

## ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Вищий навчальний приватний заклад "Дніпровський гуманітарний університет"</b>
Освітня програма	<b>27745 готельно-ресторанна справа</b>
Рівень вищої освіти	<b>Бакалавр</b>
Спеціальність	<b>241 Готельно-ресторанна справа</b>

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 приватний заклад "Дніпровський гуманітарний університет"
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	27745
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	Ведмідь Надія Іванівна, Власюк Карина Вікторівна, Антоненко Ірина Ярославівна (керівник)
Залучений представник роботодавців	не застосовується
Дати візиту до ЗВО	28.10.2021 р. – 30.10.2021 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП <https://office.naqa.gov.ua/v1/form-se/4944/view>

Програма візиту експертної групи <blob:https://office.naqa.gov.ua/979f3cb7-e9d6-4c0e-9d60-237ed25a569d>

### 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 ВНПЗ «ДГУ» ОП «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» акредитується вперше. Мета ОП «Готельно-ресторанна справа» відповідає стратегічній меті ВНПЗ, що наведена у Концепції розвитку освітньої, наукової та інноваційної діяльності Дніпровського гуманітарного університету на 2016-2021 роки та Статуту ВНПЗ «ДГУ». У ВНПЗ проводиться опитування здобувачів вищої освіти, роботодавців. На високому рівні функціонує студентська рада, голова якої залучений до Вченої ради, здобувачі беруть участь у перегляді ОП, зокрема у формуванні та реалізації вибору дисциплін здобувачами для формування індивідуальної освітньої траєкторії. Цілі ОП та ПРН визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту, зокрема Програми розвитку туризму у Дніпропетровській області на 2014 – 2022 рр. Обсяг ОП та окремих ОК відповідає вимогам чинного законодавства щодо навчального навантаження здобувачів вищої освіти та відповідного Стандарту вищої освіти спеціальності 242 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та сприяють досягненню цілей ОП. ОП та НП включають практичну підготовку здобувачів. ОП передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills). Структура ОП передбачає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії. Навчання і викладання на ОП забезпечує досягнення цілей та ПРН ОП. Правила прийому на навчання за ОП є чіткими та зрозумілими. Організація освітнього процесу реалізується згідно чинних нормативно-правових документів та положень ВНПЗ «ДГУ». Фінансове, навчально-методичне забезпечення є достатнім для реалізації цілей та результатів навчання. В той же час матеріально-технічні ресурси не відповідають вимогам підготовки здобувачів ОП, відсутня забезпеченість спеціалізованими лабораторіями та частково програмним забезпеченням. Академічна та професійна кваліфікація викладачів по деяким ОК має невідповідність в науковій та публікаційній активності згідно ліцензійних умов провадження освітньої діяльності та відповідно до дисциплін, які вони забезпечують. Організаційні аспекти освітнього процесу регламентуються розгорнутою системою внутрішніх положень ВНПЗ. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів ОП є чіткими та зрозумілими, заздалегідь доносяться до відома здобувачів. Відсутні випадки конфліктів між учасниками освітнього процесу. У 2020 році ОП була значно оновлена та удосконалена, що зумовлено, перш за все, прийняттям Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (наказ МОНУ від 04.03.2020 № 384), а також створення ряду Положень, що дало можливість взаємоузгодити дії підрозділів у межах всіх процесів: від проектування до реалізації ОП. На даний час здійснюється обговорення ОП на усіх рівнях стейкхолдерів.

## **Підсумок сильних сторін програми та позитивних практик**

1. Цілі ОП відповідають місії та стратегії ВНПЗ. Цілі ОП та ПРН визначаються з урахуванням позицій та потреб заінтересованих сторін стейкхолдерів, а також з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту, досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних ОП. 2. ОП відповідає предметній сфері навчання на першому (бакалаврському) рівні спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», що представлена Стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОНУ від 04.03.2020 р. №384 та загальному розумінню академічної й професійної спільноти. 3. Індивідуальна освітня траєкторія здобувачів вищої освіти реалізується через індивідуальний навчальний план, що забезпечується переліком обов'язкових та вибіркового ОК ОП. 4. ОП та НП передбачають практичну підготовку здобувачів, яка дозволяє здобути компетентності, необхідні для професійної діяльності. 5. ОП направлена на набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills). 6. Під час розробки та реалізації ОП використовується студентоцентризований підхід, що передбачає реалістичність запланованого навчального навантаження та урахування пріоритетів особи у виборі змісту навчання. 7. На ОП поступово запроваджуються елементи дуальної освіти шляхом проведення практичних занять на базі ресторанів та ГРК. 8. Форми і методи навчання на ОП відповідають принципам студентоцентризованої освіти і академічної свободи та не обмежують прав здобувачів. Доступні та прозорі критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів. 9. Почалося запровадження в навчальний процес дистанційної системи Moodle. 10. Розроблена процедура інтернаціоналізації діяльності університету. 11. Наявність у відкритому доступі документів, що регламентують форми контрольних заходів та атестації здобувачів. Чіткі форми підсумкового контролю, затверджені процедури повторної перездачі. 12. Сприяння та допомога в перевірці наукових робіт здобувачів на наявність плагіату, свобода вибору програми перевірки, рекомендованої МОН. 13. Залучення до аудиторних занять на ОП професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців. 14. Процедури підвищення кваліфікації викладачів чітко визначені. Запровадження процедури рейтингового оцінювання НПП. 15. Активна підтримка університетом осіб із особливими освітніми потребами та створення необхідних умов для реалізації їх права на освіту. 16. Під час вивчення відомостей про самооцінювання та на зустрічах зі здобувачами, представниками студентського самоврядування, НПП і менеджментом ЗВО було з'ясовано, що в університеті забезпечення якості ОП реалізується на практиці, періодично проводяться опитування здобувачів. 17. В університеті визначені чіткі й зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, вони є доступними для них та послідовно дотримуються під час реалізації ОП.

## **Підсумок слабких сторін програми та рекомендації з її удосконалення**

1. Унікальність ОП не в повній мірі окреслена й вимагає осмислення і доопрацювання. 2. Процес обговорення проекту ОП вдосконалювати шляхом винесення ОП на обговорення на сайт ВНПЗ у вкладку «Громадське обговорення», де б видно було, що ОП реально обговорюється стейкхолдерами та вносяться їхні пропозиції. 3.

Розширити спектр іноземних ОП і взяти досвід європейських країн, а також обговорення даного процесу повинно бути занотовано протоколами кафедри, засідань вчених рад, а також вести протоколи засідань кафедри, де б відзначалися пропозиції груп стейкхолдерів. 4. Прибрати курсову по товарознавству на 1-му курсі як ОК, що мало ідентифікується з ОП. 5. До блоку вибіркових дисциплін включити вивчення другої іноземної мови. 6. В НП включити лабораторні роботи по дисциплінах професійного спрямування. 7. ОП привести до рекомендацій МОН України, зокрема переробити структурно-логічну схему, упорядкувати в ній зв'язки між ОК. 8. Переглянути Положення про організацію освітнього процесу у ВНПЗ "ДГУ" п.7.6.7 щодо чисельності здобувачів у групі з вивчення ВНД, зважаючи на набори здобувачів на ОП. 9. У ВНПЗ привести процес опитування здобувачів в один вимір, уніфікувати, оскільки на сайті декілька джерел опитування, що не відображають в цілому результати ставлення здобувачів даної ОП до якості ОП. 10. Продовжувати розвивати елементи дуальної освіти на ОП. 11. Стимулювати та залучати здобувачів до участі у програмах академічної мобільності, стажування, отримання другого диплома у зарубіжних закладах вищої освіти, а також активізувати здобувачів до зарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті на ОП. 12. У більшості РПНД профільної підготовки відсутні рекомендовані до опрацювання літературні джерела. Доопрацювати РПНД з урахуванням структури та оновлення наявних літературних джерел та Інтерне-ресурсів. 13. Відсутність практики участі НПП та здобувачів у міжнародних грантових програмах та міжнародних програмах академічної мобільності. 14. НПП впроваджувати різноманітні інноваційні методи викладання залежно від специфіки дисципліни. 15. Підвищити унікальність робіт здобувачів і розробити процедури, які дозволять забезпечити реалізацію принципів доброчесності. 16. Невідповідність обов'язкових освітніх компонент ОП НПП з урахуванням їх академічної та/або професійної кваліфікації. Здійснювати аналіз відповідності наукової та публікаційної активності НПП ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності та відповідно до дисциплін, які вони забезпечують. 17. Посилити наукову та публікаційну активність НПП у виданнях, що входять до наукометричних баз Scopus та Web of Science. 18. Недостатньо розвинута матеріально-технічна база для ОП, а саме: немає спеціалізованих лабораторій, лабораторія готельної справи на стадії будівництва, також немає спеціалізованого програмного забезпечення для реалізації ОП.

### 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.

Цілі ОП повній мірі відповідають місії та стратегії ВНПЗ «ДГУ», що викладені у положеннях Концепції розвитку освітньої, наукової та інноваційної діяльності Дніпровського гуманітарного університету на 2016-2021 роки <https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/kod.pdf> та основних завданнях університету, що прописані у Статуті ВНПЗ «ДГУ» <https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/statut.pdf>, зокрема місією університету є формування всебічно розвиненої особистості, виховання громадянина України, підготовка конкурентоспроможного фахівця, здатного ефективно працювати і навчатися впродовж усього життя, обіргати й примножувати цінності національної культури та громадянського суспільства в умовах інтеграції України у світове співтовариство, а стратегічні цілі Університету та стратегічні завдання їх реалізації спрямовані на забезпечення випереджального розвитку Університету за такими напрямками: організаційно-управлінська діяльність; освітня діяльність; наукова та науково-технічна діяльність; формування кадрового потенціалу; інформаційне забезпечення та впровадження інформаційних технологій; виховна робота; розвиток студентського самоврядування; міжнародна діяльність та інтеграція в європейський та світовий освітній простір; матеріально-технічне та фінансове забезпечення; соціальне забезпечення працівників і здобувачів вищої освіти; формування іміджевої політики. Із зустрічей з різними групами стейкхолдерів ЕГ встановила, що цілі ОП співпадають із місією та стратегією ВНПЗ, зокрема підготовка конкурентоспроможного фахівця готельно-ресторанної справи, що ґрунтується на особливостях підприємницької діяльності у сфері гостинності. В ОП передбачено теоретичне і практичне навчання, практика на базі готелів та ресторанів регіону та зарубіжних закладів сфери гостинності, вивчення іноземної мови, здобуття знань, необхідних для успішної реалізації професійних функцій у сфері гостинності. В той же час, як зазначає ЕГ, унікальність ОП й у Відомостях СО, й під час інтерв'ювання гаранта та НПП не в повній мірі окреслена й вимагає осмислення і доопрацювання.

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

Цілі ОП та ПРН визначаються з урахуванням позицій та потреб заінтересованих сторін (стейкхолдерів): здобувачі, роботодавці, академічна спільнота та інші стейкхолдери. ЕГ дослідила дані позиції і потреби, зокрема здобувачі проходили анкетування щодо якості надання освітніх послуг, в яких зокрема зазначали необхідність виведення з освітнього процесу дисциплін будівельного спрямування, а також підвищення практичної складової та проходження практики на підприємствах сфери гостинності. Під час зустрічей із роботодавцями ЕГ впевнилася, що відбувається постійна взаємодія кафедри з підприємствами галузі. Це відбувається шляхом надання рецензій-відгуків керівників та фахівців ГРС, де позитивно оцінено зміст та структуру ОП і дані певні пропозиції; залучення фахівців сфери (ресторатори, готельєри, бармени, адміністратори готелів та ресторанів) до проведення практичних занять з навчальних дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Барна справа» та ін. (договір про співпрацю та організацію практичної підготовки з рестораном «Акварель» в особі директора Головка С.Л. (від 16.09.2021 № 57), ТОВ ГРК «Хутір», в особі директора Тігаренка О.Ф. (від 16.09.2021 № 52), ФОП Рижих М.І. – Барна справа; проведення практичних занять на базі підприємств ГРС міста у форматі бінарних занять, тренінгів та практикумів. Враховано, отримані під час проведення днів відкритих дверей та інших заходів, побажання щодо запровадження обов'язкового вивчення навчальної дисципліни «Історія української культури». Запит ЕГ до ВНПЗ на дистанційній платформі щодо надання протоколів обговорення даних питань <https://office.naq.gov.ua/v1/accreditation-folder/4944> - отримав відповідь: протоколи не велися. ЕГ надана анкета з відповідями здобувачів, кінцевих результатів даного анкетування немає. В той же час, зустрічі ЕГ із групами стейкхолдерів показали, що даний процес оновлення ОП періодично відбувається, до їх думки прислухається керівництво ВНПЗ. На сайті університету є вкладка «Громадське обговорення», але ОП на обговорення не винесені.

