

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

**ЕКСПЕРТНІ ВИСНОВКИ**

**щодо первинної акредитаційної експертизи  
напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань 1401 «Сфера обслуговування»  
за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти  
у Державному вищому навчальному закладі  
«Ужгородський національний університет»**

**ВИСНОВКИ ЕКСПЕРТНОЇ КОМІСІЇ**  
**Міністерства освіти і науки України**  
**за результатами проведення первинної**  
**акредитаційної експертизи**  
**напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»**  
**освітнього ступеня «бакалавр»**  
**у Державному вищому навчальному закладі**  
**«Ужгородський національний університет»**

Відповідно до підпункту 20 пункту 2 розділу XV «Прикінцеві та перехідні положення» Закону України «Про вищу освіту» та пункту 4 Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 9 серпня 2001 р. № 978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах» (із змінами) від 30 грудня 2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» (зі змінами), та згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 16 травня 2019 року № 624-л «Про проведення акредитаційних експертиз», з метою проведення первинної акредитаційної експертизи напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти в Державному вищому навчальному закладі «Ужгородський національний університет» експертна комісія в складі:

Голова експертної комісії:

**Транченко Людмила Володимирівна** – завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Уманського національного університету садівництва, доктор економічних наук, професор.

Член експертної комісії:

**Дишкантюк Оксана Володимирівна** – декан факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент.

у період з 28 по 30 травня 2019 року включно, розглянула подану ДВНЗ «Ужгородський національний університет» акредитаційну справу та безпосередньо у навчальному закладі провела експертне оцінювання відповідності освітньої діяльності акредитаційним вимогам щодо підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.

Експертизу проведено у відповідності до чинних вимог, передбачених акредитаційними умовами надання освітніх послуг у сфері вищої освіти, що затверджено Законом України (Про вищу освіту №1556-VII від 01.07.2014 року,

Голова експертної комісії, д.е.н., професор

Л.В. Транченко

«Про освіту» від 05.09.2017 року, Постановою Кабінету Міністрів України від 09.08.2001 року № 978, Ліцензійними умовами надання освітніх послуг у сфері вищої освіти (Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 року №1187 зі змінами та доповненнями від 10 травня 2018р.), наказу МОН молодь спорт України від 13 червня 2012 року № 689, наказу МОН від 14 січня 2002 року № 16.

Експертне оцінювання за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти здійснювалося за наступними питаннями:

- достовірності інформації поданої ДВНЗ «Ужгородський національний університет» (далі – ДВНЗ «УжНУ») до Міністерства освіти і науки України з метою проведення первинної акредитаційної експертизи вищевказаного напрямку;
- відповідності встановленим законодавством вимогам щодо якісного складу кадрового забезпечення, науково-методичного рівня та підвищення кваліфікації викладачів, забезпечення нормативних вимог щодо чисельності, рівня науково-дослідної діяльності випускової кафедри туристичної інфраструктури та сервісу ДВНЗ «Ужгородський національний університет»;
- наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти;
- виявлення повноти матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення освітнього процесу напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа», наявності навчальної документації та рівня забезпеченості літературними джерелами, використання комп'ютерних технологій;
- відомості про право здійснення освітньої діяльності ДВНЗ «УжНУ»;
- достовірності матеріалів акредитаційного самоаналізу.

Експертна комісія зустрілася на місці з керівництвом університету, групою забезпечення, викладачами випускової кафедри та викладачами, які беруть участь у процесі підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи та студентами, відвідала навчальні та адміністративні приміщення, бібліотеку, студентський гуртожиток тощо.

За результатами проведеної експертизи встановлено:

### **ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ДВНЗ «УЖГОРОДСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

Повна назва вищого навчального закладу – Державний вищий навчальний заклад «Ужгородський національний університет».

Державний вищий навчальний заклад «Ужгородський національний університет» є правонаступником Ужгородського державного університету, створеного постановою Народної Ради Закарпатської України і секретаріату Центрального Комітету Комуністичної партії Закарпатської України «Про утворення Закарпато-Українського університету в м. Ужгороді» від 19 липня 1945р.

Ужгородський національний університет є також правонаступником Ужгородського учительського інституту, котрий функціонував у 1945-1954 рр.

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



Л.В. Транченко

Указом Президента України № 1148/2000 від 19 жовтня 2000 р. Ужгородському державному університету надано статус національного і перейменовано в Ужгородський національний університет.

Державний вищий начальний заклад «Ужгородський національний університет» визначено також правонаступником Закарпатського державного університету, згідно з розпорядженням Кабінету Міністрів України № 52-р від 6 лютого 2013 р. та відповідними актами Міністерства освіти і науки України.

Університет функціонує в системі вищих навчальних закладів України, діє на підставі Статуту ДВНЗ «УжНУ», свідоцтва про його державну реєстрацію та керується у своїй діяльності Законами України «Про освіту», «Про вищу освіту».

Основними напрямками діяльності університету є: підготовка, згідно з державним замовленням та договірними зобов'язаннями, висококваліфікованих фахівців для потреб України (галузей господарства, науки, освіти, медицини тощо), а також інших держав світу; підготовка науково-педагогічних кадрів вищої кваліфікації; перепідготовка і підвищення кваліфікації спеціалістів для галузей економіки; організація та проведення в тісному зв'язку з навчальним процесом фундаментальних, пошукових, прикладних наукових досліджень і дослідно-конструкторських робіт, а також виробництво продукції за науковими розробками університету; методична робота, фінансово-господарська та культурно-освітня діяльність; поширення й пропаганда науково-технічних знань; видання навчальної, наукової та навчально-методичної літератури; налагодження міжнародних зв'язків.

Станом на 01 травня 2019 р. в університеті навчається 12084 особи, в тому числі 9022 за денною формою, 3062 – за заочною. Крім того, на факультеті післядипломної освіти та доуніверситетської підготовки щорічно проходять первинну спеціалізацію близько 400 лікарів-інтернів, здійснюється перепідготовка фахівців з базових спеціальностей, працюють курси підвищення кваліфікації та курси з підготовки до вступу до вищих навчальних закладів.

Експертна комісія констатує, що у своїй структурі університет нараховує 20 факультетів: економічний, історії та міжнародних відносин, іноземної філології, міжнародних економічних відносин, стоматологічний, медичний, медичний № 2, юридичний, інформаційних технологій, інженерно-технічний, здоров'я та фізичного виховання, біологічний, географічний, туризму та міжнародних комунікацій, математичний, філологічний, фізичний, хімічний, суспільних наук, післядипломної освіти та доуніверситетської підготовки, а також природничо-гуманітарний коледж, українсько-угорський навчально-науковий інститут та загальноуніверситетську кафедру військової підготовки.

Освітню діяльність та наукові дослідження забезпечують 1275 науково-педагогічних працівників, серед яких 145 (11,4%) докторів наук, професорів, 698 (54,7%) кандидатів наук, доцентів. В університеті працюють 10 лауреатів Державної премії України в галузі науки і техніки, два члени-кореспонденти Національної академії наук України та член-кореспондент Національної академії правових наук України, 18 академіків та членів-кореспондентів інших галузевих і зарубіжних академій. 59 викладачів та наукових співробітників удостоєні урядових нагород та почесних звань України (заслужених діячів науки і техніки,



працівників освіти, лікарів, винахідників тощо).

Підготовка науково-педагогічних кадрів проводиться через аспірантуру з 19 наукових спеціальностей. Три спеціалізовані вчені ради (з історичних, медичних та фізико-математичних наук) проводять захист дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора наук та кандидата наук; чотири спеціалізовані вчені ради (з економічних, медичних, хімічних та юридичних наук) – на здобуття наукового ступеня кандидата наук.


За своїм змістом, структурою та характеристиками ДВНЗ «УжНУ» відповідає діючим нормативно-правовим документам України про вищу освіту. Загальна інформація про університет наведена в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

**Загальна характеристика Державного вищого навчального закладу  
«Ужгородський національний університет»**

№ з/п	Показники діяльності	Кількісні параметри	
		Денна (очна) форма навчання	Заочна форма Навчання
1	Ліцензований обсяг вищого навчального закладу (осіб) (з врахуванням термінів навчання)	30997	
	у т.ч. на рівнях вищої освіти		
	- початковий (короткий цикл) рівень (осіб)	-	
	- перший (бакалаврський) рівень (осіб)	20960	
	- другий (магістерський) рівень (осіб)	11890	
2	- третій (освітньо-науковий) рівень (осіб)	1568	
	Кількість студентів, курсантів, слухачів разом:	9022	3062
	- денна (очна) (осіб)	9022	
	- вечірня (осіб)		
3	- заочна, дистанційна (осіб)		3062
	Кількість навчальних груп (одиниць)	601	337
4	Кількість спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців (одиниць)	147	115
	у т.ч. на рівнях вищої освіти:		
	- початковий (короткий цикл) рівень (осіб)	-	-
	- перший (бакалаврський) рівень (осіб)	70	48
	- другий (магістерський) рівень (осіб)	59	49
5	- третій (освітньо-науковий) рівень (осіб)	18	18
	Кількість кафедр (предметних (циклових) комісій), (одиниць)	113	
	з них випускових (одиниць):	88	
6	Кількість факультетів та навчальних інститутів	Циклових комісій – 7	
	Загальні навчальні площі будівель (кв. м)	21 (20+1)	
	з них:	42103,56	
	- власні (кв. м)	32398,75	
7	- орендовані (кв. м)	9704,81	
	Навчальні площі, які здаються вищим навчальним закладом в оренду (кв. м)	-	
8	Інше	-	

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



Л.В. Транченко

До складу Ужгородського національного університету входять 25 науково-дослідних інститутів, центрів, лабораторій, станція спостережень за штучними супутниками Землі, 4 музеї (зоологічний, археологічний, історії університету, давньої книги), наукова бібліотека, студентське містечко, у складі якого 6 гуртожитків, центр студентського дозвілля «Ювентус», спортивний комплекс «Буревісник» із закритим 25-метровим плавальним басейном, гірськолижна база «Плішка», високогірна біологічна база «Колочава», ботанічний сад, віварій, санаторій-профілакторій «Скалка», соціально-психологічна служба, юридична клініка, видавництво «Говерла», Медіацентр, газета «Погляд», а також управлінські та господарські підрозділи.

Підготовка фахівців здійснюється згідно з Законами України «Про освіту» та «Про вищу освіту», Положенням про організацію освітнього процесу в ДВНЗ «Ужгородський національний університет», затвердженого наказом ректора від 08.05.2015 р. № 698/01-17 тощо.

Комісія підтверджує, що освітня діяльність Університету провадиться згідно з освітньо-професійними та освітньо-науковими програмами та навчальними планами, узгодженими та затвердженими в установленому порядку.

У ДВНЗ «УжНУ» налагоджена система професійної орієнтації молоді, що дозволяє щорічно виконувати плани прийому студентів на перші курси за всіма спеціальностями, достатньо якісним конкурсним відбором абітурієнтів. У регіональних ЗМІ публікуються відомості про можливість здобувати освіту у ДВНЗ «УжНУ». Університет має власний веб-портал, на якому розміщено повну інформацію про навчальний заклад, його діяльність, структурні підрозділи, правила вступу до ДВНЗ «УжНУ», функціонує форум для спілкування з майбутніми абітурієнтами.

За період існування в університеті сформувалася потужна сучасна матеріально-технічна база. Це, зокрема, сучасні лекційні зали, аудиторії, конференц-зали, навчальні та наукові лабораторії, комп'ютерні зали, бібліотечно-інформаційний центр, лінгафонні кабінети, мультимедійні лабораторії, видавничий центр, спортивно-оздоровчий комплекс, спортивні зали, стадіони, плавальний басейн, гуртожитки, студентська поліклініка, студентські їдальні, кафе. Площа приміщень, які використовуються для занять студентів, становить 42103,56 м<sup>2</sup>.

Будівлі навчальних корпусів знаходяться у належному стані, відповідають санітарно-гігієнічним та протипожежним нормам. Стан матеріально-технічної бази університету дозволяє проводити освітню і наукову діяльність на належному рівні, забезпечувати нормальні побутові умови та соціальний розвиток студентського колективу. Лекційні зали, аудиторії, кабінети, спортивні споруди, бібліотека забезпечені сучасним обладнанням та інвентарем.

Адміністрація забезпечує виконання значних обсягів робіт, пов'язаних з удосконаленням матеріально-технічної бази та покращенням житлово-побутових умов у гуртожитках (встановлено автономні котельні, є холодна та гаряча вода, закуповуються нові меблі та обладнання тощо).

Матеріально-технічна база кафедр, які беруть участь у освітній діяльності, забезпечує його проведення відповідно до вимог навчальних планів і робочих

програм дисциплін.

ДВНЗ «УжНУ» здійснює освітню діяльність у відповідності до розроблених і затверджених у встановленому порядку Концептуальних засад розвитку Ужгородського національного університету, що відповідає нормативним документам Міністерства освіти і науки України, визначеній структурі, освітньо-професійним та освітньо-науковими програмам підготовки за ліцензованими та акредитованими спеціальностями.

Стратегія розвитку ДВНЗ «УжНУ» передбачає розроблення програм: розвитку науки, системи неперервної освіти, дистанційної освіти, подальшої інформатизації закладу, міжнародного співробітництва, маркетингу освітніх послуг.

