядок проведення конкурсу на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників» (<https://cutt.ly/JOddlGs>), спори з приводу звільнення НПП вирішуються у межах законодавства з праці. За ОП, що акредитується, конфліктних ситуацій, які б вирішувались на рівні Комісії не було. Під час інтерв'ювання, завідувач випускової кафедри повідомила про окремі випадки звернень до неї здобувачів зі скаргами на об'єктивність оцінювання знань викладачем та були повністю вирішені на рівні кафедри. Під час інтерв'ювання здобувачі ОП продемонстрували свою обізнаність щодо процедури повідомлення та розгляду конфліктних ситуацій, зазначили її зручність і зрозумілість, а також можливість отримати необхідну інформацію з електронних джерел та безпосередньо від НПП, кураторів, адміністративного персоналу, Студентського парламенту. Також, повідомили про можливість звернутись безпосередньо до керівництва ЗВО у вигляді онлайн-звернення через сайт, або зателефонувавши на гарячу лінію.

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 7.

Високий рівень матеріально-технічного забезпечення лабораторних та практичних занять спеціалізованим обладнанням, профільними лабораторіями, спеціалізованими кабінетами та можливістю проведення занять на матеріально-технічній базі галузевих підприємств-партнерів. Активне використання ЗВО сучасних інформаційних технологій ефективно впливає на якість освітнього процесу, в т.ч. в умовах карантинних обмежень. Університет має розвинену соціальну інфраструктуру для створення комфортного навчального середовища і забезпечення потреб здобувачів у дозвіллі, реалізації своїх інтересів та талантів. ЗВО є доступним для здобувачів з особливими освітніми потребами, що підтверджено відповідною довідкою. Зразковою практикою є функціонування в ЗВО Nobel medical center та Юридичної клініки.

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

ЗВО рекомендується продовжити роботу над забезпеченням доступності усього освітнього середовища для здобувачів з особливими освітніми потребами (з різними видами вад здоров'я).

Рівень відповідності Критерію 7.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 7.

Під час акредитаційної експертизи група експертів пересвідчилась, що освітнє середовище та матеріальні ресурси ЗВО мають високий рівень відповідності за під критеріями: 7.1 в частині забезпечення досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів навчання; 7.2 в частині надання безоплатного доступу до необхідної для навчання, викладацької та наукової діяльності інфраструктури і інформаційних ресурсів; 7.3 в частині безпечності для життя та здоров'я здобувачів і рівня задоволення їхніх потреб та інтересів; 7.4 в частині забезпечення освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів; 7.6 в частині чіткості, зрозумілості, доступності та дієвості політики і процедури вирішення конфліктних ситуацій, та достатній рівень відповідності за під критерієм 7.5 в частині створення умов для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами. Враховуючи голістичний підхід в оцінюванні, релевантність фактів і їх контексту, а також різну вагомість окремих під критеріїв, освітнє середовище та матеріально-технічне забезпечення ОП цілком відповідає рівню «В» у контексті Критерію 7.

Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регулюються «Положенням про організацію освітнього процесу Університету імені Альфреда Нобеля» (<https://cutt.ly/oOdmwJk>) та «Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти» (<https://cutt.ly/dOdnLUy>). ОП, що акредитується, була вперше розроблена та затверджена відповідно до процедури у 2018 році та був здійснений набір 1 курсу здобувачів. Значний перегляд ОП відбувся у 2020 році, після затвердження Стандарту вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», з метою приведення ОП у відповідність, а також врахування результатів попереднього моніторингу очікувань стейкхолдерів. Моніторинг ОП проходить у вигляді внутрішнього аудиту, опитувань, незалежних оцінювань, зауважень та рекомендацій від стейкхолдерів. Перегляд ОП здійснюється за принципом «знизу-догори», починаючи із розгляду у межах роботи «групи зі змісту та якості освіти» (далі – група, <https://cutt.ly/iOdcKch>) У ЗВО існує зразкова практика створення таких груп при випускових кафедрах у складі представників основних стейкхолдерів (здобувачі, НПП, роботодавці, випускники, представники академічної спільноти). Діяльність груп регламентується окремим положенням (<https://cutt.ly/TODbOcw>). Далі пропозиції, напрацьовані в групах, розглядаються на засіданні випускової кафедри та затверджуються протоколом, передаються в департамент дидактики, який аналізує запропоновані зміни або оновлений варіант ОП та передає на погодження комітету з якості академічних стандартів (<https://cutt.ly/9OdbLxi>) та проректору із забезпечення якості вищої освіти. Переглянута та погоджена ОП виноситься на затвердження Вченою радою Університету. Про результати перегляду інформуються всі стейкхолдери шляхом розміщення інформації по групі та протоколи засідань на сайті кафедри (<https://cutt.ly/3OdETPO>).