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

З Відомостей СО та запиту ЕГ до ВНПЗ <https://office.naq.gov.ua/v1/accreditation-folder/4944> щодо цілей ОП та ПРН, що визначаються з урахуванням тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці, галузевого та регіонального контексту отримано таку інформацію - аналіз розвитку подій у світі, пов'язаних із багатьма проявами загроз (терористичні акти, природні катаклізми), змусили в ОП 2020 та 2021 років запровадити вибіркові ОК «Організація безпеки діяльності підприємств ГРБ», «Сучасні системи безпеки в ГРС», що дають можливість здобувачу продемонструвати певні результати навчання, які формують ПРН 1, 2, 4, 5, 7, 9, 11, 16, 19, 26. Також стрімкий розвиток інноваційних технологій та тенденцій до діджиталізації в закладах розміщення та громадського харчування дав поштовх до вивчення ОК «Організація інноваційної діяльності в ГРБ». Цим ОК формуються СК 1, 4, 6, 7, 8, 10, 12, під час вивчення ОК здобувач має продемонструвати результати навчання, які формують ПРН 1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 15, 16, 17, 18, 24, 26. Вищезазначені зміни в ОП 2020 та 2021 років обумовлені запитом роботодавців до майбутніх кандидатів на посади та вимогами ринку праці. При формулюванні цілей та ПРН враховано тенденції розвитку спеціальності у міжгалузевому, галузевому та регіональному контекстах: галузеві потреби – забезпечення ефективного і комплексного використання наявного туристичного та курортно-рекреаційного потенціалу – ПРН 4, 19, 20; регіональні потреби – Програмою розвитку туризму у Дніпропетровській області на 2014 – 2022 роки <https://go-gl.com/t7JEn42KI>, визначено пріоритетним напрямком розвиток сфери гостинності регіону, ПРН 1, 5, 6, 10, 18. ЕГ під час роботи з фокус-групами та даних самоаналізу уточнено, що при формуванні ОП щодо врахування досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних ОП, жодна з програм не взята за зразок, оскільки під час оновлення ОП враховувався регіональний аспект організації спеціальності, кадрові та матеріально-технічні можливості університету, рекреаційні особливості регіону. Особлива увага приділялася співвідношенню обсягу у кредитах ЄКТС різних блоків дисциплін, практичній складовій підготовки бакалаврів з ГРС, обсягу соціально-гуманітарної підготовки. Під час аналізу ОП «Готельно-ресторанна справа» Полтавського університету економіки та торгівлі [http://puet.edu.ua/sites/default/files/241\\_grs\\_opp\\_bakalaavr\\_2019.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/241_grs_opp_bakalaavr_2019.pdf); ЛНУ ім. Івана Франка [https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/01/Osvitn-o\\_profesiyna\\_prohrama\\_2020.pdf](https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/01/Osvitn-o_profesiyna_prohrama_2020.pdf); «Академія туризму» Анталія, Туреччина (спеціальності «Отельний менеджмент», «Менеджмент громадського харчування») <https://antcol.ru/abiturientu/> запозичений підхід щодо визначення обсягу практичної складової, самостійної роботи здобувачів під час формування НП та аудиторного навантаження. Запозиченою практикою є збільшення годин на вивчення іноземної мови професійного спрямування. Інших доказів щодо даного питання ЕГ не надано (наприклад протоколів засідання кафедри).

### **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.**

Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти затверджений Наказом МОНУ від 04.03.2020 р. №384. Проаналізувавши ОП, ЕГ дійшла висновку, що в ній враховано вимоги Стандарту, зокрема викладання переліку обов'язкових ОК загальної підготовки становить 40 кредитів ЄКТС, професійної - 140 кредитів ЄКТС, обсяг, що відводиться на дисципліни за вибором здобувачів вищої освіти, становить 60 кредитів ЄКТС, що забезпечують досягнення визначених Стандартом ПРН та набуття загальних та спеціальних (фахових) компетентностей. ОП також передбачено 17 кредитів ЄКТС практичної підготовки на вітчизняних та закордонних підприємствах. Також Приведено у відповідність, зокрема спеціальні компетенції та програмні результати навчання: - концептуальні наукові та практичні знання відповідають наступним програмні

результати навчання: СК01, СК15, СК19, СК20, СК22; - сформувати критичне осмислення теорій, принципів, методів і понять у сфері професійної діяльності та навчання: СК06, СК08, СК16, СК17, СК18, СК21; - поглиблені практичні уміння та інноваційність на рівні, необхідному для розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері професійної діяльності або навчання: СК02, СК03, СК04, СК05, СК07, СК09, СК10, СК12, СК13, СК14.

## **Загальний аналіз щодо Критерію 1:**

### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 1.**

Цілі ОП в повній мірі відповідають місії та стратегії ВНПЗ. Цілі ОП та ПРН визначаються з урахуванням позицій та потреб заінтересованих сторін (стейкхолдерів): здобувачі, роботодавці, академічна спільнота та інші стейкхолдери. Цілі ОП та ПРН визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту, досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних освітніх програм. ОП дозволяє досягти результатів навчання, визначених Стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого бакалаврського рівня вищої освіти.

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

Рекомендації: Доопрацювати унікальність ОП (й у Відомостях СО, й під час інтерв'ювання гаранта та НПП не в повній мірі окреслена й вимагає осмислення). На запити, що надаються з приводу анкетування подавати як анкету з відповідями, так і результати по даному опитуванню. Процес обговорення проєкту ОП, вдосконалювати шляхом винесення ОП на обговорення на сайт ВНПЗ у вкладку «Громадське обговорення», де б видно було, що ОП реально обговорюється стейкхолдерами та вносяться їхні пропозиції. Процес обговорення стейкхолдерами цілей ОП та ПРН, а також досвід аналогічних вітчизняних та іноземних освітніх програм, повинні бути занотовані протоколами кафедри, засідань вчених рад. Розширити спектр іноземних ОП і взяти досвід європейських країн.

### **Рівень відповідності Критерію 1.**

Рівень В

### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 1.**

Освітня програма та освітня діяльність за цією програмою загалом відповідають визначеному критерію. Цілі ОП «Готельно-ресторанна справа» в повній мірі відповідають місії та стратегії ВНПЗ. Цілі ОП та ПРН визначаються з урахуванням позицій та потреб заінтересованих сторін (стейкхолдерів): здобувачі, роботодавці, академічна спільнота та інші стейкхолдери. Цілі ОП та ПРН визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту, досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних освітніх програм. ОП дозволяє досягти результатів навчання, визначених Стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за першим бакалаврським рівнем вищої освіти. В той же час, унікальність ОП «Готельно-ресторанна справа» й у Відомостях СО, й під час інтерв'ювання гаранта та НПП не в повній мірі окреслена й вимагає осмислення і доопрацювання. Обов'язковою умовою є ведення протоколів засідань кафедри, де б занотовувалися пропозиції груп стейкхолдерів. Анкетування повинно подаватися з результатами по даному опитуванню. Процес обговорення проєкту ОП вдосконалювати шляхом винесення ОП на обговорення на сайт ВНПЗ у вкладку «Громадське обговорення», де б видно було, що ОП реально обговорюється стейкхолдерами та вносяться їхні пропозиції. Щодо процесу обговорення цілей ОП та ПРН, а також досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних освітніх програм, розширити спектр іноземних ОП і взяти досвід європейських країн, а також обговорення даного процесу повинно бути занотовано протоколами кафедри, засідань вчених рад. Виділені вище сильні сторони та сформульовані рекомендації при аналізі діяльності ЗВО дозволили зробити висновок про відповідність ОП за критерієм 1 Рівню В.

## **Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми:**

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

ОП «Готельно-ресторанна справа» запрацювала з 2018 року <https://goo.su/9C4z>, у 2020 році ОП було значно оновлено та удосконалено (запит ЕГ до ВНПЗ на дистанційну платформу НАЗЯВО

<https://office.naq.gov.ua/v1/accreditation-folder/4944> ), що зумовлено в тому числі вимогами законодавства щодо навчального навантаження для відповідного рівня вищої освіти <https://go-gl.com/ZtvY62> , Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОНУ від 04.03.2020 р. №384 <https://go-gl.com/y32kc5> та Положення про організацію освітнього процесу у ВНПЗ «ДГУ» . <https://go-gl.com/jERHvJoZ9P> . Обсяг ОП у кредитах ЄКТС становить 240, з них обсяг ОК у кредитах ЄКТС, спрямованих на формування компетентностей – 180, обсяг у кредитах ЄКТС, що відводиться на дисципліни за вибором здобувачів вищої освіти, становить 60. ОП та НП <https://go-gl.com/KuO> включає обов'язкові компоненти: цикл загальної підготовки і цикл професійної підготовки та вибіркові компоненти, на практику в ОП 2020 р. відводиться 17 кредитів ЄКТС. Форма атестації здобувачів вищої освіти проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи (3 кредити ЄКТС), що стосується атестаційного екзамену, то він в ОП 2021 р. відсутній в розділі 2 Перелік компонент освітньо-професійної програми (ст.15), відповідно не видно скільки кредитів припадає на нього, але на ст. 9 і ст. 20 мова вже йде про екзамен, в той же час в НП 2021 р. є комплексний екзамен за фахом (запит ЕГ до ВНПЗ на дистанційну платформу НАЗЯВО <https://office.naq.gov.ua/v1/accreditation-folder/4944> ) ЕГ рекомендує групі розробників ОП більш уважно зверятися ОП, НП зі Стандартом вищої освіти 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.**

Дослідивши зміст ОП «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, ЕГ констатує, що ОП має чітку структуру, ОК, включені до освітньої програми, складають логічну взаємопов'язану систему, але в ОП 2021 р. та ОП минулих років в робочій групі немає представників студентського самоврядування, роботодавців. Гарант пояснив ЕГ, що є рецензії даних представників. Також на 2-й сторінці ОП не прописаний гарант ОП, немає його підпису, також на 2-й сторінці ОП 2021 р., де назва кафедри, назва – кафедра готельно-ресторанної справи, хоча кафедра називається – кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Щодо ОК, представлений перелік ОК сформований, орієнтований на старий стандарт 2012 р. Курсова по товарознавству на 1 курсі в 2-му семестрі для даної ОП викликає запитання; на вивчення іноземної мови професійного спрямування виділяється мало кредитів - 14, серед вибіркових дисциплін не пропонується вивчення другої іноземної мови, що в сучасних умовах зменшує конкурентоспроможність випускників за даною ОП. Також в НП немає лабораторних робіт, ЕГ рекомендує включити лабораторні роботи з ОК «Технологія продукції ресторанного господарства», «Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу». Не зовсім зрозуміло, чому у формах контролю використовується окремо залік та диф.залік, адже сьогодні всі компоненти ОП оцінюються по 100-бальній системі, пояснення НПП ЕГ не задовольнило. Цікавий підхід до назви вибіркових компонент - кейси вибіркових дисциплін, на запитання ЕГ пояснити, щі це за «кейс», в яких документах прописана дана назва, НПП пояснення ЕГ не надали. ЕГ дослідила, що механізм вибору вибіркових ОК здійснюється через кейси-блоки, відповідно до ОП за семестром закріплено певний кейс та визначено кількість дисциплін, обов'язкових для вибору та вивчення здобувачами. Структурно-логічна схема, яка представлена в ОП у вигляді таблиці (ст. 18), тому і називається схема бо має відображати зв'язки, визначати пререквізити та постреквізити дисциплін, ці зв'язки не прослідковуються в даній таблиці; також є помилки у таблиці структурно-логічної схеми - переплутані ПП, наприклад, ПП 28 стоїть у 2-му семестрі, а це кваліфікаційна робота, ПП 30 і ПП 31 у 8-му - а це дві практики. ЕГ рекомендує групі розробників ОП ретельніше проглянути Стандарт 2020 р., вчитати помилки в ОП, переглянути ОК як професійної, так і вибіркової частини ОП та НП, привести їх у відповідність до вимог, що диктує сьогоднішня, зокрема підвищення конкурентоспроможності ОП серед ЗВО. Дані пропозиції в сукупності дозволять досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання.