ДВНЗ «Ужгородський національний університет» дотримується стратегічного курсу на всебічний розвиток самоврядування, демократизації у всіх сферах діяльності, розширення повноважень і підвищення відповідальності всіх структурних підрозділів та їх керівників у межах службових повноважень.

Стратегія розвитку ДВНЗ «УжНУ» передбачає інноваційний прорив на якісно новий рівень навчання і досліджень, що полягає у:

- функціонуванні ДВНЗ «УжНУ» як дослідницького університету на основі постійного поглиблення нерозривного зв'язку передових методів навчання та наукових досліджень;

- збереженні і посиленні провідної ролі ДВНЗ «УжНУ» в національній класичній університетській освіті, враховуючи освітні запити представників національних меншин, що компактно проживають на території Закарпаття;

- відкритості ДВНЗ «УжНУ», активній інтеграції до світового інформаційного простору;

- повноправній участі ДВНЗ «УжНУ» в Болонському процесі, входження до єдиного Європейського освітнього та наукового простору;

- втіленні в усіх видах діяльності гуманістичної ідеї, забезпеченні статусу ДВНЗ «УжНУ» як корпорації людей, які віддають перевагу духовним цінностям, культурі й науці;

- соціальній підтримці співробітників і студентів.

Ректор ДВНЗ «Ужгородський національний університет» – Смоланка Володимир Іванович доктор медичних наук, професор, Президент Української асоціації нейрохірургів, Віце-президент Всеукраїнської громадської організації «Українська асоціація боротьби з інсультом», Член спеціалізованої вченої ради з нейрохірургії при ДУ «Інститут нейрохірургії ім. А.П. Ромоданова» НАМН України є постійним викладачем Європейської Асоціації нейрохірургів та Європейської Асоціації неврологів. Член Тренувального комітету Європейської асоціації нейрохірургів. Заступник головного редактора науково-практичного журналу «Судинні захворювання головного мозку». Член Редакційної колегії журналів «International Journal of Stroke», «Український нейрохірургічний журнал». Голова комісії з охорони здоров'я Закарпатської обласної ради.

Нагороджений орденом «За заслуги» III ступеня, грамотою Верховної Ради України, Почесною грамотою Міністерства охорони здоров'я України. Лауреат

першої Національної медичної премії у номінації «Кращий практикуючий лікар» (2012 рік).

Підготовка бакалаврів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється на факультеті туризму та міжнародних комунікацій, декан факультету кандидат географічних наук, доцент Габчак Наталія Францівна. Випускова кафедра – кафедра туристичної інфраструктури та сервісу.

Усі копії документів в акредитаційній справі відповідають оригіналам, законодавчим і нормативним вимогам до них.

**Експертна комісія констатує:**

*–освітня діяльність ДВНЗ «УжНУ» ґрунтується на всіх необхідних документах, що наявні в повному обсязі і за змістом та формою відповідають чинному законодавству;*

*–акредитаційна справа складена у повному обсязі відповідно щодо вимог Ліцензійних умов та вимог акредитації. Надані документи затверджені в установленому порядку та підтверджують право ДВНЗ «УжНУ» на здійснення освітньої діяльності з підготовки фахівців за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування».*

## 2. ФОРМУВАННЯ КОНТИНГЕНТУ СТУДЕНТІВ

Експертна комісія розглянула формування контингенту студентів в ДВНЗ «УжНУ» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» та встановила, що Університет дотримується законодавчих та нормативних вимог щодо формування контингенту студентів.

Проведений аналіз діяльності ДВНЗ «УжНУ», випускової кафедри та надані документи з питань організації, планування і формування контингенту студентів свідчать про те, що за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» за першим (бакалаврським) рівнем набір здійснюється у межах ліцензованого обсягу 80 осіб (з урахуванням строків навчання).

Організацію прийому на навчання до Університету здійснює приймальна комісія, яка щорічно затверджується наказом ректора Університету та діє згідно з нормативними документами Міністерства освіти і науки України та Положенням про Приймальну комісію Державного вищого навчального закладу «Ужгородський національний університет».

Відповідно до Умов прийому, Статуту ДВНЗ «УжНУ», сертифікатів про акредитацію, рішень Ліцензійної комісії МОН України та Акредитаційної комісії України приймальна комісія розробляє Правила прийому, які затверджує Вчена рада ДВНЗ «УжНУ» відповідно до частини п'ятої статті 44 Закону.

Формування контингенту студентів у ДВНЗ «УжНУ» носить системний характер, складається з профорієнтаційної роботи кафедр, приймальної комісії, співпраці із загальноосвітніми закладами та закладами вищої освіти.

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



Л.В. Транченко



В Університеті для якісного забезпечення проведення профорієнтаційної роботи щороку готуються рекламно-агітаційні друковані та відеоматеріали про всі спеціальності. Керівництво Університету постійно проводить рекламно-агітаційну кампанію у засобах масової інформації. Також, для інформування майбутніх абітурієнтів про навчальний заклад активно використовуються соціальні мережі та мережа Інтернет.

Укладені профорієнтаційні матеріали, інформація про набір на спеціальність розповсюджується в Ужгороді, Закарпатській області та в інших областях України. Інформація з профорієнтації розміщується також на офіційному веб-сайті ДВНЗ «УжНУ».

Сайт навчального закладу постійно оновлюється, на сторінці абітурієнта завжди можна знайти актуальну інформацію з питань вступу до навчального закладу та перелік спеціальностей. На сайті Університету також розміщена інформація про факультети і кафедри, науково-педагогічний склад, навчальну, виховну та наукову діяльність, дозвілля студентів.

Науково-педагогічні працівники факультету туризму та міжнародних комунікацій проводять агітаційно-профорієнтаційні бесіди, дискусії на предмет вступу до ДВНЗ «УжНУ», постійно оновлюють і розширюють інформацію про факультет на сайті університету. Активними учасниками профорієнтаційної роботи Університету є викладачі кафедри туристичної інфраструктури та сервісу. Розповсюджуються буклети про освітню діяльність на різних кафедрах факультету. Проводяться Дні відкритих дверей, у тому числі в рамках Дня відкритих дверей університету. У ці дні потенційних студентів знайомлять з навчальними планами підготовки, професорсько-викладацьким складом кафедр, можливостями працевлаштування випускників тощо: демонструються комп'ютерні класи, рівень технічної забезпеченості навчального процесу, навчальні лабораторії та інше. Започаткована безоплатна недільна школа з підготовки майбутніх абітурієнтів до ЗНО з географії, математики, іноземної та української мов.

Профорієнтаційні питання розглядаються на щорічних науково-практичних конференціях, майстер-класах, конкурсах. Зокрема, 10 квітня 2019 р. викладачі та студенти напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» (спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа») взяли участь у першому етапі Міжрегіонального профорієнтаційного конкурсу «Туристичний ПрофіКемп», фінальний етап якого відбудеться 10-13 червня 2019 р. у м. Скадовськ.

Викладачі факультету беруть активну участь у II (обласному) етапі Всеукраїнському конкурсі-захисті науково-дослідних робіт учнів-членів МАН в якості членів журі. Крім того, викладачі факультету є членами оргкомітету і журі III етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад.

Експертна комісія підтверджує, що нині науково-педагогічні працівники факультету активно виступають у засобах масової інформації з метою популяризації спеціальності та залучення абітурієнтів до вступу в Університет за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем.

Позиціонування спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем в мережі Internet здійснюється методом залучення веб-користувачів соціальних мереж та блогів (Facebook, Twitter, Google+). Упродовж акредитаційного періоду кафедрою туристичної інфраструктури та сервісу напрацьовано й реалізовано комплекс заходів, спрямованих на формування контингенту студентів. У зазначеному контексті кафедра плідно співпрацює з відповідними департаментами, управліннями та відділами обласних і районних державних адміністрацій, що реалізують державну політику в галузі туризму, підприємствами готельно-ресторанного бізнесу, загальноосвітніми школами, ліцеями, гімназіями.

Експертна комісія констатує, що перший набір студентів на навчання за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем відбувся у 2015-2016 н.р. і склав 23 особи денної і 15 осіб заочної форм навчання (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

**Показники формування контингенту студентів  
за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»**

№ п/п	Показник	Роки			
		2015/2016н.р.	2016/2017н.р.	2017/2018н.р.	2018/2019н.р.
1.	Ліцензований обсяг підготовки (денна форма):	50	50	50	50
2.	Прийнято на навчання всього осіб:	38	39	41	40
	- денна форма в т.ч. за держзамовленням:	23 13 за д.з	25 2 за д.з	24 3 за д.з	26 4 за д.з
	- нагороджених медалями, або тих, хто отримали диплом з відзнакою	4	5	5	7
	- зарахованих на пільгових умовах	5	1	1	-
3.	Подано заяв за державним замовленням	355	168	261	194
4.	Конкурс абітурієнтів на одне місце за державним замовленням	27,3	84	87	48,5

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей» згідно наказу МОН України від 19.12.2016 р. у 2016-2017 н.р. набір студентів на навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за першим рівнем вищої освіти склав 39 осіб, 2 з яких – за держзамовленням. Конкурс абітурієнтів на одне місце за держзамовленням склав 84 особи на 1 місце. У 2017-2018 н.р. набір студентів на навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за першим

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



Л.В. Транченко

(бакалаврським) рівнем склав 41 особу, 3 з яких – за держзамовленням. Конкурс абітурієнтів на одне місце за держзамовленням склав 87 осіб на 1 місце. У 2018-2019 н.р. набір студентів на навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем склав 40 осіб, 4 з яких – за держзамовленням, а конкурс абітурієнтів на одне місце за держзамовленням склав 48,5 осіб на 1 місце.

На час перевірки за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» (спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа») галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» (24 «Сфера обслуговування») студенти, майбутні бакалаври навчаються за денною та заочною формами навчання, загальна кількість становить 134 особи (83 на денній та 51 особа на заочній формі навчання).

***Висновок:** експертна комісія розглянула питання щодо формування контингенту здобувачів вищої освіти за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем та зазначає, що в ДВНЗ «Ужгородський національний університет» організація прийому та формування зазначеного контингенту проводиться відповідно до чинного законодавства у сфері вищої освіти, Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності та чинних нормативів і критеріїв, затверджених Міністерством освіти і науки України. На рівні Університету та випускової кафедри проводиться активна профорієнтаційна робота. Показники прийому в межах встановлених ліцензованих обсягів.*

*Експертна комісія перевірила і констатує, ліцензований обсяг освітньої послуги у сфері вищої освіти у галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» з напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеню бакалавр складає 50 осіб денної та 30 осіб заочної форм навчання (протокол № 113 від 25.11.2014 р., Наказ МОН № 3090л від 25.12.2014 р) з врахуванням терміну навчання 320 осіб. На час перевірки за напрямом 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» здобувають вищу освіту 19 осіб денної та 11 – заочної форм навчання, разом 30 осіб, та 104 особи зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», що сумарно становить 134 особи, тобто ліцензійний обсяг виконаний на 41,9%.*

*Зважаючи на вищезначене, експертна комісія рекомендує зменшити ліцензійний обсяг і встановити його у кількості 60 осіб щорічно.*

*Разом з тим, комісія рекомендує покращити проведення профорієнтаційної роботи серед випускників інших вищих навчальних закладів, активізувати зв'язки з суб'єктами господарської діяльності та організаціями, що потребують кваліфікованих фахівців за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для забезпечення ліцензованого обсягу підготовки у кількості 60 осіб щорічно.*

### 3. ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ

Підготовка бакалаврів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється відповідно до вимог нормативних документів вищої освіти, регламентується стандартами вищої освіти України і має за мету забезпечити студентів фундаментальними і спеціальними знаннями, сформувати практичні уміння та навички, компетенції, підготувати їх до майбутньої професійної діяльності.

Експертна комісія перевірила достовірність та якість документів, що відображають зміст підготовки здобувачів вищої освіти за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» на першому (бакалаврському) рівні й констатує, що їх підготовку регламентують:

- освітньо-професійна програма (ОПП), освітньо-кваліфікаційна характеристика (ОКХ), та Засоби діагностики якості вищої освіти (варіативні складові) за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, які обговорені та затверджені на засіданні Вченої ради ДВНЗ «Ужгородський національний університет» (протокол № 2 від 26 вересня 2014 р.);

- навчальний план підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа», який обговорено та затверджено на засіданні Вченої ради Університету (протокол № 2 від 26 вересня 2014 р).

Аналіз змісту освітньо-професійної програми свідчить, що вона містить всі необхідні складові та відповідає встановленим вимогам. Перелік навчальних дисциплін, які містить ОПП, відповідає профілю підготовки фахівців відповідного освітнього рівня, а анотації дисциплін в достатній мірі розкривають їх зміст.

У навчальному плані за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти враховані сучасні вимоги до професіоналів у сфері готельно-ресторанної діяльності, передбачені для вивчення і практичного впровадження навчальні дисципліни, їхні форми застосування до освітнього процесу забезпечують формування професійних компетентностей та результатів навчання.

Комісія перевірила і підтверджує, що навчальний план підготовки бакалаврів з напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» складено відповідно до вимог Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII та затверджено ректором ДВНЗ «УжНУ». Навчальний план визначає перелік та обсяг навчальних дисциплін у кредитах ЄКТС, послідовність вивчення дисциплін, форми проведення навчальних занять та їх обсяг, графік навчального процесу, форми поточного і підсумкового контролю. Всі складові (дисципліни) навчального плану викладаються здобувачам у належному обсязі годин. Згідно затвердженого навчального плану термін підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи за денною формою навчання складає 4 навчальні роки (240 кредитів ECTS). Він адаптований до потреб ринку праці та запитів студентів. У



цілому навчальний план забезпечує гнучкі можливості для формування індивідуальних планів, що враховують здібності, пізнавальні інтереси, професійну спрямованість здобувача вищої освіти.