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.

Здобувачі вищої освіти через Студентський парламент та безпосередньо (участь в опитуваннях, анкетуваннях щодо оцінки внутрішньої системи забезпечення якості вищої освіти, участь у складі групи зі змісту та якості освіти) залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості як основні стейкхолдери на партнерських засадах. Наприклад, за два останні роки проведено онлайн-опитування здобувачів всіх освітніх ступенів, усіх форм навчання, щодо оцінки змісту, організації та якості освітнього процесу, якості освітніх програм, які реалізуються в Університеті (2020 рік <https://cutt.ly/4OdOzls>; 2021 рік <https://cutt.ly/oOdOgLR>), що свідчить про систематичність моніторингу. У якості доказової бази експертам були надані протоколи засідань випускової кафедри, де були розглянуті та враховані пропозиції від здобувачів. Наприклад, врахування результатів моніторингу навчального навантаження здобувачів за дисциплінами весняного семестру 2019/2020 н.р. та осіннього семестру 2020/2021 н.р. при перегляді освітніх програм, навчальних планів, робочих програм та си́лабусів навчальних дисциплін (протокол №10 від 30.03.2021). Також, думка здобувачів та інших стейкхолдерів була висловлена та врахована під час проведення експертної панелі з розвитку професійних компетентностей фахівців з туризму та гостинності 06.04.2021 р., результати якої обговорювались на засіданні групи зі змісту та якості освіти (протокол №5 від 09.04.2021). Представники здобувачів ОП, що акредитується безпосередньо входять до складу групи зі змісту та якості освіти та Студентського парламенту. Під час інтерв'ювання експертами здобувач освіти за ОП, що акредитується, який входить до складу групи зі змісту та якості освіти повідомив, навів такий приклад врахування побажань здобувачів щодо підвищення якості освіти, як створення нової лабораторії «Барна справа». Члени Студентського Парламенту є членами Вченої Ради університету, відповідно можуть висловити свою позицію стосовно проєктів ОП усіх спеціальностей, які оприлюднені на офіційному сайті щонайменше за один місяць до розгляду питання про затвердження ОП на засіданні Вченої Ради. Підтвердження безпосереднього залучення здобувачів до процесу періодичного перегляду ОП, експертна група також отримала під час інтерв'ювання їх представників.

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

Залучення роботодавців до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості, як партнерів, відбувається через участь у групі зі змісту та якості освіти. Так, у 2020 році до складу такої групи при випусковій кафедрі ввійшли: Начальник Дніпровського регіонального відділення «TEZ TOUR» О. Малахова; начальник відділу з туризму та ребрендингу міста КП «Агентство розвитку Дніпра» Дніпровської міської ради Г. Колєда, директор фірми NIK-SON та співвласник ресторану «Поплавок» М. Проданець; фронт-офіс менеджер бутик-готелю «Аксельхофф» К. Скрипник (<https://cutt.ly/COdSOft>). Під час онлайн-зустрічі з експертами, в якій взяли участь М. Проданець, К. Скрипник та нові партнери (головний спеціаліст підрозділу професійної освіти навчального центру готельної та ресторанної справи КБ Київ ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент» І. Магалецька і керуючий готельно-ресторанним комплексом «Goodzone» Є. Івахненко) особисто підтвердили свою залученість до процесу перегляду ОП та забезпечення якості освіти. Прикладом врахування побажань роботодавців щодо посилення вивчення іноземної мови, було враховано шляхом збільшення кількості навчальних годин на вивчення англійської мови вже на 1 курсі (до 8 годин на тиждень). Окрім участі у роботі групи зі змісту та якості освіти роботодавці залучаються до забезпечення якості ОП через обмін власним досвідом під час проведення різноформатних наукових заходів та практичних майстер-класів. І. Магалецька виступила рецензентом оновленої ОП, що акредитується. Також, К. Скрипник безпосередньо задіяна в освітньому процесі за ОП у якості викладача практичних занять з дисципліни «Готельно-ресторанна справа», в т.ч. на матеріальній базі свого підприємства.