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

Дослідивши зміст ОП, ЕГ свідчить про її відповідність предметній сфері навчання на першому (бакалаврському) рівні спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», яка представлена Стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОНУ від 04.03.2020 р. №384 та відповідає загальному розумінню академічної та професійної спільноти. Освітні компоненти, які входять до програми у цілому, відповідають спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». ОК програми забезпечують отримання фундаментальних знань з економіки ГРГ (Економічна теорія, Фінанси, грошовий обіг та кредит, Економіка підприємства в ГРГ, Економіка та ціноутворення в ГР та туристичному бізнесі), інноваційних технологій і продуктів ГР (Товарознавство, Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі, Основи фізіології та гігієни харчування, Технології продукції ресторанного господарства, Організація інноваційної діяльності в ГРБ, Управління якістю продукції та послуг в ГРБ, Барна справа), поглиблених знань щодо управління підприємствами та бізнес процесами в ГРГ (Вступ до гостинності, Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства), набуття навичок оцінювання, аналізу та планування діяльності підприємств СГ (Аналіз діяльності підприємств ГР та туристичного бізнесу, Планування в ГРС), управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі, корпоративного управління (Менеджмент ГРБ, Маркетинг ГРБ) та набору інструментів вирішення професійних завдань щодо правового та інформаційного забезпечення підприємств ГРГ (Інформаційні системи та технології, Інформаційне забезпечення ГР та туристичного бізнесу, Право (Правознавство) ), навичок проектної діяльності (Інженерна графіка, Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в ГРГ, Проектування об'єктів ГРГ тощо). Усі види практики дозволяють набути практичних навичок використання отриманих знань щодо розуміння суті професійної діяльності, а також вирішення професійних завдань із застосуванням норм та стандартів

забезпечення безпеки споживачів послуг підприємств сфери гостинності. В той же час зазначені у ОП ОК, такі як курсова по товарознавству на 1 курсі в 2-му семестрі, іноземна мова професійного спрямування, де виділено мало кредитів (14), серед вибіркового дисциплін не пропонується вивчення другої іноземної мови не в повній мірі можуть забезпечувати фахові компетентності, зазначені в ОП. Під час зустрічей ЕГ із здобувачами, роботодавцями були пропозиції щодо збільшення годин на вивчення іноземної мови та введення в НП блоку вибіркового дисциплін другої іноземної мови.

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

ЕГ констатує, що індивідуальна освітня траєкторія здобувачів ВО реалізується через ІНП, де забезпечується переліком обов'язкових та вибіркового ОК ОП. Загальний обсяг вибіркового ОК - 25% і становить 60 кредитів ЄКТС. Відповідно до п.п. 7 Положення про організацію освітнього процесу у ВНПЗ «ДГУ» <https://goo.su/9oVC> індивідуальна освітня траєкторія здобувача забезпечується процедурою вільного вибору навчальних дисциплін та форм навчання. Вибіркові ОК сформовані у кейси, з яких здобувач може обрати відповідну кількість ОК згідно з визначеною кількістю кредитів. ЕГ підтверджує, що описи вибіркового ОК розміщені на сайті університету <https://dgu.edu.ua/studentu/nm-kompleksi/>. В той же час ЕГ зазначає, щоб дисципліна була конкурентоспроможною серед інших та викликала інтерес у здобувачів до її опису необхідно додати презентацію. Процедура вибору ОК для здобувачів 2018, 2019 та 2020 років набору розпочиналася у першому семестрі, але з урахуванням пропозиції стейхолдерів зміщена на другий семестр. А здобувачі, які вступили на навчання у 2021 році, вже матимуть змогу після адаптації до умов вищої школи здійснювати вибір відповідно до вимог Положення про організацію освітнього процесу у ВНПЗ «ДГУ» (<https://goo.su/9oTR>) наприкінці листопада 2021 року на наступний весняний семестр 2021-2022 н.р. Згідно Положення вивчення вибіркового навчальних дисциплін за вибором здобувача розпочинається не раніше другого навчального семестру (для 1 курсу). Кафедри, за якими закріплені ВНД, до 20 листопада (для 1 курсу) та до 15 квітня (для старших курсів) кожного н.р. розробляють матеріали для ВНД (анотація, презентація, тематика тощо) і передають їх до факультету, а також розміщують на сайті ВНПЗ. Не пізніше 30 листопада (для 1 курсу), 30 квітня (для старших курсів) факультет зобов'язаний організувати збори здобувачів, де розробники матеріалів ВНД їх презентують. Здобувачі зобов'язані ознайомитися з матеріалами, і до 10 грудня (для 1 курсу) та до 15 травня (для старших курсів) н.р., подати на факультет свої заяви на ім'я ректора щодо вивчення ВД. Факультети до 15 грудня для 1 курсу та 30 травня для старших курсів формують навчальні групи з вивчення ВД, склад яких затверджується наказом по університету, та включають дисципліни до ІНП. Чисельність здобувачів у групі з вивчення ВНД повинна складати 25-30 осіб, у виняткових випадках – від 20 до 35 осіб. Якщо на ВНД записалося менше ніж 20 здобувачів, то з метою комплектації груп факультет записує таких здобувачів на інші ВНД, виходячи із зазначених в заявах здобувачів, в порядку пріоритетності. Питання у ЕГ щодо того, що на ОП у групі на 1-му курсі вчиться 16 чоловік і потрібно читати ВД спеціальної підготовки, не набирається група згідно Положення і у здобувача забирається альтернатива. Рекомендація ЕГ: приведення п.7.6.7 Положення до реалій сучасної освіти та наборів здобувачів на ОП. При спілкуванні ЕГ зі здобувачами було виявлено, що вони обізнані з системою вибору дисциплін та задоволені їх переліком.

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

ОП та НП першого рівня вищої освіти передбачають практичну підготовку здобувачів, яка дозволяє здобути компетентності, необхідні для професійної діяльності, а саме: ознайомча практика на 1 курсі у 2 семестрі (2 тижні), навчальна – 2 курс 4 семестр (2 тижні), виробнича - 3 курс 6 семестр (4 тижні), переддипломна – 4 курс 8 семестр (4 тижні). Всього на практичну підготовку за НП відводиться 17 кредитів ЄКТС. Організація практики здійснюється відповідно до Положення про практичну підготовку та організацію практики здобувачів ВНПЗ «ДГУ» (<https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/praktika.pdf>) Завдання практики сформульовані як ознайомлення здобувачів вищої освіти зі специфікою майбутньої спеціальності, отримання первинних професійних знань та умінь із загально професійних і фахових дисциплін. Методичне забезпечення практики прикріплене ВНПЗ до справи у відповідях на запит додаткових документів <https://office.naq.gov.ua/v1/accreditation-folder/4944> Зміст основних етапів практики структурований та прописаний в програмах практики. Після проходження практики здобувачі здають залік. Практики дають змогу відпрацьовувати навички професійної діяльності фахівців ГРС різних служб підприємств. Ознайомча практика забезпечує формування загальних (3, 10, 12, 13) та фахових компетентностей (1, 3, 4), спрямованих на розвиток комунікативних та практичних навичок застосування теоретичних знань, основ законодавства. Навчальна - забезпечує закріплення отриманих загальних (3, 4, 5) та фахових компетентностей (1, 3, 6, 9, 10, 11, 14, 17), спрямованих на вдосконалення практичних навичок застосування теоретичних знань щодо організаційної та економічної складової діяльності підприємств ГРС. Переддипломна - забезпечує закріплення отриманих фахових компетентностей (1-17), спрямованих на вдосконалення практичних навичок професійної діяльності в структурних підрозділах ГРС. На підставі укладених договорів здобувачі мають можливість навчатись безпосередньо на робочому місці, проходити практику та стажуватись на посадах підприємств та організацій, таких як: Приватне підприємство «Август Плюс-05» від 26.03.2018 № 2/16; Дніпровський транспортно-економічний коледж від 25.12.2019 № 44; Готель «Дворянський» (м. Дніпро) від 26.11.2019 № 40; Протокол про наміри з Асоціацією «U.C.M-Italy», Італія від 24.03.2021 № 21; Угода про проведення практики студентів ВНПЗ «ДГУ» від 17.06.2021 з ТОВ «Сприяння-Д» ЛТД ТОВ «ГРК «Хутір» від 16.09.2021 № 52; Асоціація кулінарів України від 16.09.2021 № 56; ТОВ «Ресторан «Аквапель» від 16.09.2021 № 57, стажування в Італії здобувачів 2 та 3 курсів.



Спілкування ЕГ із здобувачами, роботодавцями, зокрема президентом Асоціації U.C.M. – Italy «Середземноморський союз шеф-кухарів – Italy» Паоло Брешиа за програмою «Культура італійської кухні» у межах Двосторонньої угоди про партнерство з організації міжнародної практики між ДГУ та Асоціацією U.C.M. – Italy показало, що практика здобувачів організована належним чином і здобувачі нею задоволені.

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

ОП передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) під час опанування усіх ОК, по кожній з яких здійснюється вироблення культури мовлення, розбудови ефективної комунікації та формування лідерських якостей. ОП забезпечує набуття здобувачами таких soft skills: комунікативність, цифрова компетентність, креативність і критичне мислення, презентаційні навички. ОК ОП дають можливість набуття таких соціальних навичок як робота в команді, вміння вирішувати конфліктні ситуації та ін. Значною роллю у розвитку «soft skills» є участь здобувачів у різних заходах: здобувачі залучаються до культурно-мистецьких заходів (відвідування Дніпровського академічного українського музично-драматичного театру ім. Т. Г. Шевченка); відвідування тематичних екскурсій (Дніпропетровський національний історичний музей імені Д. І. Яворницького, музей «Пам'ять єврейського народу та Голокост в Україні» <https://dgu.edu.ua/news/20211004a/>; фотоконкурсів та тематичних виставок «Україна моя єдина», «Герої нашого часу» та ін.; участь у науковому гуртку <https://dgu.edu.ua/science/circle/>, участь у різноманітних НПЗ, семінарах (Школа ораторської майстерності “Перуниця”, «Школа академічного письма», семінари з АД <https://dgu.edu.ua/science/circle/perunya/>, <https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/quality/scholar/> <https://dgu.edu.ua/news/20210923/>, Під час зустрічей ЕГ з фокус-групами здобувачі, студентське самоврядування підтверджують сформованість таких навичок, зокрема це навички комунікації, здатність логічно мислити, відповідальність, робота в критичних умовах, особливо, коли навчання перейшло в он-лайн режим.