Навчально-методичні матеріали розміщені у електронному архіві (репозитарії) на сайті Університету та активно використовуються студентами під час підготовки до занять та в самостійній роботі. Для організації самостійної роботи студентів розроблено відповідне навчально-методичне забезпечення, передбачається робота студентів у бібліотеці ДВНЗ «Ужгородський національний університет», комп'ютерних класах, в яких наявний доступ до мережі Інтернет.

Освітній процес здійснюють викладачі, науковий рівень яких підтверджений науковими ступенями докторів і кандидатів наук, вченими званнями доцентів та професорів. Забезпечення достатнього рівня фундаментальної і фахової підготовки студентів досягається за рахунок розгалуженої системи наукового та методичного забезпечення всього навчально-виховного процесу та високої кваліфікації викладачів. У освітньому процесі застосовуються новітні інноваційні технології та сучасні методи навчання.

У 2019 році університет отримав ліцензію на підготовку фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (з правом підготовки іноземців та осіб без громадянства) галузь знань 24 Сфера обслуговування за другим магістерським) рівнем вищої освіти (Наказ МОН від 02.04.2019 № 227-л).

***Висновки: експертна комісія відзначає, що зміст підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти з напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» відповідає діючим державним вимогам та потребам ринку праці, що забезпечує сучасну та якісну підготовку фахівців.***

***Експертна комісія констатує, що освітня діяльність в ДВНЗ «УжНУ» організована та здійснюється згідно вимог нормативних документів з вищої освіти за затвердженими у встановленому порядку освітньою програмою та навчальним планом з відповідною пояснювальною запискою.***

#### **4. ОРГАНІЗАЦІЙНЕ ТА НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

Експертною комісією ретельно перевірено організаційне, навчально-методичне забезпечення освітнього процесу напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр» у ДВНЗ «Ужгородський національний університет», яке здійснюється на засадах Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про мови» та розроблено з урахуванням директивно-нормативних документів Міністерства освіти і науки України, що дозволяє констатувати наступне.

Загальне керівництво та контроль за реалізацією освітнього процесу в Університеті здійснюють; вчена рада університету, наукова-методична комісія університету, вчені ради факультетів та інституту, навчальна частина. Вчена рада університету приймає рішення з питань організації та методики навчально-виховного процесу.

Навчально-методичне забезпечення підготовки фахівців з напрямку

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



Л.В. Транченко

підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр» здійснюється відповідно до закону України «Про вищу освіту», «Про мову», «Положення про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах», Конституції України, Постанови Кабінету Міністрів України № 1071 від 05.09.1996 року «Положення про вищий заклад освіти» та інших нормативних документів.

Основними нормативними документами, що визначають організацію навчального процесу для підготовки фахівців є навчальні плани, розроблені університетом і затверджені у встановленому порядку.

Навчальний план складений на підставі освітньо-професійних програм за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр» з урахуванням вимог наказу Міністерства освіти і науки України.

Навчально-методичне забезпечення всіх навчальних дисциплін і видів робіт випускової кафедри та інших кафедр ДВНЗ «УжНУ» з напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» включає: навчальні плани; робочі навчальні плани; навчальні програми з усіх обов'язкових і вибіркових навчальних дисциплін; методичні матеріали стажування; підручники і навчальні посібники; інструктивно-методичні матеріали до семінарських та практичних занять; індивідуальні завдання для самостійної роботи студентів з навчальних дисциплін; контрольні завдання до семінарських (практичних) занять; контрольні роботи з навчальних дисциплін для перевірки рівня залишкових знань студентів; комплекти тестів; методичні матеріали для студентів з питань самостійного опрацювання фахової літератури, написання курсової та дипломної робіт.

Експертна комісія перевірила навчально-методичні комплекси дисциплін навчального плану та встановила, що всі робочі програми затверджені в встановленому порядку і містять необхідні складові, що відповідає акредитаційним вимогам.

Дисципліни, передбачені навчальним планом на 100% забезпечені навчальними програмами, планами практичних (лабораторних) занять, завданнями для самостійної роботи студентів, завданнями для комплексних контрольних робіт. До кожного комплексу розроблені критерії оцінювання знань та вмінь.

Ступінь методичного забезпечення напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр» наступна:

- гуманітарні та соціально-економічні дисципліни – 100 %;
- дисципліни фундаментальної підготовки – 100 %;
- дисципліни професійної і практичної підготовки – 100 %.

Одним із найважливіших обов'язкових видів навчальної роботи студентів, який сприяє професійній підготовці є навчальні та виробничі практики. Теоретичні знання бакалаврів апробовуються під час проходження навчальних та виробничих практик. Студенти проходять практику згідно з програмою, складеною викладачами випускової. Метою практик є удосконалення і втілення

теоретичних знань і практичних вмінь, набутих в курсах відповідних дисциплін. Вся звітна документація зберігається на профільній кафедрі протягом семестру.

Базами практик виступають підприємства різних форм власності та організаційно-правових форм, які є юридичними особами, мають самостійну звітність. Терміни проведення виробничої та переддипломної практики визначаються графіком навчального процесу, який затверджує перший проректор за поданням деканату. Керівництво практичною підготовкою здійснюють викладачі випускової кафедри і завершується вона захистом звітів.

Виробнича практика проводиться відповідно до укладених договорів про проведення всіх видів практики та співпрацю з: ТОВ «Золота гірка»; ТОВ «Восводино»; ТОВ «Емігранд», арт-готель; ФОП Сіра Е.О. бар «Грант»; ФОП Ломага О.С., ресторан-бар «Стариця»; ФОП Бурлака О.В., кафе «Вертеп»; ТОВ «АтлантиК», готель «Атлант»; ФОП Попович Н.В., домашній готель «Zlata Praha»; ПП «Чарда»; Веллнесс отель SKI & WELLNESS RESIDENCE DRUZBA\*\*\*\* (Jasna, Slovakia); Веллнесс готель Александра, м. Янска долина, Словаччина; Готель Александра, м. Двори, Словаччина; Готель Іновец, м. Нова Легота, Словаччина.

Комісія перевірила і підтверджує наявність розроблених кафедрою програм практичної підготовки. Програми містять необхідні методичні рекомендації щодо мети, завдань, календарного плану проходження виробничої практики, змісту, засобів контролю і вимог до оформлення звіту про практику.

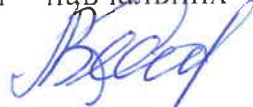
Навчальним планом підготовки бакалавра напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» передбачено виконання курсових робіт з дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства» у 4, 6 семестрах. Темами курсових робіт (предметом дослідження) є актуальні проблеми розвитку сфери обслуговування, що відповідає завданням професійної діяльності та умінням, передбаченим освітньо-кваліфікаційною характеристикою бакалавра напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа». Керівництво курсовими роботами здійснюють викладачі кафедри туристичної інфраструктури та сервісу. Ними розроблено відповідні методичні рекомендації щодо підготовки курсових робіт, які містять перелік тем, методичні вказівки щодо виконання та оформлення курсової роботи, взірцеві плани та список рекомендованої літератури.

Державна атестація студентів ДВНЗ «УжНУ» здійснюється екзаменаційною комісією після завершення навчання на певному освітньому рівні. Відповідно до навчального плану студент-випускник складає комплексний екзамен зі спеціальності та захищає дипломну роботу бакалавра.

Освітній процес в Університеті організовується з урахуванням наявного науково-педагогічного потенціалу, начально-методичної, наукової і матеріально-технічної бази із використанням можливостей сучасних інноваційних технологій. Головною ланкою освітнього процесу є кафедра туристичної інфраструктури та сервісу. Планування та організація освітнього процесу, в цілому, здійснюється деканатами та навчальною частиною Університету, на який покладається:

– розробка спільно з кафедрами і факультетами проектів навчальних (робочих навчальних) планів, програм навчальних дисциплін, розкладів

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



Л.В. Транченко



навчальних занять та сесій, інших документів з організації освітнього процесу;

- організація проведення заліків та іспитів, контроль усіх видів навчальних занять і аналіз їх результатів;

- розробка пропозицій щодо вдосконалення освітнього процесу і викладання окремих навчальних дисциплін.

Експертна комісія констатує, що графік освітнього процесу і розклад занять складено згідно існуючих вимог щодо тижневого навантаження студентів і підтверджує 100% виконання навчального плану відповідно до переліку навчальних дисциплін, видів навчальних занять та форм контролю.

Комісія проаналізувала виконання навчального плану підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи за такими ознаками як обсяг годин аудиторної і самостійної підготовки, кількість і якість курсових робіт, тривалість практик, форми підсумкового контролю знань. Крім того, було перевірено наявність графіків навчального процесу, семестрову та поточну навчальну документацію, розклади занять, відомості із захисту курсових робіт, екзаменів та заліків. Встановлено, що навчальний план за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» у ДВНЗ «УжНУ» виконується в повному обсязі.

З метою поточного і підсумкового контролю знань студентів викладачі кафедр широко використовують комп'ютерні програми Moodle та «Brain tester», який дозволяє оперативно оцінювати рівень опанування студентами навчального матеріалу.

Аналіз навчально-методичного забезпечення підготовки бакалаврів за напрямом 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» встановлено його достатній рівень і відповідність інформації, наведеній у звіті про самоаналіз. Разом з тим, комісія звертає увагу на те, що необхідно активізувати роботу науково-педагогічних працівників Університету з підготовки електронних навчальних посібників для самостійного вивчення дисциплін з врахуванням вимог кредитно-трансферної системи навчання.

**Висновок:** експертна комісія констатує, що організація освітнього процесу та рівень і якість навчально-методичного забезпечення освітнього процесу підготовки бакалаврів 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр» відповідає державним акредитаційним вимогам, має стовідсоткове наповнення необхідними матеріалами та забезпечує державні гарантії якості освіти. Перевірка навчального плану за відповідним напрямом підготовки показала, що в освітньому процесі забезпечується структурно-логічна послідовність викладання дисциплін, а співвідношення між циклами підготовки відповідає державним вимогам та потребам професійного середовища.

## 5. КАДРОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Експертною комісією переглянуто первинні документи відділу кадрів про кількісні та якісні показники кадрового забезпечення освітньої діяльності здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за напрямом підготовки



6.140101 «Готельно-ресторанна справа». Під час перевірки безпосередньо у закладі вищої освіти експертна комісія ознайомилась із наказами з кадрових питань (особового складу) та освітньої діяльності, оригіналами трудових книжок, дипломами про вищу освіту, атестатами доцентів, професорів, дипломами кандидатів та докторів наук, індивідуальними планами роботи викладачів, документами, що засвідчують підвищення кваліфікації науково-педагогічного складу, який забезпечує освітній процес. На підставі проведеної перевірки комісія зробила висновок про достовірність наведених даних у звіті самоаналізу.

Експертна оцінка перевірених документів свідчить, що підготовку фахівців за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» здійснюють науково-педагогічні працівники 10-ти кафедр ДВНЗ «Ужгородський національний університет». Штатний професорсько-викладацький склад, що залучається до підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» становить 26 осіб. Штат професорсько-викладацького складу укомплектований повністю. Серед викладачів 2 доктори наук, професори, 2 доктори наук, доценти, 11 кандидатів наук, доцентів, 1 кандидати наук, старший науковий співробітник, 9 кандидатів наук, 1 старший викладач.

Експертна комісія констатує, що в ДВНЗ «УжНУ» сформовано групу забезпечення за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем, яка складається з науково-педагогічних працівників, які працюють у ДВНЗ «УжНУ» за основним місцем роботи та мають рівень наукової та професійної активності, який засвідчується виконанням не менше семи видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності і які не входять (входили) до жодної групи забезпечення такого або іншого закладу вищої освіти в поточному семестрі. Комісією встановлено, що частка тих, хто має науковий ступінь та/або вчене звання, становить 100%, з яких частка тих, хто має науковий ступінь доктора наук та/або вчене звання професора, становить 40 %.

Група забезпечення сформована з числа досвідчених фахівців спеціальності, що акредитується.

Гарант групи забезпечення:

Корсак Р.В., доктор історичних наук зі спеціальності 07.00.02 – всесвітня історія (диплом ДД № 004250 від 28.04.2015 р.), доцент кафедри туризму ДВНЗ «УжНУ» (атестат 12 ДЦ № 030454 від 17.05.12 р.), завідувач та професор кафедри туристичної інфраструктури та сервісу.

Пройшов міжнародне наукове стажування на підвищення кваліфікації у Wyższa Szkoła Społeczno – Gospodarcza м. Пшеворск, Польща, на тему «Сучасні методи навчання в управлінні готельного і ресторанного бізнесу в Європейському Союзі», сертифікат №IFC-WSSG/ WK/261-2019.

Автор 54 наукових праць, 3 монографій, 5 навчально-методичних видань. Член редколегії наукового фахового видання, член спеціалізованої ради з проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора наук. Бере активну участь у всеукраїнських та міжнародних конференціях, виставках, круглих столах.