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

За ОП, що акредитується, випуску здобувачів ще не було, відповідно моніторинг кар'єрного шляху не здійснювався. Однак по інших ОП у ЗВО існує практика систематичного збору, аналізу та врахування інформації щодо працевлаштування та подальшого кар'єрного шляху випускників після їх випуску відповідальними особами від кафедр та Центром кар'єри. Центр кар'єри є спеціалізованим підрозділом ЗВО, який створено у 2004 році для надання допомоги студентам і випускникам у професійному становленні, плануванні своєї кар'єри, працевлаштуванні, розвитку зв'язків із бізнес структурами та організаціями, громадськістю та випускниками. Збір інформації відбувається шляхом онлайн-анкетування випускників, а також через Обласний центр зайнятості. Зі слів представника Центру кар'єри під час зустрічі з експертами до 99% випускників ЗВО працевлаштовуються після завершення навчання, 70-80% з них працевлаштовуються безпосередньо за спеціальністю, з якої отримано освіту. Результати анкетування випускників є у відкритому доступі на сайті (<https://cutt.ly/I0dCtME>). Передовим досвідом ЗВО є функціонування Асоціації випускників (<https://cutt.ly/ZOdXoCl>), основними завданнями якої є розширення зв'язків між випускниками та ЗВО, сприяння у розвитку ділового співробітництва, формуванні стійкого зворотного зв'язку між випускниками та ЗВО для своєчасного реагування на зміни до вимог щодо підготовки спеціалістів. Центром кар'єри за допомогою Асоціації випускників створено власну базу потенційних роботодавців для здобувачів ЗВО, яка пропонується їм на ознайомлення, а також надається максимальне сприяння працевлаштуванню здобувачів, налагодженню комунікації з роботодавцями, в т.ч. під час «Ярмарку вакансій», який проводиться двічі на рік (за участі до 30 представників різних компаній), та щорічних Днів кар'єри, під час яких проходять безпосередні зустрічі здобувачів з потенційними роботодавцями та проводяться різноманітні фахові майстер-класи. Також, Центр кар'єри надає інформаційну підтримку здобувачам під час вибору бази проходження практики або стажування, в т.ч. закордонного (<https://cutt.ly/POdCv1u>).

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

Система забезпечення якості ЗВО регламентується «Положенням про організацію освітнього процесу в Університеті імені Альфреда Нобеля» (<https://cutt.ly/sOgFgEl>), «Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти» (<https://cutt.ly/E0gDFuP>), «Положенням про Комітет з якості академічних стандартів» (<https://cutt.ly/X0gFKve>), «Положенням про групи зі змісту та якості освіти» (<https://cutt.ly/BOgHLqj>). Основним джерелом інформації для моніторингу є результати засідань групи зі змісту та якості освіти випускової кафедри, яка акумулює інформацію від основних стейкхолдерів щодо якості ОП та освітньої діяльності, здійснює професійну оцінку виявлених недоліків та формує конкретні пропозиції для подальшої їх реалізації. Також, вагомим джерелом інформації є опитування, які проводяться Комітетом з якості академічних стандартів (5 видів опитувань здобувачів та 2 види опитувань НПП, раз на два роки кожне) та Департаментом дидактики («Викладач очима здобувачів», двічі на рік). Під час акредитаційної експертизи було встановлено конкретні приклади систематичного моніторингу та вчасного реагування СВЗЯ на виявлені недоліки в ОП та освітній діяльності з реалізації ОП у період з 2018 року до моменту акредитації. На корпоративному сайті у публічному доступі знаходяться протоколи засідань групи зі змісту та якості освіти випускової кафедри, в яких зафіксовано результати обговорень виявлених недоліків ОП, побажань стейкхолдерів та рішення, прийняті за результатами розгляду і обговорення (6 засідань у 2019-2020 н.р., 5 засідань у 2020-2021 н.р. і 1 засідання у 2021-2022 н.р.). Наприклад, створення та матеріально-технічне наповнення нових лабораторій «Готельний номер» та «Ресторан» було реагуванням на запит здобувачів (підтверджено представником студентського самоврядування під час інтерв'ювання). Також, з метою вивчення ставлення здобувачів до організації онлайн навчання, у період з 8 по 14 квітня 2020 року (<https://cutt.ly/5Ohf3aK>) та з 5 по 12 травня 2020 року (<https://cutt.ly/WOhgB8K>), проведено онлайн опитування. Позитивна динаміка у результатах оцінювання є результатом оперативного реагування на виявлені проблеми та запити. Наприклад, на 20,2% зменшилась кількість здобувачів, які вказували на «проблеми з самоорганізацією», на 13,7% - «відсутність контролю рівня отриманих знань», на 15,3% «надмірну кількість навчальних завдань». На запит здобувачів було оперативно проведено навчальні семінари щодо особливостей організації онлайн занять та щодо збереження емоційного стану. Також, з метою усунення проблем з технічним забезпеченням викладачів для проведення онлайн занять ЗВО виділив резервну техніку (ноутбук, мікрофони, вебкамери) для викладачів, які не мають власної.