## **7. Зміст освітньої програми ураховує вимоги відповідного професійного стандарту (за наявності).**

Професійний стандарт за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» на даний час 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.**

ЕГ відмічає, проглянувши ОП, НП, силабуси, методичні вказівки, програми дисциплін, що, під час розробки та реалізації ОП використовується студентоцентризований підхід, що передбачає реалістичність запланованого навчального навантаження та передбачає урахування пріоритетів особи у виборі змісту навчання: це і можливість вибору дисциплін, і робота в середовищі бібліотеки, в місцях, де є Інтернет та ін. Отже, ОК НП не перевищує 16 по 3 і більше кредитів ЄКТС на кожну. Час для самостійної роботи регламентується навчальним планом і складає від 50 до 70 % загального обсягу навчального часу здобувача. Навчальний процес складається з лекцій, практичних, семінарських занять, консультацій, самостійної роботи, контрольних заходів. Розподіл загального обсягу годин ОП між аудиторними годинами та годинами самостійної роботи здобувачів становить: за нормативною частиною підготовки 40,7 % (2200 годин) проти 59,3 % (3200 годин), за вибірковою частиною аудиторні години становлять 41,6 % (748 години), години відведені на самостійну роботу становлять 58,4 % (1052 годин). Для з'ясування задоволеності здобувачів рівнем та якістю освіти ВНПЗ проводить раз на семестр опитування здобувачів <https://google.com/N16P>. За результатами опитування, 80% здобувачів задоволені обсягом, рівнем та якістю викладання, отриманими знаннями, вміннями, й навичками, які отримуються в ВНПЗ. Також здійснюється випуск Бюлетеня «Якість освітньої діяльності» (на сайті представлено 5 номерів), кожен з яких присвячений різним блокам опитування, де важко розібратися в інформації. ЕГ, поспілкувавшись зі здобувачами, виявила, що вони задоволені обсягами ОК і фактичним навантаженням, здатним забезпечити досягнення цілей та програмних результатів навчання. В той же час ЕГ рекомендує ВНПЗ привести процес опитування здобувачів в один вимір, уніфікувати, оскільки на сайті декілька джерел опитування, що не відображають в цілому ставлення здобувачів даної ОП «Готельно-ресторанна справа» до якості освітнього процесу.

## **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 за дуальною формою освіти на ОП не здійснюється. У відомостях СО зазначається, що елементи такої форми поступово запроваджуються на ОП шляхом проведення практичних занять на базі ресторанів та ГРК, про що на зустрічах ЕГ із роботодавцями зазначалося і підтверджувалося, зокрема адміністратором ГРК “Хутір” Чермирською В.І.

## **Загальний аналіз щодо Критерію 2:**

### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 2.**

Зміст ОП відповідає вимогам сучасного розвитку ринку праці та побажанням стейкхолдерів. Структура ОП передбачає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії, а саме через індивідуальний вибір здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін в обсязі, передбаченому законодавством. ОП передбачає практичну підготовку здобувачів вищої освіти в обсязі 17 кредитів ЄКТС, що дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності, оскільки здобувачі на протязі 4-х років навчання проходять практику на базі підприємств гостинності. Освітня програма передбачає активне набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills): а саме практика, командна робота, робота в групах, інтерактив, дискусії, ділові ігри, гуртки, розвиток комунікативності, креативності, практичні заняття. Здобувачі задоволені тим, що обсяг ОП у кредитах ЄКТС співпадає з фактичним навантаженням здобувачів та відповідає нормативним вимогам. Індивідуальна освітня траєкторія здобувачів вищої освіти реалізується через індивідуальний навчальний план, що забезпечується переліком обов'язкових та вибіркових ОК ОП. На ОП поступово запроваджуються елементи дуальної освіти шляхом проведення практичних занять на базі ресторанів та ГРК.

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

Рекомендації: Розробникам ОП вчитувати і уважно звіряти ОП, НП зі Стандартом вищої освіти 2020 р. В ОП 2021 р. в робочій групі немає представників студентського самоврядування, роботодавців та не заявлений гарант ОП. ОП привести до рекомендацій МОН України, зокрема переробити структурно-логічну схему, упорядкувати в ній зв'язки між ОК. В НП включити лабораторні роботи по дисциплінах професійного спрямування. До блоку вибіркових дисциплін включити вивчення другої іноземної мови. Прибрати курсова по товарознавству на 1 курсі як ОК, що мало ідентифікується з ОП. Переглянути Положення про організацію освітнього процесу у ВНПЗ "ДГУ" п.7.6.7 щодо чисельності здобувачів у групі з вивчення ВНД, зважаючи на набори здобувачів на ОП. ВНПЗ привести процес опитування здобувачів в один вимір, уніфікувати, оскільки на сайті декілька джерел опитування, що не відображають в цілому результати ставлення здобувачів даної ОП до якості ОП. Продовжувати розвивати елементи дуальної освіти на ОП.

### **Рівень відповідності Критерію 2.**

Рівень В

### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 2.**

Освітня програма та освітня діяльність за нею загалом відповідають визначеному критерію. Освітня програма та обсяг окремих освітніх компонентів у кредитах ЄКТС відповідають вимогам законодавства щодо навчального навантаження для відповідного рівня вищої освіти та Стандарту вищої освіти. ОП має чітку структуру, ОК, включені до освітньої програми, складають логічну взаємопов'язану систему. ОП відповідає предметній сфері навчання на першому (бакалаврському) рівні спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», яка представлена Стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОНУ від 04.03.2020 р. №384 та загальному розумінню академічної та професійної спільноти. Індивідуальна освітня траєкторія здобувачів вищої освіти реалізується через індивідуальний навчальний план, що забезпечується переліком обов'язкових та вибіркових ОК. ОП та НП першого рівня вищої освіти передбачають практичну підготовку здобувачів (а саме: ознайомча, навчальна, виробнича, переддипломна практики), що дозволяє здобути компетентності, необхідні для професійної діяльності. ОП направлена на набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills). Під час розробки та реалізації ОП (НП, силабуси, методичні вказівки, програми дисциплін) використовується студентоцентрикований підхід, що передбачає реалістичність запланованого навчального навантаження та передбачає урахування пріоритетів особи у виборі змісту навчання. На ОП поступово запроваджуються елементи дуальної освіти шляхом проведення практичних занять на базі ресторанів та ГРК. Рекомендовано розробникам ОП вчитувати і уважно звіряти ОП, НП зі Стандартом вищої освіти 2020 р. В ОП 2021 р. включити в робочу групу представників студентського самоврядування, роботодавців та прописати гаранта ОП. Прибрати курсова по товарознавству на 1 курсі як ОК, що мало ідентифікується з ОП. До блоку вибіркових дисциплін включити вивчення другої іноземної мови. В НП включити лабораторні роботи по дисциплінах професійного спрямування. ОП привести до рекомендацій МОН України, зокрема переробити структурно-логічну схему, упорядкувати в ній зв'язки між ОК. Переглянути Положення про організацію освітнього процесу у ВНПЗ "ДГУ" п.7.6.7 щодо чисельності здобувачів у групі з вивчення ВНД, зважаючи на набори здобувачів на ОП. ВНПЗ привести процес опитування здобувачів в один вимір, уніфікувати, оскільки на сайті декілька джерел опитування, що не відображають в цілому результати ставлення здобувачів даної ОП до якості ОП. Недоліки, що визначені ЕГ, терміново виправити, вони є незначними. Виділені

вище сильні сторони і позитивні практики, а також зазначені рекомендації при аналізі діяльності ЗВО дозволили зробити висновок про відповідність ОП за критерієм 2 Рівню В.

### **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.**

Правила прийому на навчання для здобуття вищої освіти у ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» розроблені Приймальною комісією університету відповідно до Умов прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2021 році, затверджених наказом МОН України від 15 жовтня 2020 року № 1274, та оприлюднені на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти <https://dgu.edu.ua/abiturientu/pravila-prijomu/> В цілому вся необхідна інформація щодо вступу до ВНПЗ та, на ОП зокрема, можливо отримати зі сторінки сайту ЗВО «Інформація-Абітурієнту», яка містить вичерпну та гарно структуровану інформацію <https://dgu.edu.ua/abiturientu/motiv/> : Дні відкритих дверей, кроки вступу, перелік документів для вступу, правила прийому, програми та розклад вступних випробувань, вартість освітніх послуг, знижки та ін. Інформація на даній сторінці є актуальною і, як дослідила ЕГ, поновлюється вчасно. Організацію прийому вступників до університету здійснює приймальна комісія, склад якої затверджується наказом ректора університету, який є її головою. Приймальна комісія діє згідно з Положенням про приймальну комісію Вищого навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет», затвердженим Вченою радою університету (протокол № 5 від 24 грудня 2020 року) відповідно до Положення про приймальну комісію вищого навчального закладу, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 15 жовтня 2015 року № 1085, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 04 листопада 2015 року за № 1353/27798. Положення про приймальну комісію університету оприлюднюється на офіційному веб-сайті університету <http://dgu.edu.ua>. Під час зустрічі із здобувачами, а також з відповідальним секретарем Приймальної комісії Дубовим С.М. ЕГ переконалася, що Правила прийому на навчання за ОП є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень.

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

Правила прийому відповідають загальним вимогам, визначеним законодавством, враховують особливості конкурсного відбору, його організацію та проведення, порядок прийому заяв та документів за ОП «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня. У Правилах прийому чітко обґрунтовано перелік спеціальних умов участі в конкурсному відборі на здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (в тому числі за ОП «Готельно-ресторанна справа», Додаток 5). Вступ на навчання за ОП на базі повної загальної середньої освіти здійснюється згідно конкурсного балу, розрахованого відповідно до Правил прийому, перелік конкурсних предметів на 2021 р.: українська мова і література (вага сертифікату – 0,3); іноземна мова (0,03); Історія України / Математика / Біологія / Географія / Фізика / Хімія (0,3). На третій курс приймаються особи, які здобули рівень молодшого бакалавра, на вакантні місця з зарахуванням балів сертифікатів ЗНО, із складанням вступного фахового випробування з економічної теорії. Програма фахового вступного випробування за ОП оприлюднена на сайті ВНПЗ <https://dgu.edu.ua/abiturientu/programi-vstupnih-viprobuvan/>

#### **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.**

Визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, підтримується Положенням про порядок визнання результатів навчання, їх перезарахування та визначення академічної різниці у ВНПЗ «ДГУ» <https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/norm-doc/> . Положення є основним нормативним документом університету, що регулює порядок визнання результатів навчання здобувачів, отриманих в інших навчальних закладах освіти та/або університеті в попередні періоди навчання, їх зарахування та визначення академічної різниці для здобувачів усіх форм навчання, які: переводяться з інших вищих навчальних закладів; переводяться з однієї форми навчання на іншу; бажають паралельно (одночасно) навчатися на декількох освітніх програмах (спеціальностях); продовжують навчання після академічної відпустки; поновлюються на навчання після відрахування; вступають на навчання на базі диплома молодшого спеціаліста (бакалавра). Академічна різниця визначається навчально-методичним відділом спільно з Гарантом ОП на підставі порівняння навчального плану університету певної спеціальності та академічної довідки або витягу із залікової книжки (у випадку переведення), виданої за попереднім місцем навчання, або додатка до документа про вищу освіту у випадку зарахування на відповідний освітній рівень. Обсяг кредитів ЄКТС, які дозволяється перезарахувати, визначається Стандартом вищої освіти, максимально допустимий обсяг академічної різниці не може перевищувати 8 навчальних дисциплін. Перезарахування навчальних дисциплін здійснюється на підставі академічної довідки, витягу із залікової книжки або додатка до документа про вищу освіту до початку семестру та обов'язковим їх внесенням до навчальної картки та залікової книжки здобувача з відповідними оцінками, одержаними в іншому навчальному закладі або у попередні періоди навчання здобувача в університеті у разі його поновлення після відрахування або виходу із академічної відпустки. Перезарахування

результатів раніше складених дисциплін здійснює Гарант ОП на підставі інформації навчально-методичного відділу, яка отримана шляхом їх порівняння з чинним навчальним планом (відповідність дисципліни навчальному плану, загальний обсяг у годинах і кредитах ЄКТС, форми підсумкового контролю). У відомостях самооцінювання зазначено та гарантом ОП підтверджено, що у поточному н.р. на дану ОП на 2 курс зарахована Римар К.Є., яка вступила на навчання на базі ОС бакалавр з психології. За результатами аналізу документів: додатку до диплома бакалавра психології та НП 2020 р. здобувачу визначено академічну різницю та перезараховано результати навчання. Після зустрічі із здобувачами та студентським самоврядуванням ЕГ рекомендує керівництву ПВНЗ, НПП кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу стимулювати та залучати здобувачів до участі у програмах академічної мобільності, стажування, отримання другого диплома у зарубіжних закладах вищої освіти.