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



Л.В. Транченко

Члени групи забезпечення відповідають акредитаційним умовам до складу якої включено:

Колісник Г.М., доктор економічних наук зі спеціальності 08.00.03 – економіка та управління національним господарством (диплом ДД №006428; від 27 квітня 2017 р.), доцент кафедри обліку і аудиту (атестат 12ДЦ №024315 від 14 квітня 2011 р.), професор кафедри туристичної інфраструктури та сервісу.

Пройшла Міжнародне наукове стажування та підвищення кваліфікації у Biznesu – National-Louis University м. Новий Сонч, Польща. Тема «Організація навчального процесу, програми підготовки, інноваційні технології та наукова робота в Wyższa Szkoła Biznesu – National-Louis University». Сертифікат від 29.06.2018 р. №WK/4802.

Автор 102 наукових праць, 21 навчально-методичних видань, у т.ч. 3 посібників, 3 монографій. Бере активну участь у всеукраїнських та міжнародних конференціях круглих столів.

Лупич О.О., кандидат економічних наук зі спеціальності 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка (диплом ДК № 045803 від 1.02.2018 р.), доцент кафедри туристичної інфраструктури та сервісу.

Дисертацію захистила у грудні 2017 році на тему «Формування конкурентно-спроможного готельного господарства регіону».

Автор 32 наукових праць, 7 навчально-методичних видань. Бере активну участь у всеукраїнських та міжнародних конференціях круглих столів.

Годя І.М., кандидат економічних наук зі спеціальності 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка (диплом ДК №058088 від 10.03.2010р.) доцент кафедри туристичної інфраструктури та сервісу.

Пройшов міжнародне наукове стажування та підвищення кваліфікації у Higeher School of Social and Economic in Przeworsk, (Польща), на тему «Сучасні методи навчання в економіці на освітньому ринку ЄС», сертифікат №IFC-WSSG/WK/2018-221.

Автор 35 наукових публікацій, у тому числі в 2 публікацій в Scopus and Web of Science та 10 навчально-методичних видань. Бере активну участь у виконанні наукового проекту з питань готельної інфраструктури та туристичних об'єктів Закарпаття, а також у міжнародних та всеукраїнських наукових конференціях.

Арсиненко Н.О., кандидат технічних наук зі спеціальності 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів (диплом ДК № 015118 від 4 липня 2013 р.), доцент кафедри туристичної інфраструктури та сервісу.

Пройшла стажування в Одеській національній академії харчових технологій на тему «Оцінка хлібопекарських властивостей зерна та борошна», сертифікат № 12/01-16 від 17.05.2016 р.

Автор 55 наукових публікацій, 12 навчально-методичних видань. Бере активну участь у міжнародних та всеукраїнських наукових конференціях, виставках, майстер-класах.

Експертна комісія перевірила і констатує, що гарант і члени групи забезпечення відповідають вимогам визначеним акредитаційним умовам

провадження освітнього процесу напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем.

Науково-педагогічний склад випускової кафедри сформований за фаховим принципом, має досвід професійної діяльності та науково-методичні здобутки. В освітньому процесі застосовується практика відкритих лекцій, практичних та семінарських занять. На засіданнях кафедри обговорюються відкриті заняття викладачів, висловлюються зауваження та пропозиції щодо методичного рівня занять і приймається рішення про його відповідність вимогам вищої школи.

Експертна комісія перевірила і констатує, що кадрове забезпечення відповідає Ліцензійним вимогам Міністерства освіти і науки України. Усі науково-педагогічні працівники, які здійснюють освітній процес для здобувачів вищої освіти з напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем мають стаж науково-педагогічної діяльності понад два роки та рівень наукової та професійної активності, який засвідчується виконанням не менше чотирьох видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.

Протягом 2015-2018 рр. всі викладачі кафедри пройшли стажування у провідних університетах України та закордоння. Зокрема, на кафедрі готельно-ресторанної справи Мукачівського державного університету пройшла стажування ст. викл. Носа Б. М., на кафедрі міжнародних відносин Східноєвропейського університету – проф. Гарагонич В. В. У 2016 р. в Одеській національній академії харчових технологій стажування пройшла доц. Арсиненко Н. О.

Міжнародні програми стажування: доц. Сіра Е. О. у Technische Universität Darmstadt та Hochschule Darmstadt, Дармштадт, Німеччина, 2016 р.; School of Hospitality Leadership College of Business East Carolina University, Greenville, North Carolina, USA, 2016 р.; Recreational Therapy department at Georgia Southern University, Statesboro, Georgia, USA, 2016 р.; завідувач кафедри Корсак Р. В. у Wyższa Szkoła Społeczno – Gospodarcza, м. Пшеворск, Польща, 2018 р.; доц. Годя І. М. у Higeher School of Social and Economic in Przeworsk, 2018 р.; доц. Колісник Г. М. у Biznesu – National-Louis University, м. Новий Сонч, Польща, 2018 р.

Значна увага приділяється удосконаленню володінням іноземними мовами викладачами кафедри. Протягом 2016-2018 рр. сертифікати про володіння англійською мовою від BRITISH COUNCIL Aptis здобули: доц. Сіра Е. О. (рівень B2 від 11.07.16 р.); доц. Кіш Г. В. (рівень C від 1.02.2017 р.); доц. Годя І. М. (рівень B2 від 30.05.18 р.); доц. Попик М. М. (рівень C від 06.10.18 р.). Сертифікат з німецької мови рівня B2 від 31.03.2018 р. отримала доц. Колісник Г. М.

Викладачі кафедри є членами Асоціації «Регіональна туристична організація Закарпаття».

Комісія перевірила розрахунок та відповідність показників кадрового забезпечення освітнього процесу з напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем та констатує, що проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи 97,7 % забезпечують працівники з науковими ступенями та вченими званнями.

Свій фаховий рівень викладачі кафедри підвищують і завдяки проведенню



наукових досліджень, участі у науково-практичних конференціях, науково-методичних семінарах, міжнародних, всеукраїнських та регіональних фахових конкурсах, відвідуванню лекцій, семінарів, майстер-класів провідних фахівців готельної та туристичної галузі.

Протягом 2017-2018 рр. двома науково-педагогічними працівниками кафедри захищено кандидатські дисертації: зокрема, Лупич О. О. захистила дисертацію на тему «Формування конкурентоспроможного готельного господарства регіону» (грудень 2017 р.).

На кафедрі туристичної інфраструктури та сервісу активно здійснюється взаємообмін професійним і науковим досвідом у формі проведення відкритих лекцій, практичних занять, фахового супроводу організації самостійної роботи студентів, що актуалізує ефективні методи, спрямовані на формування здатності здобувачів вищої освіти до навчання протягом життя. Результати взаємовідвідування різних форм навчальних занять, виробничих і навчальних практик регулярно фіксуються у протоколах засідань кафедри, обговорюються на методичних семінарах кафедри, де особлива увага приділяється реалізації компетентнісного підходу у процесі професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної сфери.

Студенти кафедри туристичної інфраструктури та сервісу беруть активну участь у наукових заходах, які відбуваються як в університеті, так і на базі інших ВНЗ. Під керівництвом викладачів кафедри студенти щорічно публікують наукові статті та готують доповіді на конференції з актуальних питань формування, функціонування і розвитку готельної та ресторанної індустрії. У рамках щорічної підсумкової студентської конференції факультету під керівництвом викладачів кафедри студенти беруть участь у роботі секції «Менеджмент готельно-ресторанного та туристичного бізнесу».

На кафедрі туристичної інфраструктури та сервісу приділяють увагу формуванню у студентів практичного розуміння розвитку сучасної індустрії гостинності. З цією метою для них організовуються відвідування таких відомих заходів, як: Всеукраїнський готельний форум «Стратегія управління готелем: продажі, маркетинг, сервіс, персонал», м. Київ (6-7.10.2016 р.); Міжнародний форум готельного і ресторанного бізнесу "HoReCa Show Lviv" з майстер-класами, виставками устаткування та продукції, круглими столами, лекторієм з актуальних питань індустрії гостинності (м. Львів, 1-3.11. 2017 р.; 7-9. 11.2018 р.). Організуються зустрічі із відомими представниками готельно-ресторанної індустрії Закарпаття. Щороку по 10 студентів беруть участь у міжнародному воркшопі, що організовується в рамках міжнародного співробітництва кафедри туристичної інфраструктури та сервісу з Vysoká škola polytechnická Jihlava (Чеська Республіка).

Завідувач випускової кафедри туристичної інфраструктури та сервісу – доктор історичних наук, доцент Корсак Роман Володимирович. Він є автором понад 50 наукових (у т. ч. монографій) та методичних праць. Постійно бере участь у міжнародних науково-практичних конференціях, конгресах, круглих столах, керує підготовкою аспіранта. Веде активну наукову роботу зі студентами.

Сфера його наукових інтересів: розвиток гостинності у країнах Центральної



Європи, міждержавні відносини України з країнами Вишеградської четвірки, міждержавні відносини України та Чеської Республіки в індустрії гостинності.

У цілому, професорсько-викладацький та допоміжний персонал кафедри туристичної інфраструктури та сервісу висококваліфікований, сумлінно виконує свої професійні обов'язки та активно проводить навчально-виховну роботу зі студентами, чим забезпечує якісну підготовку бакалаврів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

**Висновок:** *Експертна комісія констатує, що кількісні показники та якісні характеристики кадрового складу випускової кафедри та інших кафедр ДВНЗ «УжНУ», що забезпечують підготовку фахівців за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа», повністю відповідають державним акредитаційним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.*

*Експертна комісія підтверджує рівень наукової та професійної активності відповідних науково-педагогічних працівників та їх здатність забезпечити підготовку фахівців за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».*

## **6. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

Результати перевірки експертної комісії свідчать, що ДВНЗ «УжНУ» має розвинену матеріально-технічну базу і соціальну інфраструктуру. Університет розміщений у 50 будівлях загальною площею 138627,21 м<sup>2</sup> (орендовані 9704,81 м<sup>2</sup>), з них загальна площа навчально-лабораторних будівель 95293,98 м. Площа навчальних приміщень, які використовуються в освітньому процесі, 42103,56 м<sup>2</sup>.

Будівлі, їх інженерно-технічні мережі і приміщення знаходяться у належному санітарному стані. Задовільний технічний стан приміщень забезпечується шляхом вчасного проведення поточних ремонтів, облаштування у відповідності до санітарних норм. Адміністрацією університету було надано для ознайомлення оригінали висновку державної санітарно-епідеміологічної служби та протокол державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

Випускова кафедра туристичної інфраструктури та сервісу й інші кафедри ДВНЗ «УжНУ», які беруть участь у підготовці здобувачів вищої освіти напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр», в цілому забезпечені достатньою кількістю приміщень для високоякісної організації освітнього процесу. Для навчальних потреб кафедр виділені приміщення з достатніми площами, зокрема лекційні аудиторії, комп'ютерні лабораторії. Причому, факультет туризму та міжнародних комунікацій має власні навчальні лабораторії, обладнані персональними комп'ютерами, що використовуються безпосередньо для підготовки до занять. Персональні комп'ютери підключені до локальної мережі Університету та глобальної мережі Інтернет.

На момент проведення акредитаційної експертизи встановлено, що факультет туризму та міжнародних комунікацій розташований в навчальному корпусі ДВНЗ «УжНУ» за адресою: вул. Українська, 19. Загальна кількість

студентів що навчаються за галуззю знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» складає 30 осіб та 105 студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». ліцензійний обсяг 80 осіб тобто максимально можливий набір 320 осіб за 4 роки.  $30 + 105 = 135$  осіб навчається з першого по четвертий курс. Загальна площа корпусу факультету туризму та міжнародних комунікацій за адресою вул. Українська, 19 складає  $5782,7 \text{ м}^2$ , з яких напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» та спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» у навчальному процесі використовується  $912,7 \text{ м}^2$ . Таким чином, площа приміщень, що використовується для забезпечення напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» та спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» складає:  $912,7 \text{ м}^2 / 320 \text{ осіб} = 2,85 \text{ м}^2 / \text{особу}$  (що перевищує норматив).  $912,7 \text{ м}^2 / 135 \text{ осіб} = 6,8 \text{ м}^2 / \text{особу}$ , що перевищує ліцензійні вимоги ( $2,4 \text{ м}^2$ ).

Важливим для якісної підготовки бакалаврів галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» є наявність відповідної матеріально-технічної бази. Саме матеріальна база забезпечує основу підготовки бакалаврів - відпрацювання навичок під час лекційних, лабораторних та практичних занять. У ДВНЗ «УжНУ» створена матеріально-технічна база, яка відповідає вимогам. Навчальні аудиторії в яких здійснюється підготовки бакалаврів зазначеного напряму обладнані в достатній кількості технічними та демонстраційними засобами навчання, в тому числі й мультимедійними проекторами, як стаціонарними, так і мобільними, для проведення лекцій-презентацій, демонстрації навчальних фільмів, тестування знань, проведення захисту курсових робіт, звітів з практики, дипломних робіт. Їх кількість перевищує 30% від загальної кількості аудиторій.

Освітній процес також забезпечують 3 спеціалізовані лабораторії. При підготовці бакалаврів використовують 3 комп'ютерні класи місткістю 40 персональних комп'ютерів, які знаходяться на факультеті туризму та міжнародних комунікацій. У навчальних лабораторіях студенти мають можливість використовувати різні мови програмування та інтегровані середовища розробки програмного забезпечення та спеціалізовані програмні продукти. Випускові кафедри, їх навчальні та наукові лабораторії, бази практик також обладнані сучасними комп'ютерними робочими місцями, що використовуються студентами для самостійної роботи за навчальним планом та науковою роботою за напрямом підготовки.