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

ОП акредитується вперше. У 2018 році ЗВО пройшов перевірку на відповідність ліцензійним вимогам за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». За результатами експертизи ЗВО отримав відповідну ліцензію (Наказ МОН від 26.04.2018 р. №505-л) без зауважень. Слід зазначити, що ЗВО пройшов міжнародну сертифікацію системи управління якістю у сфері надання освітніх послуг за міжнародним стандартом ISO 9001:2015 (<https://cutt.ly/hOhmNgm>), що є зразковою практикою для ЗВО. Також, зразковим є те, що ЗВО вже вдруге отримано міжнародну акредитацію 30 освітніх програм агентством ZEvA (Німеччина), що є підтвердженням повної відповідності якості, змісту, методів і технологій навчання міжнародним стандартам якості вищої освіти

(<https://cutt.ly/JOz91I6>). Під час розроблення та оновлення ОП взято до уваги зауваження та побажання експертів щодо посилення інтернаціоналізації освітнього процесу (підписано меморандуми з міжнародними партнерами, активна участь у міжнародних заходах та спільних наукових проектах, закордонне стажування НПП та практика здобувачів, розпочато проходження акредитації Американським агентством з міжнародної акредитації (AACSB)).

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

Під час експертизи було встановлено, що відповідальність за забезпечення якості освіти у ЗВО розподілена між здобувачами вищої освіти, НПП, потенційними роботодавцями, адміністрацією та структурними підрозділами Університету. Зразковою практикою ЗВО є формування «Матриці відповідальності з реалізації процедур та заходів системи внутрішнього забезпечення якості (СВЗЯ) Університету щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG)» відповідно до якої забезпечено чіткий розподіл процедур та заходів між відповідальними особами та структурами, що забезпечує системне бачення та злагоджену роботу без елементів дублювання окремих функцій та виникнення функціональних непорозумінь. Командна робота учасників академічної спільноти зосереджена навколо реалізації 30 основних процедур та заходів, поділених на блоки: політика та стратегія щодо забезпечення якості; розроблення і затвердження програм (ОП); студентоцентроване навчання, викладання та оцінювання; викладацький персонал; навчальні ресурси і підтримка здобувачів; інформаційний менеджмент: збір, аналіз та використання інформації; поточний моніторинг і періодичний перегляд програм; циклічне зовнішнє забезпечення якості. Найбільш задіяні у визначених процедурах та заходах СВЗЯ за ОП, що акредитується, група зі змісту та якості освіти, випускова кафедра, Департамент дидактики, Комітет з якості академічних стандартів, Проректор із забезпечення якості вищої освіти. Зразковою практикою ЗВО є формування Студентського об'єднання з якості вищої освіти (<https://cutt.ly/foJxBFj>) та підписання членами Вченої ради, науково-педагогічними працівниками, співробітниками та здобувачами «Декларації про культуру якості освіти в Університеті імені Альфреда Нобеля» (<https://cutt.ly/NOJxAIL>), що також свідчить про існування в ЗВО сталої культури якості, яка сприяє розвитку ОП та освітньої діяльності.

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 8.

ЗВО сприяє високому рівню залучення стейкхолдерів до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості як повноцінних партнерів та вчасно реагує на запити стейкхолдерів заходами організаційного, інформаційного та матеріального характеру. Зразковою практикою ЗВО є: - створення групи зі змісту та якості освіти у відповідності до європейських стандартів освіти та стратегічних цілей Університету з метою забезпечення і підвищення якості вищої освіти та освітньої діяльності; - проходження міжнародної сертифікації системи управління якістю у сфері надання освітніх послуг за міжнародним стандартом ISO 9001:2015; - проходження міжнародної акредитації (вдруге) за 30 освітніми програмами агентством ZEvA (Німеччина), що засвідчує повну відповідність якості, змісту, методів і технологій навчання міжнародним стандартам якості вищої освіти, та запуск акредитації Американським агентством з міжнародної акредитації (AACSB); - забезпечення чіткого розподілу процедур та заходів між відповідальними особами та структурами у межах «Матриці відповідальності з реалізації процедур та заходів системи внутрішнього забезпечення якості Університету щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG)»; - формування Студентського об'єднання з якості вищої освіти та підписання членами Вченої ради, науково-педагогічними працівниками, співробітниками та здобувачами «Декларації про культуру якості освіти в Університеті імені Альфреда Нобеля».