#### **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.**

Правила визнання результатів навчання, отриманих здобувачем у неформальній освіті, визначаються «Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, у ВНПЗ «ДГУ» <https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/norm-doc/>, що оприлюднено на офіційному сайті у вкладці Нормативні документи, де зазначено, що визнання результатів навчання у неформальній освіті дозволяється здобувачам першого (бакалаврського) рівня вищої освіти – для дисциплін, які починають вивчатися з другого семестру. Визнання результатів проводиться у семестрі, що передує семестру, у якому згідно з навчальним планом передбачено вивчення певної навчальної дисципліни. Визнання результатів навчання, здобутих у неформальній освіті, поширюється на обов'язкові та вибіркові освітні компоненти ОП за умови їх відповідності кваліфікації здобувача відповідного ступеня вищої освіти. Університет може визнати результати навчання здобуті у неформальній освіті в обсязі, що, як правило, не перевищує 10% від загального обсягу кредитів, передбачених ОП, але не більше 6 кредитів ЄКТС на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти в межах одного навчального року. За наявності у здобувача сертифікату з іноземної мови на рівні B2 та вище дисципліна «Іноземна мова професійного спрямування» обов'язкової частини навчальних планів усіх спеціальностей усіх рівнів зараховується з підсумковою оцінкою «відмінно». Методами оцінки результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, можуть бути: співбесіда, тестування, екзаменування тощо. Підсумковий контроль здійснюється відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу у ВНПЗ «ДГУ» <https://goo.su/9ctg> При спілкуванні ЕГ із здобувачами було з'ясовано, що вони обізнані з можливістю зарахування здобутків неформальної освіти. У Відомостях самооцінювання зазначені тільки можливості здобувачів після отримання відповідних сертифікатів із закордонної практики в Італії та Туреччині, майстер-класів, проведених кухарями інших країн, зарахування їх як навчальну практику згідно з навчальними планами, і це було б як результати навчання, отримані ними у неформальній освіті. В той же час, маючи такі можливості, випадків зарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті на ОП, не було. ЕГ рекомендує керівництву ЗВО, НПП кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу стимулювати та активізувати здобувачів до даного процесу.

#### **Загальний аналіз щодо Критерію 3:**

##### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 3.**

Запроваджені чіткі і зрозумілі правила для вступу на навчання. Правила прийому на навчання враховують особливості ОП. Забезпечено публічний доступ до документів ЗВО, що регулюють визнання результатів навчання, отриманих у інших ЗВО та у неформальній освіті. Сторінка сайту ЗВО «Інформація-Абітурієнту» містить вичерпну та гарно структуровану інформацію: Дні відкритих дверей, кроки вступу, перелік документів для вступу, правила прийому, програми та розклад вступних випробувань, вартість освітніх послуг та знижки, що дає абітурієнту вичерпну і вчасну інформацію про університет.

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

Рекомендація: стимулювати та залучати здобувачів до участі у програмах академічної мобільності, стажування, отримання другого диплома у зарубіжних закладах вищої освіти, а також активізувати здобувачів до зарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті на ОП.

#### **Рівень відповідності Критерію 3.**

Рівень В

### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 3.**

ЕГ з'ясувала, Правила прийому на навчання за ОП є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному веб-сайті ПВНЗ. Програма фахового вступного випробування за ОП оприлюднена на сайті ВНПЗ. У Правилах прийому чітко обґрунтовано перелік спеціальних умов участі в конкурсному відборі на здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, в тому числі за ОП. Створено чіткі і зрозумілі вимоги та процедури (Положення) щодо визнання результатів навчання, отриманих у інших ЗВО, та для зарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Зустрічі ЕГ з керівництвом ПВНЗ, гарантом, НПП, здобувачами підтвердили, що зміст Положень зрозумілі та доступні для здобувачів та інших представників навчального процесу. Проте, на ОП процедура визнання результатів навчання, отриманих в неформальній освіті, при всіх можливостях (опис можливостей поданий у Відомостях СО), не застосовувалася. Щодо академічної мобільності, то на ОП одиничний приклад є. ЕГ рекомендує керівництву ЗВО, НПП кафедри стимулювати та залучати здобувачів до участі у програмах академічної мобільності, стажування, отримання другого диплома у зарубіжних закладах вищої освіти, а також активізувати здобувачів до зарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті на ОП. Виділені вище сильні сторони, а також зазначені рекомендації при аналізі діяльності ЗВО дозволяють зробити висновок про відповідність ОП за критерієм 3 Рівню В.

### **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 університеті функціонує Положення про організацію освітнього процесу <https://cutt.ly/jR3GLik>. Аналіз навчально-методичного забезпечення, моніторинг системи Е-навчання, зустрічі із учасниками освітнього процесу дозволили встановити задіяння на ОП різних форм і методів навчання, водночас як показали результати опитування, здобувачі пропонують збільшити кількість тренінгів та ділових ігор, ситуаційних завдань та майстер-класів та урізноманітнення форм проведення практичних занять <https://cutt.ly/YR3GCkV>. Онлайн-зустрічі зі студентами (Єлизавета Кравець) підтвердили під час дистанційного навчання використання наступних онлайн-інструментів: Classroom, Zoom та ін. На зустрічі з адміністративним персоналом Гавриш О.С. зазначив, що система Moodle знаходиться на етапі наповнення та впровадження в навчальний процес планується в другому півріччі навчального року, часткове наповнення платформи підтверджено демонстрацією під час резервної зустрічі. При залученні фахівців-практиків з готельно-ресторанного бізнесу додатково проводяться лекторії, воркшопи, виїзні практичні заняття (<https://dgu.edu.ua/news/20211009/>). Методи та форми навчання, які використовуються викладачами, у цілому дозволяють ефективно досягти ПРН, про що свідчать результати анкетування ЗВО здобувачів вищої освіти та випускників програми (<https://cutt.ly/XR3GNap>), та результати онлайн-зустрічі зі здобувачами. Наявна матеріально-технічна база, що була продемонстрована на відео, не дозволяє якісно формувати фахові компетентності здобувачів у сфері гостинності. Для підвищення рівня досягнення ПРН07 та ПРН11 потребує впровадження в освітній процес сучасних професійно-орієнтованих інформаційних програм (OPERA, Fidelio, K-Soft тощо), що підтвердили, також, під час он-лайн зустрічі здобувачі. Потребує впровадження лабораторій для підвищення рівня досягнення ПРН 5, ПРН 10, ПРН 12 з ОК: ПП18 Технологія продукції ресторанного господарства, ПП 02 «Харчова хімія», ПП 26 «Барна справа». НПП та здобувачі під час онлайн-зустрічі зазначили, що немає жодних обмежень щодо вибору методів викладання. Загалом форми і методи навчання на ОП відповідають принципам студентоцентрованої освіти і академічної свободи та не обмежують прав здобувачів щодо творчого розвитку в університеті. Це проявляється і в умовах змішаного та дистанційного навчання.

#### **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).**

Під час онлайн-зустрічей зі здобувачами вищої освіти ОП було встановлено, що усі учасники освітнього процесу у доступній і зрозумілій формі за різними інформаційними каналами на безоплатній основі мають змогу отримати інформацію про цілі, зміст, програмні результати навчання, порядок та критерії оцінювання у межах окремих освітніх компонентів. Під час он-лайн зустрічі зі здобувачами ( Катерина Бондаренко, 4 курс) відзначити наявність різних форм інформування студентів, а саме: наявність інформації на сайті ЗВО (<https://cutt.ly/zR3Go9C>), а також інформування викладачами на перших заняттях та кураторських годинах тощо. До того ж часу у вільному доступі розміщено графік навчального процесу, розклад занять та інші корисні ресурси (<https://dgu.edu.ua/studentu/>). Зокрема, для інформування здобувачів використовуються робочі програми навчальних дисциплін (РПНД), силабуси які знаходяться у відкритому доступі на сайті ЗВО (<https://cutt.ly/YR3G3zk>). Структура робочих програм навчальних дисциплін узгоджується із останніми рекомендаціями МОН України (лист № 1/9-434 від 09.07.2018 р. - <http://surl.li/objub>) (<https://cutt.ly/oR3JOsR>). Але є і негативні приклади. Зокрема, у списку рекомендованих джерел багатьох РПНД не відображаються посилання на останні наукові дослідження у сфері обслуговування, що опубліковані у авторитетних рецензованих виданнях. Крім того, у більшості РПНД відсутній розділ рекомендована література (основна, допоміжна), інформаційні ресурси в Інтернеті. Серед них: «Барна справа» (<https://cutt.ly/yR3NaID>), «Економіка та ціноутворення в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу» <https://cutt.ly/FR3HdVx>, Маркетинг готелів і ресторанів (<https://cutt.ly/CR3HhQH>) та інш. Під час зустрічі зі здобувачами (Анна Яременко) підтверджено можливість

поєднання навчання з роботою, міжн. стажування, кожен здобувач має можливість обрати для себе прийнятний графік опанування ОК (з щоденним відвідуванням занять, за інд.графіком, дистанційно) і поєднувати навчання в університеті з навчанням в іншому ЗВО або роботою за фахом. Додатково надані індивідуальні навчальні плани студентів Бондаренко К., Рапута Д., Височина Ю., Неклеса К., Яременко А., Грабчук К.

### **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 на ОП здійснюється за різними напрямками. Основними формами науково-дослідної роботи здобувачів вищої освіти в університеті є: студентські науково-дослідні гуртки, науково-дослідна робота на базі освітніх закладів Дніпропетровської області, участь у студентських олімпіадах, наукових конференціях і конкурсах різного рівня (університетських, регіональних, всеукраїнських та міжнародних). На кафедрі діють два студентські наукові гуртки, які очолює доц. Катерини Стоян: науковий гурток «Сузір'я гостинності» створений з метою розвитку науково-дослідницької активності студентів та науково-практичний гурток «Турактив» (<https://cutt.ly/uR3G4PS>). На сайті університету надано план роботи гуртків (<https://cutt.ly/JR3G5hH>, <https://cutt.ly/QR3Hqe8>). На он-лайн зустрічі здобувачі підтвердили, що самостійно та спільно з викладачами готували і опублікували тези на Всеукраїнській науково-практичній інтернет-конференції науковців, молодих вчених і студентів «Глобальні та регіональні аспекти розвитку туризму та гостинності» (<https://cutt.ly/zR3Her2>). В університеті розроблений стандарт університету “Вимоги до написання дослідницьких робіт здобувачів вищої освіти” (<https://cutt.ly/cR3HrG2>), а також реалізується освітній проєкт “Школа академічного письма” (<https://cutt.ly/dR3HyWs>). Таким чином, в університеті забезпечується поєднання навчання і досліджень під час реалізації бакалаврської ОП відповідно до її цілей.

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

Оновлення ОП є вимогою часу, регламентується Положенням про організацію освітнього процесу (п. 5.2.1.1. розділу 5) (<https://cutt.ly/oR3HoCn>). Під час он-лайн зустрічі з НПП були наведені приклади оновлення змісту освітніх компонентів на основі наукових досягнень викладачів: Лисенко О.В. та Джинджояна В.В. На оновлення змістовної частини ОК за вибором «Організація діяльності санаторно-курортних закладів», «Санаторно-курортна справа», акцентував увагу начальник госпіталю Бурачик А.І. під час он-лайн зустрічі ЕГ з представниками стейкхолдерів.

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

Міжнародна діяльність в університеті регламентується Положенням про міжнародну діяльність (<https://cutt.ly/VR3J4BG>) та конкретизується в Плані міжнародної діяльності на 2021 р. (<https://cutt.ly/VR3Hj01>). В університеті існує можливість доступу НПП та здобувачів університету до міжнародних електронних ресурсів видавництва Bentham Science. Bentham Science Publishers. Здобувачі університету проходять виробничу практику на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу в Італії. На запит надано Протокол про наміри з Асоціацією «U.C.M.». На он-лайн зустрічі здобувачі навели приклади участі у майстер-класах по італійській кухні та проходження виробничої практики на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу в Італії (<https://dgu.edu.ua/news/20211021a/>, <https://dgu.edu.ua/news/20200226/>). На запит не надано докази що підтверджують участь НПП та здобувачів в міжнародних програмах, міжнародних стажуваннях, публікації в міжнародних наукових виданнях. Під час он-лайн зустрічей з адміністративним персоналом, НПП та здобувачами не надано прикладів участі в міжнародних грантових програмах та міжнародних програмах академічної мобільності. Отже, на ОП «Готельно-ресторанна справа» є приклади використання процесу інтернаціоналізації в навчанні, викладанні та наукових дослідженнях.