Крім зазначених комп'ютерних класів, для навчальної діяльності студентів використовуються можливості системи Wi-Fi, яка дозволяє безкоштовно користуватися Internet та ресурсами комп'ютерної мережі університету (методичні розробки, підручники, довідкова література, матеріали до самостійної роботи, розклад занять, вимоги до всіх форм контролю тощо). Гуртожитки ДВНЗ «УжНУ» розміщені в 6 корпусах, їх загальна площа складає  $37643,1 \text{ м}^2$ . Житлова площа, яка припадає на одного мешканця в гуртожитках –  $6,01 \text{ м}^2$ . Усі іногородні студенти за напрямом підготовки забезпечені місцями в гуртожитку.

До послуг здобувачів вищої освіти за напрямком підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» медичний пункт, їдальня, буфети, а також більше

20 об'єктів спортивно-оздоровчого комплексу «УжНУ», серед них басейн, криті спортивні зали, спортивні майданчики на вул. Івана Франка, спортивні комплекси біля гуртожитків університету та коледжу, а також надсучасний спортивний комплекс біля гуртожитку №4, відкритий влітку 2016 року. Крім цього, до структури комплексу входять університетська гірськолижна база «Плішка».

Для спортивної підготовки студентів та працівників в університеті діє спортивно-оздоровчий комплекс «Буревісник», що має у своєму складі велику спортивну залу, комплект тренажерів та спортінвентарю для атлетичної підготовки; відкриті спортивні майданчики: футбольне та легкоатлетичне поле з місцями для глядачів, волейбольні та баскетбольні майданчики, поле для міні-футболу та баскетболу; критий плавальний басейн загальною площею 672,8 м<sup>2</sup> має 6 доріжок довжиною 25м, розрахований для одночасного користування 60 особами. У приміщенні знаходяться зали лікувальної і реабілітаційної фізкультури які виступають навчальною базою для проведення практик та спортивних зборів.

Експертна комісія зазначає, що випускова кафедра туристичної інфраструктури та сервісу має достатній рівень матеріально-технічного забезпечення для здійснення освітнього процесу, укомплектована спеціальними лабораторіями і кабінетами, які забезпечують належний рівень теоретичної та практичної підготовки студентів для майбутньої професійної діяльності; виявлення відповідності здобутих знань, набутих умінь і навичок вимогам стандартів, оцінювання рівня сформованості системи компетенцій освітнього ступеня «бакалавр» напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» відповідно до цілей та завдань вищої освіти і вимог ринку праці.

**Висновок:** експертна комісія констатує, що стан матеріально-технічної бази випускової та інших кафедр, що забезпечують підготовку бакалаврів з готельно-ресторанної справи дозволяє проводити освітній процес і наукову роботу студентів та викладачів на рівні, що відповідає нормативним показникам акредитаційних вимог щодо забезпечення якісної професійної підготовки за напрямом 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр» з ліцензованим обсягом 80 осіб.

## 7. ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Експертна комісія підтверджує, що в освітньому процесі підготовки бакалаврів напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» активно використовуються інноваційні інформаційні технології навчання. Рівень забезпеченості дисциплін професійної підготовки пакетами прикладних програм відповідає сучасним вимогам щодо використання інформаційних технологій у освітньому процесі та практичній підготовці фахівців. Комісія відзначає системність організації єдиного інформаційного простору, широке впровадження комп'ютерних технологій у освітню, наукову, управлінську, бібліотечну, видавничу і обліково-фінансову діяльність.

Наукова бібліотека ДВНЗ «УжНУ» забезпечує науковий та освітній процеси університету, обслуговуючи понад 15 тисяч користувачів. Книговидача протягом

Голова експертної комісії, д.е.н., професор

Л.В. Транченко



року складає близько 1 млн. Бібліотека розташована у дев'яти будівлях, центральний корпус бібліотеки знаходиться за адресою: вул. Університетська, 14, його площа становить 1743,4 м<sup>2</sup>. Матеріально-технічна база бібліотеки:

- загальна площа – 5084,06 м<sup>2</sup>;
- площа читальних залів – 1740,7 м<sup>2</sup>;
- кількість абонементів – 11;
- кількість читальних залів – 12;
- кількість посадкових місць в читальних залах бібліотеки – 450.

Наукова бібліотека ДВНЗ «УжНУ» має чотири комп'ютерних класи з мережею Інтернет у кількості 120 комп'ютерів.

На 2018р. загальний бібліотечний фонд становить 1626639 одиниць, з них:

- навчальна література – 614657 примірників;
- наукова – 837680 примірників;
- художня – 157011 примірників;
- довідкова – 15400 примірників;
- електронні видання – 9421 одиниць;
- фонд рідкісних та цінних документів – 21611 примірників;
- обмінний фонд – 8067 примірників;
- періодичні видання нараховують – 173796 примірники.

Бібліотека має потужний фонд періодичних видань з різних напрямів підготовки (спеціальностей) та відповідних галузей знань. Він складає 205608 одиниць. Враховуючи потреби науково-навчальної діяльності, фонд бібліотеки систематично поповнюється фаховими періодичними виданнями.

Бібліотека веде книгообмін з 35 вітчизняними бібліотеками, а також міжнародний книгообмін з 5 закордонними бібліотеками, бібліотекою Академії наук України та науковими музеями.

У бібліотеці створена і діє локальна комп'ютерна бібліотечна мережа.

В Університеті наявні 20 найменувань фахових періодичних видань для здобувачів вищої освіти напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа», основними з яких є: «Академия гостеприимства», «Гостиничный и ресторанный бизнес», «Маркетинг і менеджмент інновацій», «Journal of Hospitality & Tourism Research» та ін.

Для розробки курсів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» використовується видавнича продукція викладачів випускової кафедри та університету, яку складають монографії, навчальні посібники, методичні рекомендації тощо.

**Висновок: експертна комісія констатує, що інформаційне забезпечення студентів ДВНЗ «УжНУ» підручниками, навчальними посібниками, фаховими періодичними виданнями, а також можливість доступу викладачів і студентів до мережі Internet, відповідає вимогам акредитації освітніх послуг і створює умови для якісної підготовки студентів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр» з ліцензованим обсягом 80 осіб.**



## 8. ХАРАКТЕРИСТИКА НАУКОВОЇ ТА МІЖНАРОДНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Одним із найважливіших напрямів діяльності професорсько-викладацького складу кафедри туристичної інфраструктури та сервісу ДВНЗ «УжНУ» є організація науково-дослідної роботи, яка здійснюється у відповідності до пріоритетних напрямів освітнього менеджменту та наукової спеціалізації викладачів.

Головними завданнями науково-дослідної роботи кафедри туристичної інфраструктури та сервісу є:

- здійснення комплексного наукового дослідження з найважливіших актуальних напрямів розвитку туристичної інфраструктури й готельно-ресторанного сервісу та проблем, які відповідають профілю кафедри;
- проведення особистих наукових досліджень з найважливіших напрямків;
- підготовка і захист викладачами кандидатських і докторських дисертацій;
- участь викладачів та студентів у наукових конференціях, семінарах, круглих столах та інших заходах різних рівнів;
- підготовка і видання публікацій, що містять результати дослідницької діяльності викладачів і студентів;
- підготовка навчальних посібників, наукових статей, доповідей, повідомлень, рецензій і відгуків;
- організація і керівництво науково-дослідною роботою студентів;
- вдосконалення методики навчально-виховної роботи, планування та організації педагогічного процесу;
- впровадження результатів дослідження в освітній процес;
- міжнародне наукове співробітництво тощо.

Науково-дослідна робота кафедри проводиться за науково-дослідними проектами. Протягом 2015-2018 рр. на кафедрі виконувалась НДР «Розробка і реалізація стратегії розвитку суб'єктів регіонального туризму на засадах державно-приватного партнерства в рамках прикордонного міжнародного співробітництва» (державний реєстраційний номер – 0115У001749, термін – 10.06.2015-10.06.2018 рр.). Із середини 2018 р. розпочато роботу над НДР «Перспективні шляхи розвитку туристичної інфраструктури та сервісу у вітчизняній галузі туризму».

Кадрове забезпечення кафедри туристичної інфраструктури та сервісу постійно покращується. У грудні 2017 р. захищена дисертаційна робота на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук доцентом кафедри туристичної інфраструктури та сервісу Лупич Оленою Олександрівною на тему «Формування конкурентоспроможного готельного господарства регіону» за спеціальністю 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка. У жовтні 2018 р. захищена дисертаційна робота на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук старшим викладачем кафедри туристичної інфраструктури та сервісу Попик Мар'яною Михайлівною, за спеціальністю 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка.

Результати роботи над кафедральною темою відображені у виданні навчальних посібників, методичних рекомендацій, публікації статей у

міжнародних, вітчизняних фахових та інших наукових виданнях, участі у міжнародних науково-практичних конференціях. Серед основних видань за п'ять останніх років:

– навчальні посібники:

1. Корсак Р., Корсак М., Гребенюк В. Туристичні об'єкти Закарпатської області: Збірник. / Р. Корсак, М. Корсак, В. Гребенюк. - Ужгород: Поліграфцентр "Ліра", 2017. - 416 с. *(Аналізується готельна інфраструктура та туристичні об'єкти Закарпаття).*

2. Колісник Г. М. Бухгалтерський облік у сфері гостинності: навчальний посібник / Г. М. Колісник, Л. О. Гелей, Т. П. Данканич. – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2016. – 140 с.

– монографії:

1. Korsak. R. Institutional development of tourism of post-communist countries of Central Europe: Visegrád Group (Poland, Slovakia, Hungary, the Czech Republic) and the countries of the Baltic region (Estonia, Latvia, Lithuania) / R. Korsak, M. Popyk, V. Furtiy / International economic relations and prospects for national development: contemporary challenges and solutions: monograph. – Daugavpils, 2018. – 368 p., P. 4-12.

2. Kish G. Strategic development of innovative types of tourism in Ukraine / Social Educational Project of Improving Knowledge in Economics: Monograph 1. – Norderstedt, Deutschland, Poitiers, France: Association 1901 «SEPIKE», 2016. – 219 p., P. 135-144.

3. Кіш Г. В. Стратегічне управління інноваційними туристичними напрямками в структурі національної економіки: Монографія / Г. В. Кіш. – Ужгород: ФОП Брежа А.Е., 2015. – 222 с.

4. Колісник Г. М. Витрати підприємницького сектора України: методологія та практика. Витрати підприємницького сектора України: методологія та практика: [моногр.] / Г. М. Колісник. – Ужгород: ІПП «АУТДОР-ШАРК», 2016. – 360 с.

5. Левкулич В. В. Витрати у системі управління якістю продукції. Монографія / В. В. Левкулич. – Ужгород: ФОП «Брежа», 2015. – 241 с.

На кафедрі викладачі підвищують професійну компетентність шляхом участі у наукових семінарах, роботі вузівських, міжвузівських, всеукраїнських і міжнародних науково-практичних конференцій, у яких порушуються актуальні проблеми з розвитку туризму та готельно-ресторанної індустрії.

27-28 квітня 2017 року на базі факультету туризму та міжнародних комунікацій, у т. ч. кафедри туристичної інфраструктури та сервісу, проведено Міжнародну науково-практичну конференцію «Тенденції розвитку туристичної індустрії в умовах глобалізації». Матеріали конференції представлені доповідями з питань стратегічного управління, маркетингової діяльності, регіональних аспектів розвитку та інноваційних напрямів індустрії гостинності.

Щороку в межах програми підсумкової наукової конференції професорсько-викладацького складу ДВНЗ «УжНУ» діє секція «Туристична інфраструктура та сервіс» під керівництвом д. і. н., завідувача кафедри Корсака Р. В.

Важливе місце в роботі викладачів кафедри відводиться керівництву

науково-дослідною роботою студентів. Напрями студентських досліджень узгоджуються зі спрямованістю наукових розробок викладачів, що проводяться в межах комплексної теми кафедри. Студентські дослідження виконуються під керівництвом науково-педагогічних працівників кафедри у формі наукових робіт (курскових та дипломних), наукових статей, участі в роботі науково-практичних конференцій. Крім того, при кафедрі працює студентський науковий гурток, яким керує завідувач кафедри, д. і. н. Р. В. Корсак. Гурток об'єднує студентів, що цікавляться науковими проблемами міжнародної, всеукраїнської та регіональної індустрії гостинності. Діяльність гуртка спрямована не лише на теоретичну, а й практичну роботу.

Основними формами здійснення міжнародних зв'язків на кафедрі є виконання угод про співпрацю, підвищення кваліфікації на базі закордонних вищих навчальних закладів, участь у міжнародних та закордонних наукових конференціях, семінарах, програмах тощо.

Починаючи з 2013 року триває співробітництво кафедри туристичної інфраструктури та сервісу з вищим навчальним закладом Чеської Республіки Vysoká škola polytechnická Jihlava, у рамках якого щороку проводяться міжнародні кількадевні воркшопи, присвячені актуальним питанням розвитку туризму та індустрії гостинності двох партнерських регіонів – Закарпатської області і краю Височина. Така форма співпраці реалізовується двічі на рік: у травні делегація від кафедри бере участь у першій частині воркшопу на базі чеського університету, у вересні на базі кафедри проводиться друга частина заходу за участі її главських колег. До делегації з обидвох сторін щороку входять по 10 студентів та 2 науково-педагогічних працівників.