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

Відсутні

Рівень відповідності Критерію 8.

Рівень А

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 8.

За результатами експертної перевірки відповідності ОП критерію 8 було встановлено, що ЗВО має високий рівень відповідності по всіх під критеріях, а також зразкову практику по під критеріям: 8.2 і 8.3 в частині формування та ефективного функціонування спеціалізованих груп зі змісту та якості освіти, за участі основних стейкхолдерів, для

перегляду ОП та забезпечення якості освітньої діяльності; 8.6 в частині міжнародної сертифікації системи управління якістю у сфері надання освітніх послуг, систематичного проходження міжнародної акредитації європейського рівня та розширення сфери інтернаціоналізації через запуск процесу міжнародної акредитації американським агентством AACSB; 8.7 в частині формування сталої культури якості в академічній спільноті та чіткого розподілу відповідальності з реалізації процедур та заходів системи внутрішнього забезпечення якості між всіма учасниками освітнього процесу. Отже, враховуючи голістичний підхід в оцінюванні, релевантність фактів і їх контексту, а також різну вагомість окремих під критеріїв, внутрішнє забезпечення якості ОП відповідає рівню «А» у контексті Критерію 8.

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.

Основні внутрішні нормативно-правові акти, що визначають правила та процедури регулювання прав і обов'язків усіх учасників освітнього процесу, знаходяться у відкритому доступі на офіційному сайті ЗВО в опції "Університет", вкладка "Положення". Зокрема: "Положення про організацію освітнього процесу" (<https://cutt.ly/PI4oKFa>), "Кодекс поведінки в Університеті імені Альфреда Нобеля" (<https://cutt.ly/rI4oMbT>). В ході роботи ЕГ було з'ясовано, що встановлено чіткі і зрозумілі правила і процедури, які дотримуються під час реалізації ОП "Готельно-ресторанна справа".

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.

Під час відео-зустрічей ЕГ встановлено, що проекти ОП розміщуються на офіційному сайті ЗВО не пізніше ніж за місяць до затвердження (зустріч 1). Інформація про обговорення проектів ОП міститься на сайті ЗВО в опції «Якість», вкладка «Обговорення освітніх програм». ([https://duan.edu.ua/images/head/Quality_Edu/OPP_drafts/2021/OPP_HRS_bak_2021_draft.pdf?%3C?=time\(\);?%3E](https://duan.edu.ua/images/head/Quality_Edu/OPP_drafts/2021/OPP_HRS_bak_2021_draft.pdf?%3C?=time();?%3E)). Усі бажаючі можуть надіслати свої пропозиції на пошту гаранта.

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.

Інформація про ОП Готельно-ресторанна справа міститься на офіційному сайті ВНЗ в розділі "Абітурієнту", вкладка "Освітні програми", (<https://cutt.ly/LI4pqYo>). Аналіз інформації, розміщеної у посиланні, засвідчує, що на офіційному веб-сайті ЗВО оприлюднена точна та достовірна інформація про ОП в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін (стейкхолдерів) та суспільства.

Загальний аналіз щодо Критерію 9:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 9.

У ЗВО чіткі та зрозумілі правила щодо прав та обов'язків усіх учасників освітнього процесу. Вільний доступ до потрібної документації. ЗВО своєчасно оприлюднює на офіційному веб сайті точну та достовірну інформацію про освітню програму. Всі учасники освітнього процесу ознайомлені зі своїми правами та обов'язками.

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

Відсутні

Рівень відповідності Критерію 9.

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 9.

В цілому ОП відповідає критерію 9. ОПП має значний рівень узгодженості за підкритерієм 9.1. Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу чітко визначені та послідовно дотримуються; 9.2 ЗВО вчасно оприлюднює проект щодо змін в ОП задля отримання зауважень та пропозиції заінтересованих сторін; 9.3 На сайті ЗВО оприлюднена достовірна інформація для зацікавлених сторін.

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 проектах 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	A
Критерій 9. Прозорість та публічність	B
Критерій 10. Навчання через дослідження	не застосовується

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

Додатки до звіту:

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

Рудніченко Євгеній Миколайович

Члени експертної групи

Розметова Олена Григорівна

Цанга Анна Романівна