

## ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Державний вищий навчальний заклад "Ужгородський національний університет"</b>
Освітня програма	<b>34941 Готельно-ресторанна справа</b>
Рівень вищої освіти	<b>Магістр</b>
Спеціальність	<b>241 Готельно-ресторанна справа</b>

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

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

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

*Використані скорочення:*

**ID** - ідентифікатор

**ВСП** - відокремлений структурний підрозділ

**ЄДЕБО** - Єдина державна електронна база з питань освіти

**ЄКТС** - Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

**ЗВО** - заклад вищої освіти

**ОП** - освітня програма

## Загальні відомості

### 1. Інформація про освітню програму

Назва ЗВО	Державний вищий навчальний заклад "Ужгородський національний університет"
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	34941
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Магістр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна

### 2. Відомості про склад експертної групи та акредитаційну експертизу

Склад експертної групи	Холявка Володимир Зеновійович, Басько Андрій Сергійович, Капліна Тетяна Вікторівна (керівник)
Залучений представник роботодавців	не залучений
Дати візиту до ЗВО	28.10.2020 р. – 30.10.2020 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/29088>

Програма візиту експертної групи <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/29145>

### 4. Інформація про наявність у звіті інформації з обмеженим доступом

Звіт не містить інформацію з обмеженим доступом

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

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

**відсутні**

#### II. Резюме

## **Загальні враження про ОП, найголовніші висновки щодо відповідності Критеріям**

ЕГ після вивчення матеріалу самоаналізу, проведення акредитаційної експертизи з використанням технічних засобів відеозв'язку в ДЗВО “Ужгородський національний університет” прийшла до наступних висновків. Представлена ОП “Готельно-ресторанна справа”, що реалізується на другому (магістерському) рівні вищої освіти у ДЗВО “УжНУ”, акредитується вперше. Орієнтація програми – освітньо-професійна. Мета, цілі ОП відповідають Стратегії та концепції інноваційного розвитку ДВНЖ “УжНУ” на 2015–2025 рр., затвердженої у 2016 році і викладеної на сайті університету. Сутність Стратегії ЗВО розкриває його особливості – закладення основ стійкого інноваційного розвитку УжНУ, що забезпечить функціонування ефективної системи випереджальної підготовки елітних спеціалістів світового рівня, єдність наукової, навчальної та інноваційної діяльності, створення розгалуженої інфраструктури інноваційної діяльності на основі Наукового парку «УжНУ». Прикладом реалізації стратегії університету на ОП “Готельно-ресторанна справа” є викладання ОК “Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі”, де запроваджено інноваційний підхід до викладання дисципліни (поєднання теорії з практикою розробки і впровадження власних Стартапів). ЗВО другого (магістерського) рівня вищої освіти має можливість оцінювання та аналізу ризиків впровадження власного стартап проекту для готельно-ресторанного бізнесу із застосуванням інноваційних та інформаційних технологій. Особливостями ОП “Готельно-ресторанна справа” є її багатопрофільність і міждисциплінарність, орієнтація на формування фахівців з новим способом мислення, спроможних до швидкої адаптації у бізнес-середовищі з урахуванням інтеграції до ЄС; рівень практичної підготовки у поєднанні з мовною практикою (12 кр. – виробнича (перекладацька), науково-виробнича (науково-асистентська), переддипломна практика забезпечує реалізацію ПРН; проходження стажування за кордоном з отриманням сертифікатів; участь у програмах інтернаціоналізації та академічної мобільності. У здобувачів вищої освіти даної ОП є можливість формувати індивідуальну освітню траєкторію. Практична підготовка здобувачів здійснюється на відповідних до змісту освітньої програми базах практики, що сприяє подальшому їх працевлаштуванню. В університеті створено рівні та прозорі умови вступу, навчання. Освітня програма відповідає принципу «академічної свободи». Здобувачі освіти та академічна спільнота беруть участь в розробленні ОП та її освітніх компонентів. Прагнення до активної співпраці з ЗВО дозволяє їм формувати індивідуальну освітню траєкторію. Представлені презентаційні і відео-матеріали матеріально-технічного забезпечення підтверджують реалізацію освітньої програми. В університеті і на ОП “Готельно-ресторанна справа” відсутні будь-які дискримінаційні ознаки.