У рамках програм академічної мобільності викладачі кафедри туристичної інфраструктури та сервісу протягом останніх трьох років пройшли стажування у кількох закордонних університетах, що засвідчено сертифікатами. Так, у 2016 році доц. Сіра Е. О. стажувалась у Technische Universität Darmstadt та Hochschule Darmstadt, Дармштадт, Німеччина (15.-21.02.16 р.); School of Hospitality Leadership College of Business East Carolina University, Greenville, North Carolina, USA (18-22.04.16 р.); Recreational Therapy department at Georgia Southern University, Statesboro, Georgia, USA (26.04.–15.05.16 р.). У період з 6.08. по 23.08.2018 р. завідувач кафедри Корсак Р. В. пройшов стажування у Wyższa Szkoła Społeczno – Gospodarcza, м. Пшеворск, Польща (тема «Сучасні методи навчання в управлінні готельного і ресторанного бізнесу в Європейському Союзі»). З 1 по 31. 08.2018 р. доц. Годя І. М. пройшов міжнародне наукове стажування та підвищення кваліфікації у Higher School of Social and Economic in Przeworsk, Польща (тема «Сучасні методи навчання в економіці на освітньому ринку ЄС»). У червні 2018 р. доц. Колісник Г. М. – у Biznesu – National-Louis University, м. Новий Сонч, Польща (тема «Організація навчального процесу, програми підготовки, інноваційні технології та наукова робота в Wyższa Szkoła Biznesu – National-Louis University»).

Долучаються викладачі кафедри й до міжнародних освітніх проектів. Протягом 2016-2018рр. у рамках проекту від Британської ради «Англійська мова для університетів» стажування пройшла доц. Сіра Е. О. (Academic Teaching



Excellence – English As The Medium Of Instructions- British Council in Ukraine in the framework of the English for Universities project), а також викладачі кафедри міжнародних комунікацій факультету туризму та міжнародних комунікацій ДВНЗ «УжНУ», які забезпечують викладання іноземної мови для студентів напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

**Висновок:** експертна комісія відзначає, що організація науково-дослідної роботи кафедри туристичної інфраструктури та сервісу сприяє підвищенню ефективності освітнього процесу, покращенню змісту підготовки фахівців напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр».

Експертна комісія провела моніторинг міжнародної діяльності та засвідчує, що університетом в цілому та кафедрою зокрема здійснюється активна міжнародна діяльність, яка сприяє професійному становленню фахівців напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти та спрямована на інтеграцію в освітньо-науковий простір Європи та світу.

## 9. ЯКІСТЬ ПІДГОТОВКИ ВИПУСКНИКІВ

Перевірка експертною комісією виконання навчального плану бакалаврів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» здійснювалася шляхом порівняння переліку дисциплін, обсягу годин та форм контролю, які виставлені в залікових книжках студентів 4 курсу вищевказаного напряму підготовки, з робочим навчальним планом, та заліково-екзаменаційними відомостями. У процесі перевірки розбіжностей не виявлено, що дозволяє зробити висновок про 100% виконання навчального плану.

Аналіз якісної підготовки бакалаврів під час роботи експертної комісії здійснювався на підставі вивчення поточної успішності студентів за результатами останньої сесії, перевірки курсових робіт, звітів з різних видів практик, а також матеріалів самоаналізу та за результатами виконання комплексних контрольних робіт (ККР).

Результати останньої перед акредитацією сесії показали достатню теоретичну і практичну підготовку. Екзаменаційна сесія проводилася згідно з графіком освітнього процесу та розкладом, який своєчасно доводиться до відома викладачів та студентів. Результати складання екзаменів оцінюються за критеріями ECTS та національною чотирибальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вносяться в екзаменаційну відомість, залікову книжку та навчальний план студента. Екзамени проводилися в письмовій формі за екзаменаційними білетами, які складалися із завдань різного ступеня складності, що дозволяє оцінити рівень оволодіння студентами теоретичними знаннями та професійними компетентностями в сфері обслуговування, виходячи з особливостей тих питань, що розглядаються в межах в кожній навчальній дисципліні.

Виконання навчального плану за навчальними дисциплінами, годинами, формами контролю дорівнює 100%, що відповідає вимогам щодо акредитації.

З метою визначення якості підготовки та рівня залишкових знань студентів

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



Л.В. Транченко



за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти в ДВНЗ «УжНУ» згідно графіку (додаток А) у присутності комісії були проведені комплексні контрольні роботи з дисциплін:

- з циклу соціально-гуманітарної підготовки «Історія та культура України» і «Філософія»;
- з циклу природничо-наукової та загальноекономічної підготовки «Математика»;
- з циклу дисциплін професійної та практичної підготовки «Організація ресторанного господарства», «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві», «Маркетинг готельного і ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)».

Кількісний та якісний аналіз результатів свідчить, що студенти засвоїли теоретичні основи, мають достатній рівень фахових знань, а показники якості освіти відповідають вимогам.

Контрольні заміри залишкових знань проводили з використанням пакетів комплексних контрольних робіт (ККР) з дисциплін, відповідно до діючих вимог, що мають рецензії, критерії оцінювання, затверджені в установленому порядку. Перевіркою було охоплено 100% студентів 4 курсу денної форми навчання за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти «бакалавр». Її результати характеризуються наведеними у порівняльній таблиці показниками (додаток Б).

За результатами контрольних замірів залишкових знань (додаток Б) з обраних дисциплін циклу соціально-гуманітарної підготовки показники абсолютної успішності студентів склали 100,0%, а якість успішності – 52,6%, а дисциплін природничо-наукової та загальноекономічної підготовки відповідно 100 % та 52,6%, з дисциплін професійної та практичної підготовки – 100% та 57,9%.

Загальні результати контрольних замірів залишкових знань одержані під час перевірки експертами (абсолютна успішність – 100% та якість успішності – 54,4%) лише на 1,6% в.п. нижчі від показників, одержаних студентами освітнього рівня «бакалавр» під час акредитаційного самоаналізу.

Експертна комісія провела перевірку показників успішності останньої екзаменаційної сесії студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня бакалавр і виявила такі результати: абсолютна успішність 100% і якість знань – 57,9%.

Експертною комісією також було проведено перевірку курсових робіт студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа». Навчальним планом підготовки студентів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» передбачено виконання курсових робіт з дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства». Вибіркова перевірка експертною комісією дванадцяти курсових робіт, по шість з кожного курсу, дозволяє оцінити ступінь теоретичної і практичної підготовки студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-

ресторанна справа». Комісія констатує, що курсові роботи виконані на актуальні теми, мають практичну значимість та відповідають змісту навчальної дисципліни. У результаті перевірки було встановлено, що всі курсові роботи виконані на достатньому теоретичному рівні, оформлені відповідно до розроблених методичних рекомендацій і містять результати власних наукових досліджень студентів. Експертною комісією було проведено вибіркове оцінювання якості курсових робіт. Розбіжностей між оцінками викладачів кафедри за виконання курсових робіт та експертної комісії не виявлено. Курсові роботи відповідають характеру спеціальності і вимогам профільних завдань.

Комісією перевірено організацію практичної підготовки студентів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти «бакалавр». Комісія констатує, що навчальна, виробнича та переддипломна практики студентів повністю забезпечені необхідними супровідними документами: методичними вказівками до проходження практик, програмами практик, щоденником практики, пам'ятками про основні обов'язки студента під час проходження практик. Надані для перевірки методичні матеріали за структурою та змістом забезпечують можливість якісної практичної підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи, створюють умови для повноцінного формування необхідних у професійній діяльності вмінь і навичок та збору аналітичної інформації для виконання бакалаврських робіт. З усіма базами практик укладено відповідні угоди на проходження практики, які були надані експертній комісії й перевірені. Направлення студентів на виробничу практику оформлено відповідними наказами по Університету, де визначені терміни проходження практики, підприємства та установи, які обрано базами практики.

Комісія перевірила якість виконання та об'єктивність оцінювання обраних на вибірккову перевірку 25% звітів з виробничої практики студентів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти «бакалавр». Засвідчує об'єктивність оцінювання та повноту відображення у звітах змісту програми практики, насиченість звіту інформаційним матеріалом, обґрунтованість зроблених висновків і пропозицій.

Експертна комісія констатує, що підсумкова атестація здобувачів вищої освіти за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» передбачена у формі складання комплексного екзамену зі спеціальності та захисту дипломної роботи бакалавра. Затвердження тем та закріплення наукових керівників оформлено розпорядженням по факультету, виконання дипломних робіт систематично контролюється завідувачем випускової кафедри, стан виконання розглядається на засіданнях кафедри впродовж навчального року. Керівництво дипломними роботами студентів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти «бакалавр» здійснюється викладачами кафедри туристичної інфраструктури та сервісу. Для складання комплексного екзамену зі спеціальності та публічного захисту дипломних робіт наказом по Університету призначаються Екзаменаційні комісії. На період акредитаційної експертизи дипломні роботи знаходяться у стадії виконання.

**Висновок:** експертна комісія зазначає, що показники успішності та якості виконання комплексних контрольних робіт з навчальних дисциплін знаходяться на рівні, який відповідає акредитаційним вимогам. Розбіжності в показниках успішності та якості виконання комплексних контрольних робіт при проведенні самоаналізу та під час проведення зрізів знань експертною комісією знаходяться в межах допустимих. Проведений аналіз виконання студентами курсових робіт та звітів з навчальної та виробничої практик свідчить про високий рівень підготовки фахівців напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

## 10. ВНУТРІШНЯ СИСТЕМА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності в ДВНЗ «Ужгородський національний університет» передбачає:

- визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- здійснення моніторингу, періодичного перегляду та вдосконалення освітніх програм, розробки та впровадження нових курсів;
- контроль за: матеріально-технічним забезпеченням освітньої діяльності; кадровим забезпеченням освітньої діяльності; навчально-методичним забезпеченням освітньої діяльності; якістю проведення навчальних занять; якістю знань студентів;
- забезпечення якості складу науково-педагогічних та педагогічних працівників Університету;
- забезпечення мобільності студентів;
- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм; забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- систему запобігання академічного плагіату у здобувачів вищої освіти.

Політика ДВНЗ «УжНУ» стосовно якості базується на засадах міжнародного стандарту ISO 9001:2015, на безумовному виконанні законодавчих та нормативних вимог у сфері вищої освіти, національних та європейських стандартів з надання освітніх послуг. Політика забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти є пріоритетною в Університеті і поширюється на всі рівні управління. Кожний співробітник Університету в межах своєї компетенції несе відповідальність за реалізацію політики забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти.

**Висновок:** система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності в ДВНЗ «Ужгородський національний університет» відповідає встановленим вимогам МОН України.



## **11. ПЕРЕЛІК ЗАУВАЖЕНЬ КОНТРОЛЮЮЧИХ ОРГАНІВ ТА ЗАХОДИ З ЇХ УСУНЕННЯ**

Під час проведення ліцензування освітньої діяльності з напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» експертною комісією були зроблені наступні рекомендації:

1. Продовжувати роботу щодо навчально-методичного забезпечення освітнього процесу

Експертна комісія розглянувши початково-методичні комплекси викладачів, що здійснюють освітній процес за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» констатує, що з кожної навчальної дисципліни в наявності навчально-методичні комплекси, в яких представлено програму навчальної дисципліни, робочі програми дисципліни, конспект лекцій, глосарій основних термінів, які використовуються при вивченні цієї дисципліни; методичні рекомендації для проведення семінарських та практичних занять (плани проведення семінарських (практичних) занять з кожного змістового модуля із зазначенням рекомендованої літератури, індивідуальних завдань та переліком питань до самоконтролю); методичні матеріали (рекомендації) для організації самостійної роботи студентів з навчальної дисципліни; засоби діагностики якості вищої освіти (тестові завдання, задачі для модульного контролю за окремий заліковий модуль, перелік питань до підсумкового контролю знань студентів (до екзаменів і заліків), пакети контрольних завдань для комплексної перевірки знань з дисципліни та інше) з навчальної дисципліни; методичні вказівки і тематика контрольних, курсових робіт з навчальних дисциплін, де передбачено їх виконання згідно з робочими навчальними планами і робочими навчальними програмами.

Експертна комісія зазначає, що наявні НМК з кожної початкової дисципліни дозволяють здійснювати якісну освітню діяльність з напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» за освітньо-кваліфікаційним рівнем «бакалавр».

2. Посили роботу щодо впровадження інтерактивних методів навчання.


Експертною комісією з'ясовано, що у освітньому процесі використовується два переносних проектори, у 6 аудиторіях встановлено стаціонарні мультимедійні системи. Забезпеченість мультимедійним обладнанням (як стаціонарним, так і переносним) для одночасного використання у навчальних аудиторіях складає 30%, що відповідає вимогам статті 54 Постанови КМ України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (зі змінами та доповненнями від 10 травня 2018 р.).