### **Загальний аналіз щодо Критерію 4:**

#### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 4.**

Форми і методи навчання на ОП відповідають принципам студентоцентрованої освіти і академічної свободи та не обмежують прав здобувачів. Доступні та прозорі критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів. Запровадження в навчальний процес дистанційної системи Moodle. Розроблена процедура інтернаціоналізації діяльності університету.

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

Слабкі сторони та недоліки: У більшості РПНД профільної підготовки відсутній перелік рекомендованих до опрацювання літературних джерел. Наявна матеріально-технічна база не дозволяє якісно формувати фахові компетентності здобувачів у сфері гостинності. Відсутність практики участі НПП та здобувачів у міжнародних грантових програмах та міжнародних програмах академічної мобільності. Рекомендації: У робочих програмах навчальних дисциплін профільної підготовки надати перелік рекомендованих до опрацювання літературних джерел. Запровадження НПП новітніх метод викладання та урізноманітнення форм та методів навчання залежно від специфіки дисципліни. Запровадження практики участі викладачів та здобувачів у міжнародних грантових програмах та міжнародних програмах академічної мобільності. Доцільно розглянути можливість впровадження в навчальний процес спеціалізованих лабораторій та застосування засобів програмного забезпечення (OPERA, Fidelio, K-Soft тощо) для підвищення рівня досягнення ПРН 05, ПРН 07, ПРН 10, ПРН11 та ПРН12.

#### **Рівень відповідності Критерію 4.**

Рівень В

#### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 4.**

Усі зазначені недоліки не є суттєвими, бо жоден з них критично не позначився на досягненні заявлених у ОП цілей та програмних результатів навчання. При цьому на ОП використовуються ефективні форми та методи навчання і викладання, застосовуються прозорі критерії оцінювання навчальних досягнень студентів, здійснюється поєднання навчання і досліджень, а також відбувається розвиток інтернаціоналізації освітнього процесу. Загалом 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 компоненту та/або освітньої програми в цілому, а також оприлюднюються заздалегідь.**

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/2R7yGII>), формами контролю є поточний та підсумковий контроль. Формами підсумкового контролю є залік або екзамен. Детально процедура визнання та зарахування результатів навчання, отриманих здобувачами в інших ЗВО виписана у Положенні визнання результатів навчання, їх перезарахування та визначення академічної різниці (<https://cutt.ly/mR7yXM2>). Під час он-лайн зустрічі зі здобувачами та НПП, було виявлено чіткість та зрозумілість сприйняття порядку поточного оцінювання та критеріїв. Встановлено, що НПП визначають критерії поточного оцінювання відповідно до затвердженої процедури в університеті.

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

В СВО за ОП атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи, в ВНПЗ «ДГУ» розробляються екзаменаційні завдання з комплексу навч. дисциплін: «Організація ГГ», «Організація РГ», «Аналіз діяльності підприємств ГР та тур.бізнесу», «Менеджмент ГРБ». Програма комплексного екзамену з підсумкової атестації в процесі розроблення і планується на затвердження на Вченій раді в листопаді 2021 р. та оприлюдненням на сайті університету (<https://cutt.ly/PR3N4pc>). Вимоги щодо виконання кваліфікаційних робіт визначені ОП та Стандартом ВНПЗ «ДГУ» «Вимоги до написання та оформлення дослідницьких робіт» (<https://cutt.ly/OR3NHA7>), об'єктивність оцінювання кваліфікаційної роботи описана в «Положенні про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії у ВНПЗ «ДГУ»» (<https://cutt.ly/UR3MiII>). На запит додатково надано екзаменаційні завдання з дисциплін: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Економіка і ціноутворення в готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» для складання підсумкової атестації.

**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.**

Процедура оцінювання результатів навчання здобувачів регламентується Положенням про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/wR8oGqG>), що є доступними для всіх учасників освітнього процесу, так як розміщені на сайті університету у відкритому доступі. На засіданнях кафедри розробляються та обговорюють чіткі критерії оцінювання виконання всіх форм контрольних заходів залежно від специфіки ОК, які доводяться до здобувачів НПП під час занять. Під час он-лайн зустрічі здобувачі навели приклади отримання інформації щодо форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання з кожної навчальної дисципліни на першому занятті та на сайті університету в структурі РПНД. Під час он-лайн зустрічі зі здобувачами було з'ясовано, що конфлікту інтересів щодо визнання результатів підсумкової атестації чи їх оскарження не виникало. У випадку виникнення такої ситуації, здобувачі ознайомлені з процедурою апеляції.

**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.**

У ВНПЗ «ДГУ» процедура реалізації положень академічної доброчесності визначена в наступних документах: Кодекс академічної доброчесності (<https://cutt.ly/6R3og6U>), Положення про академічну доброчесність (<https://cutt.ly/ER3ovS8>), Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти (<https://cutt.ly/LR31Ad5>), Положення про групу сприяння академічній доброчесності (<https://cutt.ly/fR7y9dQ>), Положення про Комісію з питань академічної доброчесності (<https://cutt.ly/WR7ueA3>). Кожен рік створюється План заходів щодо популяризації принципів академічної доброчесності (<https://cutt.ly/CR3oXWG>). У ВНПЗ «ДГУ» для перевірки академічних текстів курсових робіт, наукових публікацій здобувачів освіти використовується програма UNICHECK. Під час он-лайн зустрічей зі здобувачами та представниками ради студентського самоврядування було встановлено, що здобувачі інформовані про вимоги академічної доброчесності, які розміщуються на сайті університету (<https://cutt.ly/rR328rg>); інформаційних стендах та біля аудиторій розміщується друкована інформація. Результати опитування здобувачів підтверджують високу інформованість щодо принципів академічної доброчесності (<https://cutt.ly/OR37nsI>). В звіті наданому експертам зазначається, що за період реалізації даної ОП суттєвих порушень академічної доброчесності, які б вимагали притягнення до академічної відповідальності здобувача та/або НПП не було. Водночас, додатково надані приклади перевірки на плагіат курсових робіт, дозволили встановити високий рівень запозичень, а саме: Горяної Ю (62.4%), Максимець (63.5), Бабанін (44.6). Що підтверджує порушення принципів дотримання академічної доброчесності.

#### **Загальний аналіз щодо Критерію 5:**

##### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 5.**

Наявність у відкритому доступі документів, що регламентують форми контрольних заходів та атестації здобувачів. Чіткі форми підсумкового контролю, затверджені процедури повторної перездачі. Сприяння та допомога в перевірці наукових робіт здобувачів на наявність плагіату, свобода вибору програми перевірки.

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

Низький рівень унікальності наукових робіт здобувачів. Підвищити унікальність робіт і розробити процедури які дозволять забезпечити реалізації принципів доброчесності.

##### **Рівень відповідності Критерію 5.**

Рівень В

##### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 5.**

Дані та докази, що були виявлені відповідають достатньому рівню виконання критерію, недоліки не є суттєвими. З урахуванням рекомендацій можуть сприяти успішній реалізації ОП. Рекомендовано розробити процедури які дозволять забезпечити реалізації принципів академічної доброчесності.



## **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.**

На основі інформації наданої за запитом, а саме, зведеної інформації про кадровий склад (яка у Відомостях СО є не коректною, ЕГ подала запит до ВНПЗ про підкріплення на дистанційну платформу Агентства коректної таблиці <https://office.naqa.gov.ua/v1/accreditation-folder/4944> ), експертною групою встановлено невідповідність обов'язкових освітніх компонент ОП їх НПП з урахуванням їх академічної та/або професійної кваліфікації, за наступними ОК: ПП 02 Харчова хімія, ПП 03 Вища математика, ПП 06 Товарознавство, ПП 08 Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі, ПП 10 Економіка підприємств в готельно-ресторанному підприємстві, ПП 17 Організація ресторанного господарства, ПП 18 Технологія ресторанного господарства, ПП 19 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, ПП 22 Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу, ПП 23 Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу. ЕГ констатує, що академічна та професійна кваліфікація не забезпечує досягнення визначених відповідною програмою цілей та програмних результатів навчання.

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

Під час зустрічей з фокус-групами ЕГ проаналізовано: дієвість процедури конкурсного добору викладачів, яка регламентована Положенням про порядок проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів), продовження трудових відносин з НПП (<https://cutt.ly/YR35kMZ> ). Процедура конкурсного відбору базується на засадах відкритості, гласності, законності, рівності прав претендентів, об'єктивності та обґрунтованості рішень, неупередженого ставлення до кандидатів, що забезпечує необхідний рівень їх професіоналізму. На сайті університету розміщуються як умови проведення конкурсного відбору (<https://dgu.edu.ua/vakansii/>), так і перелік вакантних посад НПП (<https://dgu.edu.ua/news/20210608/>). Посади науково-педагогічних працівників можуть займати особи: які мають науковий ступінь або вчене звання; забезпечують викладання навчальних дисциплін даної ОП на високому науково-теоретичному і методичному рівнях; підвищують свій професійний рівень, педагогічну майстерність, наукову кваліфікацію; дотримуються норм, визначених Кодексом академічної етики. Добір викладачів даної ОП здійснюється з урахуванням досягнутих ними показників, що визначають кваліфікацію працівника відповідно до спеціальності згідно п.30 Ліцензійних умов. З метою забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти в ВНПЗ "ДГУ" розроблено Положення про рейтингове оцінювання результатів діяльності НПП (<https://cutt.ly/NR35bFI> , водночас як підтвердили он-лайн зустрічі з НПП воно ще на етапі запровадження. Отже процедура конкурсного відбору в ВНПЗ "ДГУ" є достатньо прозорою і дозволяє забезпечити необхідний рівень професіоналізму НПП для викладання на ОП.

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

Підготовка висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи в умовах сьогодення потребує залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу. У процесі інтервювання здобувачів вищої освіти, роботодавців, НПП ЕГ встановила, що на ОП здійснюється робота щодо залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу, яка здійснюється відповідно до Положення про стейкхолдерів освітніх програм ВНПЗ "ДГУ" (<https://cutt.ly/hR35Q2Q> ). Залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу є прозорим процесом, активно висвітлюється на сайті університету та в соціальних мережах (<https://dgu.edu.ua/news/20211009/>, <https://cutt.ly/LR35RG8> ). На он- зустрічі роботодавці підтвердили інформацію, що ВНПЗ "ДГУ" їх активно залучає до освітнього процесу шляхом надання можливості не тільки проходження здобувачами виробничої практики на базі підприємств готельно-ресторанного бізнесу, а також проведення практичних занять. Так, пані Чемерівська В.І. підтвердила проведення практичних занять з дисципліни «Організація готельного господарства» на базі ГРК Хутір (<https://cutt.ly/4R35UR9> ). Отже, роботодавці залучаються до організації та реалізації освітнього процесу у ВНПЗ "ДГУ".

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

Присутні на відкритій он-лайн зустрічі: переможець Міжнародних конкурсів барменів Рижих М.І., нач. відділу кадрів ГРК «Хутір» Чемерівська В. І., президент Асоціації U.C.M. Паоло Брешиа, начальник госпіталю Бурачик А.І. зазначити про те, що ВНПЗ "ДГУ" активно залучає їх до освітнього процесу. Чемерівська В. І. та Рижих М.І. працюють в університеті на умовах погодинної оплати (підтверджено копіями заяв та наказом по університету, які надано на додатковий запит). На запит додатково надано угоди про співпрацю з наступними підприємствами: ресторан «Акварель», «Асоціація кулінарів України», КП «Рівненський обласний госпіталь ветеранів війни», Асоціації «U.C.M», ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент», ГРК «Хутірок».