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

ОП “Готельно-ресторанна справа” другого (магістерського) рівня вищої освіти у ДЗВО УжНУ є структурованою з позицій загального часу навчання (за семестрами / роками навчання). Здобувачам вищої освіти забезпечується можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії через вплив на змістовну частину ОК. Перелік освітніх компонентів ОП дозволяє реалізувати повністю програмні результати навчання. Позитивною практикою є робота НПП даної ОП при підтримці роботодавців над удосконаленням прийомів, методів навчання, що передбачає поєднання організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів і технологій. Сильною стороною є наявність потужного бібліотечного фонду (підручники, посібники з готельно-ресторанної справи, періодичні видання, електронні ресурси) за ОП “Готельно-ресторанна справа”, доступ до наукометричних баз, до університетського репозитарію, що створює широкі можливості для реалізації наукових досліджень ЗВО, що підтверджено під час зустрічей із ЗВО денної та заочної форми навчання і продемонстровано у бібліотечних філіях виставкою літератури за ОП “Готельно-ресторанна справа”. Позитивною практикою є такі форми академічної мобільності, як мовне стажування, наукове стажування та навчання за програмами академічної мобільності НПП даної ОП, (стажування доц. Жовтані Р.Я. в навчальному центрі іноземних мов та європейської освіти Варшавського університету (Польща), Кошицький технічний університет, Академія професійної освіти «Меркур», стажування «European Integration Models of Students», Словацька Республіка, м. Кошіце. Політика академічної доброчесності популяризується та регламентується низкою внутрішніх документів і забезпечена на інституційному рівні ДЗВО двома системами перевірки на плагіат - Unicheck та Strike plagiarism, безкоштовний доступ до яких мають всі учасники освітнього процесу, і за даною ОП. Включення до ОП “Готельно-ресторанна справа” ОК “Практикум перекладу” дозволяє посилити рівень мовної підготовки ЗВО. НПП кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства володіють високим рівнем іноземної мови, що вказує на їх професійну підготовку, що забезпечує реалізацію ОП (Кіш Г.В., доц., к.е.н.- диплом бакалавра з Філології (англійська); Попик М.М., доц., к.е.н.- сертифікат British Council Aptis English Test. Certificate «C» Grade (dated of October 6, 2018) ]. Ознакою співпраці з роботодавцями в реалізації ОП та залучення роботодавців до аудиторних занять є робота у складі кафедри доц., к.е.н. Сіра Е.О., яка є виконавчим директором ресторану “Грант” у м.Ужгород.

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

1.У ЗВО на ОП “Готельно-ресторанна справа” відсутня практика залучення стейкхолдерів до складу проектної (робочої групи). Рекомендації: під час запланованого перегляду у 2021 році ОП залучити стейкхолдерів до складу проектної групи, що дало б їм можливість реально відчувати себе учасниками удосконалення ОП. 2.Присутні неточності у належності дисциплін вільного вибору студентів до циклу підготовки. На сайті кафедри (денна форма навчання) дисципліни вільного вибору студентів відносять до циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки, а у навчальних планах за 2018 рік вони належать до циклу дисциплін професійної підготовки. Рекомендація: узгодити назви циклів дисциплін у навчальних планах і в інформаційних матеріалах, розміщених на сайті кафедри.3. Для посилення ознаки дисципліни вільного вибору доцільно було б не вносити до переліку