## **12. ЗАУВАЖЕННЯ, ЩО БУЛИ ЗРОБЛЕНІ ПІД ЧАС ПОПЕРЕДНЬОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ПОДАНИХ ДО МОН АКРЕДИТАЦІЙНИХ МАТЕРІАЛІВ**

За результатами попередньої експертизи № 280-ас від 8 травня 2019 р. поданих матеріалів акредитаційної справи напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» у ДВНЗ «УжНУ» рекомендується експертній комісії МОН, що проводитиме акредитаційну експертизу у ВНЗ, з'ясувати безпосередньо на місці та звернути увагу на таке:

- порушено п.42 Постанови КМУ України від 30 грудня 2015 р. № 1187(зі змінами та доповненнями від 10 травня 2018р.).

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



Л.В. Транченко



На підставі поданих на акредитацію матеріалів щодо відповідності Ліцензійним умовам надання освітніх послуг напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» в ДВНЗ «Ужгородський національний університет» експертна комісія МОН України зазначає, що вказане зауваження у результатах попередньої експертизи акредитаційних матеріалів, перевірено на місці та експертна комісія дійшла висновку:

Експертна комісія перевірила і констатує, ліцензований обсяг освітньої послуги у сфері вищої освіти у галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» з напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеню бакалавр складає 50 осіб денної та 30 осіб заочної форм навчання (протокол № 113 від 25.11.2014 р., Наказ МОН № 3090л від 25.12.2014 р) з врахуванням терміну навчання 320 осіб. На час перевірки за напрямом 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» здобувають вищу освіту 19 осіб денної та 11 – заочної форм навчання, разом 30 осіб, та 104 особи зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», що сумарно становить 134 особи, тобто ліцензійний обсяг виконаний на 41,9%.

Зважаючи на вищезначене, експертна комісія рекомендує зменшити ліцензійний обсяг і встановити його у кількості 60 осіб щорічно.

### ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Експертна комісія, провівши первинну акредитаційну експертизу підготовки бакалаврів з напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» в ДВНЗ «Ужгородський національний університет», дійшла таких висновків:

1. Матеріали щодо акредитації подані відповідно до Положення про акредитацію вищих навчальних закладах та спеціальностей у Вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 09.08.2001 р. № 978, Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 24.12.2003р. № 847, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України від 19.01.2004р. № 75/8674 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 29.11.2011р. № 1377), Державних вимог до акредитації напряму підготовки, спеціальності та Вищого навчального закладу, затверджених наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 13.06.2012 № 689 та Ліцензійних умов за переліком та назвами показників (Постанова КМУ України від 30.12.2015р. № 1187 «Про затвердження ліцензійних умов впровадження освітньої діяльності у закладах освіти»).

2. Стан організації освітнього та виховного процесу, рівень науково-педагогічних кадрів, навчально-методичне та інформаційне забезпечення, матеріально-технічна база, зміст та якість підготовки фахівців напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр» відповідають встановленим законодавством критеріям та нормативним вимогам і забезпечують державну гарантію якості вищої освіти.

3. На підставі результатів перевірки експертна комісія вважає необхідними висловити рекомендації, які дозволять покращити якість підготовки фахівців:

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



Л.В. Транченко

- удосконалити науково-дослідну роботу кафедри за рахунок поглиблення наукових досліджень та забезпечення їх публікацій у фахових, міжнародних наукових виданнях і міжнародних наукометричних базах даних (Scopus та Web of Science), активізувати патентну діяльність;
- конкретизувати напрям наукової роботи випускової кафедри у контексті розробки науково-прикладних рекомендацій для покращення організації діяльності підприємств сфери гостинності, започаткувати практику виконання дипломних робіт бакалавра на замовлення суб'єктів сфери обслуговування Ужгорода та інших областей;
- активізувати роботу щодо укладення договорів із закордонними університетами, налагодження співпраці з міжнародними фаховими центрами та організаціями, пошуку партнерів щодо грантової діяльності за тематикою науково-дослідної роботи студентів та викладачів кафедри;
- залучати фахівців-практиків і роботодавців до проведення навчальних занять як на базі університету, так і на підприємствах готельної та ресторанної індустрії;
- розширити профорієнтаційну роботу, застосовувати нестандартні методи і підходи для залучення молоді до вступу в Університет за спеціальністю, що акредитується, з метою збільшення контингенту студентів;
- з метою усунення порушення п.42 Постанови КМУ України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (зі змінами та доповненнями від 10 травня 2018р.) скоротити ліцензійний обсяг на 20 осіб., та визначити ліцензійний обсяг 60 щорічно.

**Експертна комісія МОН України на підставі вище викладеного, порівняння фактичних показників діяльності ДВНЗ «Ужгородський національний університет» та вимог до первинної акредитації прийшла до висновку про можливість акредитації напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр» з ліцензійним обсягом 60 осіб.**

**Голова експертної комісії:**

завідувач кафедри туризму  
та готельно-ресторанної справи  
Уманського національного університету  
садівництва, доктор економічних наук,  
професор

**Член експертної комісії:**

декан факультету  
інноваційних технологій харчування  
і ресторанно-готельного бізнесу  
Одеської національної академії харчових технологій,  
кандидат технічних наук, доцент

**Ознайомлений:**

Ректор ДВНЗ

«Ужгородський національний університет»,

професор

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



Л.В. Транченко




О.В. Дишкантюк



В.І. Смоланка

Л.В. Транченко

Таблиця 4

**ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ ДОТРИМАННЯ КАДРОВИХ І  
ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВИМОГ ЩОДО МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО,  
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНОГО ТА ІНФОРМАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ  
провадження освітньої діяльності здобувачів вищої освіти з напряму підготовки  
6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр»**

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу) за першим (бакалаврським) рівнем	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1	2	3	4
<b>І. КАДРОВІ ВИМОГИ</b>			
<b>щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти</b>			
1. Науково-педагогічні та наукові працівники, які здійснюють освітній процес і мають стаж науково-педагогічної діяльності понад два роки та рівень наукової та професійної активності, який засвідчується виконанням не менше чотирьох видів та результатів перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов (мінімальний відсоток кадрового складу)	100	100	-
2. Кадровий склад закладу освіти (кількість осіб, виходячи із максимальної кількості здобувачів освітнього ступеня бакалавр на одного викладача, який має кваліфікацію відповідно до спеціальності, науковий ступінь або вчене звання)	-	-	-
3. Склад групи забезпечення (мінімальний відсоток від загальної кількості членів групи забезпечення):			
1) Які мають науковий ступінь та/або вчене звання	50	100	+50
2) Які мають науковий ступінь доктора наук та/або вчене звання звання професора	10	40	+30
4. Кількість членів групи забезпечення (максимальна кількість здобувачів вищої освіти всіх рівнів, курсів та форм навчання з відповідної спеціальності на одного члена)	30	27 (5 осіб групи забезпечення на 135 здобувача вищої освіти)	+3

5. Наявність трудових договорів (контрактів) з усіма науково-педагогічними працівниками та/або наказів про прийняття їх на роботу	+	+	-
<b>II. ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ</b>			
<b>щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти</b>			
1. Забезпеченість приміщеннями для проведення освітнього процесу (кв. метрів на одного здобувача освіти з урахуванням не більше трьох змін навчання, але не менше 2000 кв. метрів для закладу освіти)	2,4	3,05	+0,65
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	30	35,2	+5,2
3. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням, необхідним для виконання освітніх програм	+	+	
4. Забезпеченість вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю у бібліотеці закладу освіти, в тому числі в електронному вигляді (мінімальна кількість найменувань)	Не менше як чотирьох найменувань	6	+2
5. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається користування базами кількох закладів освіти)	+	+	відхилень немає
6. Наявність офіційного веб-сайта закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня/освітньо-наукова/видавнича/атестаційна (наукових працівників) діяльність, зразки документів про освіту, умови для доступності осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення до приміщень, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація);	+	+	відхилень немає
7. Наявність соціально-побутової інфраструктури:			
1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	відхилень немає
2) пунктів харчування	+	+	відхилень немає
3) актового чи концертного залу	+	+	відхилень немає



4) спортивного залу	+	+	відхилень немає
5) стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	відхилень немає
6) медичного пункту	+	+	відхилень немає
8. Наявність навчально-методичного забезпечення			
1) освітньої програми	+	+	відхилень немає
2) навчального плану	+	+	відхилень немає
3) робочих програм з усіх навчальних дисциплін навчального плану	+	+	відхилень немає
4) програм з усіх видів практичної підготовки	+	+	відхилень немає
5) методичних матеріалів для проведення підсумкової атестації здобувачів вищої освіти	+	+	відхилень немає
<b>III. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ВИМОГИ</b> <b>щодо провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти</b>			
1. Подання в електронному вигляді відомостей про кадрове та матеріально-технічне забезпечення закладу освіти до ЄДЕБО	+	+	відхилень немає

**Голова експертної комісії:**

завідувач кафедри туризму  
та готельно-ресторанної справи  
Уманського національного університету  
садівництва, доктор економічних наук,  
професор



Л.В. Транченко

**Член експертної комісії:**

декан факультету  
інноваційних технологій харчування  
і ресторанно-готельного бізнесу  
Одеської національної академії харчових технологій,  
кандидат технічних наук, доцент



О.В. Дишкантюк

**Ознайомлений:**

Ректор ДВНЗ

«Ужгородський національний університет»,  
професор




В.І. Смоланка

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



Л.В. Транченко

Таблиця 5

**Порівняльна таблиця дотримання Державних вимог до акредитації  
напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітнього  
ступеня «бакалавр»**

Назва показника (нормативу)	Значення показника (нормативу) за ОКР бакалавр)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
<b>Якісні характеристики підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр</b>			
1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	-
1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	-
1.3. Чисельність науково-педагогічних (педагогічних) працівників, що обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	-
2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
2.1. Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:			
2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	52,6	+2,6
2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	52,6	+2,6
2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної			

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



Л.В. Транченко

(фахової) підготовки:			
2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	57,9	+7,9
3. Організація наукової роботи			
3.1. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	+	+	-
3.2. Участь студентів у науковій роботі (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	+	+	-

**Голова експертної комісії:**

завідувач кафедри туризму  
та готельно-ресторанної справи  
Уманського національного університету  
садівництва, доктор економічних наук,  
професор



Л.В. Транченко

**Член експертної комісії:**

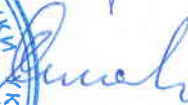
декан факультету  
інноваційних технологій харчування  
і ресторанно-готельного бізнесу  
Одеської національної академії харчових технологій,  
кандидат технічних наук, доцент



О.В. Дишкантьук

**Ознайомлений:**

Ректор ДВНЗ  
«Ужгородський національний університет»  
професор

В.І. Смоланка

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



Л.В. Транченко

“Погоджено”

Голова експертної комісії

*Василь*

проф. Л.В. Транченко

(підпис)

(ініціали та прізвище)

“28” травня 2019 р.

“Затверджую”

Перший проректор ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

*О.Г. Сливка*

проф. О.Г. Сливка

(підпис)

(ініціали та прізвище)

“28” травня 2019 р.

# Г Р А Ф І К

проведення комплексних контрольних робіт  
студентами напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
факультету туризму та міжнародних комунікацій  
ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

№п/п	Напрямок підготовки	Дисципліна	Група	Дата	Час	Ауд.	Викладач	Експерт	Підпис експерта
1	6.140101 «Готельно-ресторанна справа»	Маркетинг готельного і ресторанного господарства	4/1	28.05.2019	12.00	300	доц. Годя І.М.	проф. Транченко Л.В.	<i>Василь</i>
2		Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	3/1	28.05.2019	12.00	307	ст.. Панько О. І., ст. в. Данилюк В.О., ст. в. Голомідова Л.В.	доц. Дишкантюк О.В.	<i>У</i>
3		Організація ресторанного господарства	4/1	29.05.2019	12.00	300	доц. Сіра Е.О.	доц. Дишкантюк О.В.	<i>У</i>
4		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	4/1	29.05.2019	14.00	307	ст.в. Попик М.М.	проф. Транченко Л.В.	<i>Василь</i>
5		Філософія	3/1	29.05.2019	12.00	324	доц. Ханас У.Я.	проф. Транченко Л.В.	<i>Василь</i>
6		Організація готельного господарства	4/1	30.05.2019	12.00	300	доц. Годя І.М.	проф. Транченко Л.В.	<i>Василь</i>
7		Історія та культура України	2/1	30.05.2019	12.00	324	доц. Кичера В.В.	доц. Дишкантюк О.В.	<i>У</i>
8		Вища математика	3/1	30.05.2019	12.00	307	доц. Лавер О.Г.	доц. Дишкантюк О.В.	<i>У</i>