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

В університеті розроблено: Положення про підвищення кваліфікації НПП (<https://cutt.ly/fR35PRL>), Положення про наукову діяльність (<https://cutt.ly/NR35SJK>), Положення про наукову школу (<https://cutt.ly/zR35FHX>), кожен рік затверджується план основних організаційних та практичних заходів на 2020-2021 н.р. (<https://cutt.ly/zR35HXX>). В університеті функціонує Рада молодих вчених, діяльність якої регламентує Положення про Раду молодих вчених (<https://cutt.ly/zR35KmI>). Позитивним фактором зростання професійного розвитку викладачів є проведення Міжнародної науково-практичної конференції «Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції» (<https://cutt.ly/VR35ZXu>) та Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції науковців, молодих вчених і студентів «Глобальні та регіональні аспекти розвитку туризму та гостинності» (<https://cutt.ly/aR35CDu>). Під час он-лайн зустрічі з керівництвом, ректор Кириченко О.В. зазначив що в університеті існує практика матеріального стимулювання НПП за публікацію статей в наук.-метричних базах Scopus, Web of Science. Під час інтерв'ювання, викладачі у цілому засвідчили задоволеність існуючою системою планування та підтримки професійного розвитку у ЗВО, а також підтвердили її ефективність для підвищення якості викладання, так в університеті організовуються навчання щодо використання платформи Moodle в педагогічній діяльності (<https://cutt.ly/HR35BW6>).

## **6. Заклад вищої освіти стимулює розвиток викладацької майстерності.**

Стимулювання розвитку викладацької майстерності у ВНПЗ “ДГУ” включає як моральне, так і матеріальне заохочення, порядок проведення яких регламентує “Колективним договором між адміністрацією та трудовим колективом ВНПЗ “ДГУ” на 2021-2022 н.р.” пунктом 12 (<https://cutt.ly/CR351vN>). Викладачі, задіяні в реалізації даної ОП, неодноразово були представлені до заохочення у формі: присвоєння звання “Почесного працівника ДГУ” та, “Заслуженого професора ДГУ”; грамотою Дніпропетровської облдержадміністрації, вручення цінного подарунку, преміювання. Ректором університету відзначено стейкхолдера, а саме присвоємо звання “Почесного професора ДГУ” президенту Асоціації «U.C.M» Паоло Брешиа.

### **Загальний аналіз щодо Критерію 6:**

#### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 6.**

Чіткість і прозорість процедур проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад НПП. Залучення до аудиторних занять на ОП професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців. Процедури підвищення кваліфікації викладачів чітко визначені. Запровадження процедури рейтингового оцінювання НПП.

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

Академічна та професійна кваліфікація НПП не забезпечує досягнення визначених відповідною програмою цілей та програмних результатів навчання за наступними ОК: ПП 02, ПП 03, ПП 06, ПП 08, ПП 10, ПП 17, ПП 18, ПП 19, ПП 22, ПП 23. Здійснювати аналіз на відповідність наукової та публікаційної активності НПП ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності та досягненню в ОП цілей та програмних результатів. Посилити наукову та публікаційну активність НПП у виданнях що входять до наукометричних баз Scopus та Web of Science. Активізувати співпрацю з роботодавцями та практиками шляхом залучення до організації та реалізації освітнього процесу.

#### **Рівень відповідності Критерію 6.**

Рівень Е

#### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 6.**

Освітня програма в контексті Критерію 6 має недоліки, які є суттєвими і впливають на якість підготовки здобувачів вищої освіти. Академічна та професійна кваліфікація науково-педагогічних працівників які задіяні до реалізації ОП «Готельно-ресторанна справа» не забезпечує досягнення визначених в ОП цілей та програмних результатів навчання.

## **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.**

В ДГУ наявна бібліотека (<https://cutt.ly/SR3Md6E>), фонд якої становить 28 тис. примірників друкованих видань, наявні 2 актових зали, наявні буфет, їдальня та кафе. Навчання студентів відбувається в аудиторіях, які оснащені мультимедійним обладнанням. Під час експертизи було визначено, що в Дніпровському гуманітарному університеті фінансові, матеріально-технічні ресурси не в повній мірі забезпечують досягнення зазначених цілей та результатів навчання за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа». В університеті наразі відсутні спеціалізовані лабораторії (наприклад, Лабораторія з технології приготування страв, Лабораторія Ресторанної справи, Лабораторія Готельної справи та ін). Також наразі із програмного забезпечення встановлено тільки демо-версію програми AutoCAD. Під час огляду матеріально-технічної бази, НПП повідомили, що навчання студентів відбувається за допомогою наступного програмного забезпечення: Microsoft Office – Word, Excel, Power Point та ін. На думку експертів, цього програмного забезпечення недостатньо для досягнення зазначених цілей та результатів навчання за даною спеціальністю. До введення карантинних обмежень, практичні заняття студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проходили на базі РГК «Хутір» (це було підтверджено на зустрічі зі стейкхолдерами та на зустрічі з академічним персоналом). Наразі на кафедрі туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ДГУ тільки облаштовують лабораторію готельної справи (під час огляду матеріально-технічної бази це розповіла гарант освітньої програми Лисенко О.В.). Система Moodle на стадії заповнення, під час резервної зустрічі було продемонстровано вхід до системи, курси, лекційний матеріал, система оцінювання, матеріал до практичних занять. Оскільки система Moodle (<https://moodle.dgu.edu.ua/>) тільки наповнюється, студенти під час зустрічі повідомили, що наразі вони не працюють в системі, а тільки планується навчання в системі.

### **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.**

Здобувачі вищої освіти та науково-педагогічні працівники мають вільний та безоплатний доступ до бібліотеки (<https://cutt.ly/SR3Md6E>) бібліотечних ресурсів, інформаційних ресурсів – це було підтверджено під час спілкування з особами, що навчаються за даною ОП та НПП. Студенти мають змогу безоплатно користуватися ресурсами, спортивних залів та майданчиків. Аудиторії відремонтовані, оснащені необхідним обладнанням, у т. ч. мультимедійним (проектори, комп'ютери) та мають інструкції з техніки безпеки.

### **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.**

Студенти університету своєчасно проходять інструктажі з техніки безпеки. Навчальні та адміністративні приміщення університету відповідають вимогам техніки безпеки, забезпечують умови життєдіяльності щодо освітлення, теплового, повітряного режиму та ін. В університеті наявні медичні пункти, а також проводяться заходи щодо пропаганди здорового способу життя студентів та співробітників. В університеті панує комфортна взаємодія, що сприяє емоційному благополуччю та психічному здоров'ю здобувачів вищої освіти. В Дніпровському гуманітарному університеті розроблено положення про запобігання та протидію булінгу (<https://bit.ly/3EOwzcb>). Викладачами кафедри психології проводяться інформаційні заходи щодо запобігання та протидії булінгу та ін. Під час спілкування зі студентами було підтверджено, що студенти звертаються до фахівців служби та отримують необхідну допомогу. Студенти університету відмітили, що всі заходи є ефективними. Експертами було встановлено, що університет підтримує та розвиває інфраструктуру, для задоволення потреб та інтересів студентів: здобувачі вищої освіти мають можливість займатися у спортивних секціях, художній самодіяльності, здобувачі залучаються до культурно-мистецьких заходів, наукових гуртків.

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

Під час акредитаційної експертизи, а саме під час зустрічі зі здобувачами вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа» і з представниками студентської та профспілкової організації, було встановлено, що студенти у достатній мірі проінформовані в контексті питань, що безпосередньо стосуються організації навчання і викладання. Бакалаври ОП «Готельно-ресторанна справа» чітко знають свої права та обов'язки. У разі виникнення освітніх і позанавчальних питань студенти звертаються до кураторів, та ін. На офіційному сайті присутня та регулярно оновлюється вся необхідна для здобувачів вищої освіти інформація стосовно організації та провадження освітнього процесу. Освітню та організаційну підтримку освітнього процесу здійснюють куратори та працівники НМВ

університету. Кожним куратором розроблено план роботи з академічною групою, налагоджено тісну взаємодію зі здобувачами та їхніми батьками. Консультативна підтримка навчання здобувачів здійснюється НПП кафедри та Гарантом ОП шляхом проведення зустрічей, які присвячені актуальним питанням навчання, проведення роз'яснювальної роботи щодо організації навчальної та наукової діяльності, принципів академічної доброчесності, порядку розбудови індивідуальної траєкторії навчання та вибору ОК та ін. Інформаційна підтримка навчання за ОП здійснюється передусім за рахунок розміщення актуальної інформації на офіційному сайті, офіційних сторінках університету та кафедри в соціальних мережах. За результатами анонімного опитування саме інформаційна підтримка та взаємодія із працівниками структурних підрозділів, які забезпечують супровід освітнього процесу, отримало високу оцінку з боку здобувачів (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/bulletin/>). Загалом, студенти та представники самоврядування підтвердили що задоволені рівнем організаційної, освітньої, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки.

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

Під час експертизи було виявлено, що в університеті створено необхідні умови для людей з особливими потребами. Адміністрація університету сприяє урахуванню в освітньому процесі стану здоров'я, особливостей психофізичного розвитку, задатків і здібностей та індивідуальних освітніх, медичних, санітарно-гігієнічних потреб. Викладацький склад та співробітники університету сприяють формуванню в університетській спільноті толерантного ставлення до осіб з особливими освітніми потребами, розуміння їхніх проблем, проводять заходи щодо недопущення під час навчання проявів булінгу (цькування) в академічних групах. При огляді матеріально-технічної бази, експертній групі було продемонстровано, що створено умови для навчання осіб з особливими освітніми потребами (обладнання дзвоника до персоналу, розмітка стоянок, обладнання туалетних кімнат тощо).

## **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.**

В Дніпровському гуманітарному університеті під час зустрічі зі студентами було підтверджено, що у разі виникнення конфліктних ситуацій вони знають куди звертатись за допомогою. Наприклад, коли виникла конфліктна ситуація в гуртожитку, вони звернулися до проректора з соціально-гуманітарної та профорієнтаційної роботи Полякової С.В. та питання було вирішено. Під час зустрічі зі здобувачами ВО було виявлено, що під час навчання на ОП «Готельно-ресторанна справа» конфліктних ситуацій, зокрема пов'язаних з сексуальними домаганнями, дискримінацією та/або корупцією тощо, не було. У разі виникнення подібних ситуацій студенти чітко знають потрібні дії, а саме вони можуть звернутися до куратора, або до психолога. Також студенти можуть звернутися до психолога анонімно, або написати на анонімну скриньку довіри, після чого отримають відповідь та допомогу у разі необхідності.

## **Загальний аналіз щодо Критерію 7:**

### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 7.**

В університеті заходи та політику запобігання конфліктних ситуацій, пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією, булінгом визначено у Положенні про запобігання та протидію булінгу (<https://dgu.edu.ua/news/buling/>). У разі виникнення конфліктних ситуацій (зокрема пов'язаних з сексуальними домаганнями, дискримінацією та/або корупцією тощо) здобувачі ВО знають, як реагувати та куди звертатись за допомогою. В ДГУ створено сприятливе середовище як для навчання так і для організації їх дозвілля. Активна підтримка університетом осіб із особливими освітніми потребами та створення необхідних умов для реалізації їх права на освіту.

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

У ВНПЗ матеріально-технічні ресурси не в повній мірі забезпечують досягнення зазначених цілей та результатів навчання, зокрема недостатньо розвинута матеріально-технічна база для ОП «Готельно-ресторанна справа», а саме: немає спеціалізованих лабораторій, лабораторія готельної справи на стадії будівництва, також немає спеціалізованого програмного забезпечення для реалізації ОП. Для покращення якості освітньої програми, експертна група, рекомендує розглянути можливість закупівлі спеціалізованого програмного забезпечення, встановлення віртуальних симуляторів бізнес-процесів: iiko, r\_keeper, SERVIO та ін., для розвитку відповідних компетентностей; а також створення спеціалізованих лабораторій (наприклад, Лабораторія Ресторанної справи, Лабораторія з сервісу, Лабораторія з технології приготування продукції ресторанного господарства та ін.) для забезпечення якісної підготовки кадрів для індустрії гостинності.

## **Рівень відповідності Критерію 7.**

Рівень Е

### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 7.**

Під час акредитаційної експертизи група експертів пересвідчилась, що освітнє середовище та матеріальні ресурси університету не дозволяють належним чином проводити освітню діяльність за ОП «Готельно-ресторанна справа». Для покращення якості освітньої програми, експертна група, рекомендує розглянути можливість закупівлі спеціалізованого програмного забезпечення, встановлення віртуальних симуляторів бізнес-процесів: SERVIO, iiko, r\_keeper, та ін., для розвитку відповідних компетентностей; а також створення спеціалізованих лабораторій (наприклад, Лабораторія Ресторанної справи, Лабораторія з сервісу, Лабораторія з технології приготування продукції ресторанного господарства та ін.) для забезпечення якісної підготовки кадрів для індустрії гостинності. Експертна група дійшла висновку, що таким чином, Критерій 7 відповідає рівню «Е».

### **Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:**

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

На зустрічі з менеджментом ЗВО було встановлено, що в Дніпровському гуманітарному університеті регулюються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП згідно до Положення (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/norm-doc/>). Періодичний перегляд та моніторинг ОП «Готельно-ресторанна справа» здійснюється з метою визначення рівня якості освітньої програми. ОП періодично переглядається та вдосконалюється. Сектор моніторингу якості освіти академічного відділу університету визначає систему обов'язкових процедур і засобів моніторингу. Дієвість цих механізмів полягає в тому, що ОП систематично оновлюється та вдосконалюється, враховуються пропозиції зацікавлених сторін та ін.

#### **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.**

Під час акредитаційної експертизи, а саме під час спілкування експертної групи зі студентами та представниками студентського самоврядування, було з'ясовано, що вони мають можливість безпосередньо впливати на перегляд ОП. В процесі інтерв'ювання здобувачі вищої освіти та представники студентських організацій зазначили свою ознайомленість із ОП «Готельно-ресторанна справа» та підтвердили, що в університеті проводяться різнопланові онлайн опитування. Для вивчення їх ставлення до якості організації освітньої діяльності, проводиться анонімне анкетування студентів. Позиція здобувачів вищої освіти, що була висловлена під час анонімного опитування «Якість освітньої діяльності та рівень задоволеності освітнім середовищем», що було проведено у листопаді-грудні 2020 року, в чинній ОП (2020) врахована (урізноманітнено перелік вибіркового ОК, запроваджено їх презентації тощо). За результатами анонімного опитування також було переглянуто систему та критерії оцінювання результатів навчання здобувачів. З метою підвищення якості реалізації ОП та врахування думки здобувачів та працевлаштувачів Гарантом ОП було презентовано проєкт ОП-2021 на зустрічі зі здобувачами та представниками працевлаштувачів (<https://dgu.edu.ua/news/20210523%D0%B0/>).

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

Роботодавці зазначили, що залучені безпосередньо до освітнього процесу. Під час зустрічі з роботодавцями вони відмітили, що дана ОП «Готельно-ресторанна справа» є практико-орієнтованою, фахові компетентності визначені відповідно до сучасних вимог та рекомендацій міжнародних професійних організацій, програма забезпечує формування спеціальних фахових компетентностей бакалаврів з готельно-ресторанної справи, практичні заняття з ОК «Організація готельного господарства» забезпечує Чемеринська В.І. та проводить їх безпосередньо на базі РГК «Хутір». До викладання навчальних ОК «Барна справа», «Організація послуг харчування», «Кулінарне мистецтво та етнічні кухні» запрошений фізична особа підприємець Рижих М.І., який є власником мережі кафе та барів у м. Дніпро. Здобувачі, які навчаються на даній ОП, систематично залучаються до майстер-класів від представників Асоціації UCM (Італія, м. Фоджа) на чолі з президентом компанії Паоло Брешія (Paolo Brescia), який саме й проводить майстер класи за програмою «Культура італійської кухні». Також, було підтверджено, що студенти проходять практику на деяких підприємствах-партнерах (РГК «Хутір», та ін.) Під час зустрічі з роботодавцями ті

наголосили на тому, що необхідно покращити практичну підготовку студентів, але між тим наголосили на тому, що здобувачі отримують достатні теоретичні знання.

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

Наразі випускників за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» немає. Однак університет у вересні ініціював створення Асоціації випускників ДГУ заради підтримки зв'язків між випускниками минулих і наступних років випуску, зміцнення корпоративного духу серед студентів і випускників усіх поколінь (<https://dgu.edu.ua/news/20210928/>). На сьогодні існує взаємодія університету з випускниками інших ОП, що дозволяє забезпечити сьогоднішніх здобувачів базами практик та ефективніше виконання ними програм практики. Також така взаємодія дає можливість залучати практиків до удосконалення змісту ОП, викладання окремих ОК.

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

Важливим інструментом виявлення недоліків є опитування здобувачів вищої освіти, завдяки якому система внутрішнього забезпечення якості освіти університету дає змогу вчасно реагувати на виявлені недоліки. Під час онлайн зустрічі НПП і здобувачі вищої освіти підтвердили факти врахування результатів студентського моніторингу. Щодо питань інформування здобувачів, які навчаються на ОП, та забезпечення їх права на розбудову індивідуальної освітньої траєкторії виявлено потребу систематизації вибіркового ОК, запровадження механізму вибору та значного розширення їх переліку. Робота над підвищенням рівня інформування здобувачів, особливо заочної форми навчання, щодо вибіркового ОК знайшла своє відображення у створенні каталогів вибіркового курсів за певними спрямуваннями та розміщенні їх на сайті (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/portfolio/>). Робота щодо вдосконалення процедури їх вибору знайшла своє відображення в новій редакції Положення про організацію освітнього процесу, що реалізовано наприкінці весняного семестру 2020-2021 н.р. (<https://dgu.edu.ua/news/20210517/>, <https://dgu.edu.ua/news/20210523/>). Наразі триває анкетування здобувачів щодо їх задоволеності процедурою вибору та якістю презентацій, що проводилися НПП кафедр (<https://dgu.edu.ua/news/20211007/>).

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

Акредитація освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» Національним агентством є первинною, у зв'язку з цим зауваження та пропозиції, сформульовані під час попередньої акредитації в університеті (зі спеціальності 081 «Право»), що мають братися до уваги, були враховані: Виданий наказ від 09.07.2021 № 59-02 «Про створення робочої групи з усунення недоліків та зауважень зроблених під час акредитації ОПП». Даним наказом затверджений План усунення недоліків ([https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/nedolik\\_o.pdf](https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/nedolik_o.pdf)). Так, за цей період було розроблено та введено в дію низку внутрішніх нормативних актів, що регулюють питання запобігання та протидії булінгу (<https://dgu.edu.ua/news/buling/>), вирішення конфліктів (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/norm-doc/>), визначення ролі та місця стейкхолдерів в реалізації ОП (<https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/steythold.pdf>). Схвалено нову редакцію Кодексу академічної доброчесності ([https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/kodeks\\_ad\\_2021.pdf](https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/kodeks_ad_2021.pdf)), схвалений Кодекс корпоративної культури ([https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/kodeks\\_kk.pdf](https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/kodeks_kk.pdf)). Створено Комісію з етики та вирішення конфліктів. Реалізовано норми щодо вибору дисциплін та розбудови індивідуальної траєкторії навчання. Низка заходів щодо усунення недоліків ще знаходиться в процесі реалізації.

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

Під час акредитаційної експертизи було виявлено, що Дніпровський гуманітарний університет стежить за забезпеченням наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу та наявністю інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом. На думку експертної групи, в університеті сформована культура якості, яка сприяє постійному розвитку ОП «Готельно-ресторанна справа». Під час онлайн зустрічей НПП зазначили, а здобувачі вищої освіти та представники студентської організації підтвердили практику проведення регулярних анкетувань. Під час спілкування з адміністрацією університету було підтверджено, що адміністрація університету підтримує ідеї, ініціативи та пропозиції інших учасників академічної спільноти, їх причетність до прийняття рішень щодо удосконалення внутрішнього забезпечення якості.

## **Загальний аналіз щодо Критерію 8:**

### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 8.**

Під час вивчення відомостей про самооцінювання та на зустрічах зі здобувачами, представниками студентської організації, НПП і менеджментом ЗВО було з'ясовано, що в університеті забезпечення якості освітньої програми реалізується на практиці, а не лише відображено у відповідних документах. На думку експертної групи, в університеті забезпечується адекватне реагування на виявлені недоліки в освітній діяльності, враховуються думки та побажання і студентів, і науково-педагогічних працівників.

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

Рекомендовано посилити співпрацю зі стейкхолдерами, а також рекомендовано розробити процедуру врахування пропозицій випускників програми при подальшій розробці та перегляді ОП.

### **Рівень відповідності Критерію 8.**

Рівень В

### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 8.**

Експертна група дійшла висновку, що в університеті діє налагоджена система внутрішнього забезпечення якості освітньої програми, враховуються думки та побажання студентів та НПП. Рекомендовано посилити співпрацю зі стейкхолдерами, а також рекомендовано розробити процедуру врахування пропозицій випускників програми при подальшій розробці та перегляді ОП. Наведені слабкі сторони не є суттєвими, можуть бути виправлені у короткий термін і не впливають на якість підготовки здобувачів за ОП. Експертна група дійшла висновку, що освітня програма «Готельно-ресторанна справа» відповідає рівню «В» за Критерієм 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.**

У ВНПЗ визначені чіткі і зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, вони є доступними для них (аспекти організації освітньої та наукової діяльності висвітлені у внутрішніх нормативних документах та розміщені у розділах «Освітня діяльність» (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/norm-dos/>) та послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми. Інформація крім цього, розповсюджуються каналами соціальних мереж та на стендах університету. В ході спілкування зі здобувачами вищої освіти, було зазначено, що цю інформацію їм також надають куратори; правила і процедури є доступними та дотримуються під час реалізації ОП. Правила та процедури, що регулюють права та обов'язки учасників освітнього процесу, у повній мірі виконуються адміністративним та науково-педагогічним персоналом.

**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.**

Проект ОП перед його удосконаленням був розміщений на офіційному сайті закладу в розділі «Громадське обговорення» (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/poll/>). Усі охочі можуть залишити свої зауваження та пропозиції заповнивши Google форму або надіслати на електронну скриньку. Після цього зауваження та пропозиції будуть розглянуті на засіданнях кафедр і т.д.; зауваження та пропозиції розглядаються робочими групами та затверджуються у разі необхідності.

**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.**

На сайті університету оприлюднено точну та достовірну інформацію про освітню програму (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/portfolio/> ) включаючи її цілі, очікувані результати навчання та ОК. Під час зустрічі зі стейкхолдерами було підтверджено, що інформація щодо ОП «Готельно-ресторанна справа» є достатньою та зрозумілою. Зазначена інформація в повному обсязі задовольняє вимогу поінформованості щодо вступу на обрану програму, цілей, очікуваних результатів та освітніх компонентів.

## **Загальний аналіз щодо Критерію 9:**

### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 9.**

Сильними сторонами ОП «Готельно-ресторанна справа» у контексті Критерію 9 є такі: В університеті визначені чіткі і зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, вони є доступними для них та послідовно дотримуються під час реалізації ОП. Робота щодо забезпечення публічності інформації, пов'язаної з організацією освітнього процесу в університеті загалом здійснюється на належному рівні; на сайті закладу міститься вичерпна інформація щодо ОП. Під час зустрічі здобувачі ВО підтвердили, що інформація яка викладена на сайті є доступною та зрозумілою. Сайт структурований таким чином, що можна швидко знайти необхідну інформацію.

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

При переведенні веб-сторінки університету на англійську мову – мова не змінюється.

### **Рівень відповідності Критерію 9.**

Рівень В

### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 9.**

Під час акредитації експертна група переконалася у чіткому дотриманні правил і процедур регулювання прав та обов'язків учасників освітнього процесу, забезпеченні прозорості та публічності інформації щодо організації освітнього процесу, наявності на сайті вичерпної інформація щодо ОП. Наведений недолік не вплинув на формування освітньої програми, оскільки, як пересвідчилася експертна група, позиції та потреби стейкхолдерів у програмі було враховано. Тому виявлений недолік не є критичним та може бути усунений при наступному розгляді ОП «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа обґрунтовано відповідає рівню В за Критерієм 9.

## **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 напряміві 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, колоквіумів, доступ до використання лабораторій, обладнання тощо).**

*не застосовується*

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

*не застосовується*

**5. Існує практика участі наукових керівників аспірантів у дослідницьких проєктах, 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:

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

За результатами акредитаційної експертизи рішенням експертної групи є **умовна (відкладена) 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

**Антоненко Ірина Ярославівна**

Члени експертної групи

**Ведмідь Надія Іванівна**

**Власюк Карина Вікторівна**