Декан факультету туризму та міжнародних комунікацій



Н.Ф. Габчак



Додаток Б

**Виконання комплексних контрольних робіт студентами за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»**

Найменування дисципліни	Кількість студентів	Виконували ККР, %	Одержали оцінки при акредитаційній комісії								Успішність, %	Якість, %	Середній бал	Самоаналіз			Відхилення результатів ККР і самоаналізу		
			відмінно		добре		задовільно		незадов.					Успішність, %	Якість, %	Середній бал	Успішність, %	Якість, %	Середній бал
			«5»		«4»		«3»		«2»										
			к-ть	%	к-ть	%	к-ть	%	к-ть	%									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Дисципліни циклу соціально-гуманітарної підготовки																			
Історія та культура України	21	21/100	3	14,3	8	38,1	10	47,6	0	0	100	52,4	3,7	95,2	52,4	3,8	4,8	-	0,1
Філософія	17	17/100	3	17,6	8	47,05	8	47,05	0	0	100	52,9 5	3,8	94,7	57,9	3,8	5,3	4,05	0,1
Всього за циклом	38	38/100	6	15,8	16	42,1	18	47,4	0	0	100	52,6	3,8	95	55	3,8	5	2,4	0,05
Дисципліни природничо-наукової та загальноєкономічної підготовки																			
Вища математика	19	19/100	2	10,52	8	42,1	9	47,36	0	0	100	52,6	3,6	94,7	52,6	3,6	5,3	-	-
Всього за циклом	19	19/100	2	10,52	8	42,1	9	47,36	0	0	100	52,6	3,6	94,7	52,6	3,6	5,3	-	-
Дисципліни професійної-орієнтовної та практичної підготовки																			
Організація ресторанного господарства	19	19/100	4	21,05	7	36,8	8	42,1	0	0	100	57,9	3,6	100	63,2	3,9	-	5,3	0,3
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	19	19/100	7	36,8	3	15,78	9	47,4	0	0	100	52,6	3,9	89,5	52,6	4,1	10,5	-	0,2

Маркетинг готельного і ресторанного господарства	19	19/ 100	0	0	10	52,6	9	47,4	0	0	100	52,6	3,5	94,7	52,6	3,6	5,3	-	0,1
Організація готельного господарства	19	19/ 100	2	10,5	8	42,1	9	47,4	0	0	100	52,6	3,6	100	47,4	3,7	-	5,2	0,1
Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	19	19/ 100	2	10,5	12	63,2	5	26,3	0	0	100	73,7	3,8	100	78,9	3,9	-	5,2	0,1
<b>Всього за циклом</b>	<b>95</b>	<b>95/ 100</b>	<b>15</b>	<b>15,8</b>	<b>40</b>	<b>42,1</b>	<b>40</b>	<b>42,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>57,9</b>	<b>3,7</b>	<b>96,9</b>	<b>59</b>	<b>3,9</b>	<b>3,1</b>	<b>1,1</b>	<b>0,2</b>
<b>Всього</b>	<b>154</b>	<b>154/ 100</b>	<b>23</b>	<b>14,9</b>	<b>64</b>	<b>41,5</b>	<b>67</b>	<b>43,5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>54,4</b>	<b>3,7</b>	<b>95,5</b>	<b>56</b>	<b>3,8</b>	<b>4,5</b>	<b>1,6</b>	<b>0,1</b>

### Голова експертної комісії:

завідувач кафедру туризму та  
готельно-ресторанної справи

Уманського національного університету садівництва,  
доктор економічних наук, професор

### Експерт:

декан факультету інноваційних технологій  
харчування і ресторанно-готельного бізнесу

Одеської національної академії  
харчових технологій,

кандидат технічних наук, доцент

**З висновками експертної комісії ознайомлений, один екземпляр отримав.**

Ректор ДВНЗ «Ужгородський національний університет»  
доктор медичних наук, професор



Л.В. Транченко




О.В. Дишкантюк



В.І. Смоланка

## Додаток В -1

**Порівняльна таблиця оцінки результатів захисту курсових проектів з дисципліни «Організація готельного господарства» напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр» ДВНЗ «Ужгородський національний університет» у порівнянні з акредитаційною експертизою**

Прізвища та ініціали студента	Тема курсового проекту	Курс, група	Керівник роботи	Оцінка при захисті	Оцінка експерта	Відхилення
Ізай О.Ю.	Проблематика розвитку готельного господарства в Україні	2 курс, 1 група	доц. Світлинець О.В.	5	5	0
Когут Г.І.	Корпоративні заходи та кайтеринг при готелях	2 курс, 1 група	доц. Світлинець О.В.	5	4	-1
Іванина І.В.	Особливості організації роботи кадрової служби готельного підприємства в сучасних умовах	2 курс, 1 група	доц. Світлинець О.В.	4	4	-1
Северіна Ю.М.	Сучасний стан та проблеми розвитку підприємств готельного бізнесу в Закарпатській області	2 курс, 1 група	доц. Світлинець О.В.	5	4	-1
Микита Ю.І	Удосконалення організаційної структури готелю	2 курс, 1 група	доц. Світлинець О.В.	3	3	0
Бурковська О.С.	Шляхи впровадження інноваційних дизайнерських рішень в інтер'єрі готельних підприємств	2 курс, 1 група	доц. Світлинець О.В.	4	4	0

### Зведені показники контролю знань студентів

Результати захисту		Оцінки експерта	
Середній бал	4,3	Середній бал	4
Абсолютна успішність %	100 %	Абсолютна успішність %	100%
Якісна успішність %	83,3 %	Якісна успішність %	83,3%
Розбіжність між результатами керівника та експерта – 0,3.			

#### Голова експертної комісії:

завідувач кафедрою туризму та  
готельно-ресторанної справи

Уманського національного університету садівництва,  
доктор економічних наук, професор

Л.В. Транченко

#### Експерт:

декан факультету інноваційних технологій  
харчування і ресторанно-готельного бізнесу

Одеської національної академії  
харчових технологій,

кандидат технічних наук, доцент

О.В. Дишкантюк

**З висновками експертної комісії ознайомлений, один екземпляр отримав.**

Ректор ДВНЗ «Ужгородський національний університет»  
доктор медичних наук, професор



В.І. Смоланка



## Додаток В-2

**Порівняльна таблиця оцінки результатів захисту курсових проектів з дисципліни «Організація ресторанного господарства» студентами напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр» ДВНЗ «Ужгородський національний університет» у порівнянні з акредитаційною експертизою**

Прізвища та ініціали студента	Тема курсового проекту	Курс, група	Керівник роботи	Оцінка при захисті	Оцінка експерта	Відхилення
Когут Г.І.	Розвиток гастрономічного туризму на Закарпатті.	3 курс, 1 група	проф. Гарагонич В.В.	5	5	0
Ізай О.Ю.	Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні.	3 курс, 1 група	викл. Попик М.М.	5	5	0
Северіна Ю.П.	Сучасні тенденції ринку послуг громадського харчування.	3 курс, 1 група	доц. Сіра Е.О.	5	4	-1
Химич Д.В.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства на прикладі	3 курс, 1 група	доц. Годя І.М.	4	4	0
Микита Ю.І.	Особливості організації харчування туристів у різних типах готельних господарств.	3 курс, 1 група	проф. Корсак Р.В.	4	3	-1

### Зведені показники контролю знань студентів

Результати захисту		Оцінки експерта	
Середній бал	4,6	Середній бал	4,2
Абсолютна успішність %	100%	Абсолютна успішність %	100%
Якісна успішність %	100%	Якісна успішність %	80%
Розбіжність між результатами керівника та експерта – 0,4.			

#### Голова експертної комісії:

завідувач кафедрою туризму та  
готельно-ресторанної справи

Уманського національного університету садівництва,

доктор економічних наук, професор

Л.В. Транченко

#### Експерт:

декан факультету інноваційних технологій  
харчування і ресторанно-готельного бізнесу

Одеської національної академії

харчових технологій,

кандидат технічних наук, доцент

О.В. Дишкантюк

**З висновками експертної комісії ознайомлений, один екземпляр отримав.**

Ректор ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

доктор медичних наук, професор



В.І. Смоланка

**Порівняльна таблиця оцінки результатів проходження навчальної практики «Вступ до фаху» студентами напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр» ДВНЗ «Ужгородський національний університет» у порівнянні з акредитаційною експертизою**

№	Прізвище та ініціали студента	База практики	Курс, група	Керівник практик и від кафедри	Оцінка при захисті	Оцінка експерта	Відхилення
1	Бурковська О.С.	готель «Атлант»	1 курс, 1 група	доц. Пригара О.В.	5	4	-1
2	Ізай О.Ю.	готель «Унгварський»	1 курс, 1 група	доц. Пригара О.В.	5	5	0
3	Ковач А.В.	готель-ранчо «Золота гора»	1 курс, 1 група	доц. Пригара О.В.	4	4	0
4	Когут Г.І.	готель «Унгварський»	1 курс, 1 група	доц. Пригара О.В.	5	4	-1
5	Микита Ю.І.	готель «Атлант»	1 курс, 1 група	доц. Пригара О.В.	3	3	0
6	Северіна Ю.М.	готель «Ferdinand»	1 курс, 1 група	доц. Пригара О.В.	5	5	0

Результати захисту	Оцінка експерта
Середній бал – 4,5	Середній бал – 4,1
Абсолютна успішність - 100%	Абсолютна успішність – 100%
Якісна успішність – 83,3%	Якісна успішність - 83,3 %
Розбіжність між результатами керівника та експерта – 0,4.	

**Голова експертної комісії:**

завідувач кафедру туризму та

готельно-ресторанної справи

Уманського національного університету садівництва,

доктор економічних наук, професор



Л.В. Транченко

**Експерт:**

декан факультету інноваційних технологій

харчування і ресторанно-готельного бізнесу

Одеської національної академії

харчових технологій,

кандидат технічних наук, доцент



О.В. Дишкантюк

**З висновками експертної комісії ознайомлений, один екземпляр отримав.**

Ректор ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

доктор медичних наук, професор




В.І. Смоланка



## Додаток Г 2

**Порівняльна таблиця оцінки результатів проходження виробничої  
практики «Готельно-ресторанна справа» студентами напряму  
підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня  
«бакалавр» ДВНЗ «Ужгородський національний університет» у  
порівнянні з акредитаційною експертизою**

№	Прізвище та ініціали студента	База практики	Курс, група	Керівник практики від кафедри	Оцінка при захисті	Оцінка експерта	Відхилення
1	Бурковська О.С.	ресторан «Брама»	3 курс, 1 група	проф. Гарагонич В.В.	5	4	-1
2	Ізай О.Ю.	«Apetite Café Lychee»	3 курс, 1 група	проф. Гарагонич В.В.	5	5	0
3	Ковач А.В.	ресторан «Аметист»	3 курс, 1 група	проф. Гарагонич В.В.	4	4	0
4	Когут Г.І.	ресторан «Фабрика Другетті»	3 курс, 1 група	проф. Гарагонич В.В.	5	5	0
5	Микита Ю.І.	готельно-відпочинковий комплекс «Родинне Україна»	3 курс, 1 група	проф. Гарагонич В.В.	3	3	0
6	Северіна Ю.М.	готель «Аметист»	3 курс, 1 група	проф. Гарагонич В.В.	5	4	-1

Результати захисту	Оцінка експерта
Середній бал -4,5	Середній бал - 4,2
Абсолютна успішність -100 %	Абсолютна успішність – 100%
Якісна успішність - 83,3%	Якісна успішність -83,3 %
Розбіжність між результатами керівника та експерта – 0,3.	

**Голова експертної комісії:**

завідувач кафедри туризму та

готельно-ресторанної справи

Уманського національного університету садівництва,

доктор економічних наук, професор

Л.В. Транченко

**Експерт:**

декан факультету інноваційних технологій

харчування і ресторанно-готельного бізнесу

Одеської національної академії

харчових технологій,

кандидат технічних наук, доцент

О.В. Дишкантук

**З висновками експертної комісії ознайомлений, один екземпляр отримав.**

Ректор ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

доктор медичних наук, професор



В.І. Смоланка

## Додаток Г 3

**Порівняльна таблиця оцінки результатів проходження виробничої практики «Планування та організація готельно-ресторанного бізнесу» студентами напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр» ДВНЗ «Ужгородський національний університет» у порівнянні з акредитаційною експертизою**

№	Прізвище та ініціали студента	База практики	Курс, група	Керівник практики від кафедри	Оцінка при захисті	Оцінка експерта	Відхилення
1	Бурковська О.С.	готельно-ресторанний комплекс «Кілікія»	4 курс, 1 група	доц. Січка І.І.	4	4	0
2	Ізай О.Ю.	готельно-ресторанний комплекс «Кілікія»	4 курс, 1 гру	доц. Січка І.І.	5	5	0
3	Ковач А.В.	готельно-ресторанний комплекс «Кілікія»	4 курс, 1 гру	доц. Січка І.І.	4	3	-1
4	Когут Г.І.	готельно-ресторанний комплекс «Кілікія»	4 курс, 1 гру	доц. Січка І.І.	4	3	-1
5	Микита Ю.І.	готельно-ресторанний комплекс «Кілікія»	4 курс, 1 гру	доц. Січка І.І.	4	4	0
6	Северіна Ю.М.	готельно-ресторанний комплекс «Кілікія»	4 курс, 1 гру	доц. Січка І.І.	4	4	0

Результати захисту	Оцінка експерта
Середній бал - 4,1	Середній бал – 3,8
Абсолютна успішність - 100%	Абсолютна успішність - 100%
Якісна успішність - 100%	Якісна успішність – 66,7%
Розбіжність між результатами керівника та експерта – 0,3.	

**Голова експертної комісії:**

завідувач кафедри туризму та

готельно-ресторанної справи

Уманського національного університету садівництва,

доктор економічних наук, професор



Л.В. Транченко

**Експерт:**

декан факультету інноваційних технологій

харчування і ресторанно-готельного бізнесу

Одеської національної академії

харчових технологій,

кандидат технічних наук, доцент

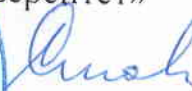


О.В. Дишкантюк

**З висновками експертної комісії ознайомлений, один екземпляр отримав.**

Ректор ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

доктор медичних наук, професор

В.І. Смоланка