компонентів ОП і відповідно навчальних планів назви дисциплін вільного вибору, а представляти їх лише з позицій ВБ2.1, ВБ2.2 з визначенням кількості кредитів. Рекомендації: 1. Виключити із ОП і навчальних планів назви дисциплін вільного вибору студентів, помітивши їх: Блок 1- дисципліна 2.1, 2.2 і т.д. 4. Потребує уточнення структурно-логічна схема, в якій існує взаємозв'язок викладання обов'язкових і дисциплін вільного вибору студентів з позицій реалізації ПРН. За такого її викладення втрачається сенс дисциплін вільного вибору. 5. Перелік дисциплін вільного вибору студента потребує розширення для набуття ЗВО універсальних навичок та вмінь за рахунок загальноуніверситетських дисциплін. Реальна картина - три кафедри факультету туризму та міжнародних комунікацій формують цей список. 6. Студенти недостатньо обізнані, які компетентності або вміння та навички вони можуть набути під час вивчення дисциплін вільного вибору. Рекомендації: під час викладання навчальних дисциплін вибіркового циклу НПП акцентувати увагу ЗВО, які компетентності, або навички та вміння вони можуть набути під час вивчення конкретної навчальної дисципліни. 7. Відсутні вимоги до виконання окремих видів навчальної роботи здобувачів в межах дисциплін (проект, презентація). Рекомендовано: конкретизувати в робочих програмах вимоги до виконання окремих видів навчальної роботи здобувачами. 8. Теми випускових кваліфікаційних робіт не відображені на сайті ДЗВО. Рекомендовано: у встановлені терміни розміщувати перелік тем кваліфікаційних робіт магістрів за ОП "Готельно-ресторанна справа" на веб-сторінці факультету, або в інший спосіб, з метою доступного оприлюднення та забезпечення належного вибору здобувачами теми кваліфікаційної роботи. 9. Відсутня практика оприлюднення результатів опитування та анкетування здобувачів вищої освіти на сайті ДЗВО. Рекомендовано оприлюднювати результати анкетування та опитування на сайті ДЗВО. Створити на сайті ДЗВО центр обговорення здобувачами ОП (форум) щодо реалізації ОП.

### III. Аналіз

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

#### Критерій 1. Проектування та цілі освітньої програми:

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

ОП "Готельно-ресторанна справа" ДЗВО "УжНУ" має мету, яка пов'язана з підготовкою конкурентоспроможних, соціально-мобільних, висококваліфікованих фахівців, здатних вирішувати складні завдання, проблеми інноваційного та дослідницького характеру, спеціалізовані задачі розроблення бізнес-проектів суб'єктів готельного й ресторанного бізнесу з урахуванням регіонального аспекту та територіального розміщення туристсько-рекреаційного потенціалу. Цілі програми спрямовані на формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризуються невизначеністю умов і вимог. Цілі програми узгоджуються з концепцією та стратегією ЗВО (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/8662>), (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/20138>). Концептуальним напрямом розвитку інноваційної складової освітньої діяльності університету є створення системи інноваційної освіти на базі нетрадиційних педагогічних і технологічних рішень, використання ідей і принципів нових наукомістких освітніх технологій, що забезпечують значне підвищення ефективності і якості педагогічної праці і навчання студентів. Концепція дасть змогу в контексті транскордонного співробітництва започаткувати в Закарпатській області діяльність регіональної інноваційної структури Науковий парк «УжНУ», який буде сприяти забезпеченню сталого соціально-економічного розвитку Закарпаття шляхом впровадження результатів науково-технічної та інноваційної діяльності, ефективного використання наявного наукового потенціалу та широкого залучення вітчизняних і закордонних інвестицій. Саме концепція, місія ЗОВ забезпечують його місце і, зокрема, ОП "Готельно-ресторанна справа" в Закарпатському регіоні. Під час зустрічей з керівним менеджментом (ректором Смоланка В.І., проректором з науково-педагогічної роботи Король І.І., деканом факультету туризму та міжнародних комунікацій Габчак Н.Ф.) була підтверджена зваженість підходів до відкриття ОП. Проведена значна аналітична робота з дослідження туризму та його підгалузей готельного й ресторанного господарства Закарпатського регіону, починаючи з 2015 року. В ній брали участь не тільки декан факультету Габчак Н.Ф., яка є членом координаційної ради Закарпатського регіону, але й представники регіональних органів влади, академічна спільнота, НПП, ЗВО, роботодавці і здобувачі з ОП "Готельно-ресторанна справа" першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

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

ЕГ встановлено, що за умови відсутності стандарту, гарантом і проектною групою ОП “Готельно-ресторанна справа” була проведена попередня робота з формування компетентностей, ПРН, структурної частини й змістовому наповненню ОП. До процесу були залучені здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОП “Готельно-ресторанна справа”, окремі з них нині є здобувачами другого рівня вищої освіти. Останнє підтверджено під час відео-зустрічі з студентським самоврядуванням (ознайомлення з протоколом №3 робочої групи від 26 грудня 2018 року). Також залучалися до процесу роботодавці, академічна спільнота, так і інші стейкхолдери. Під час зустрічі з роботодавцями Ерман Чауш (Генеральний директор компанії “Calypso Tour UA” відмітив, що йому особисто важливим є формування у випускників ОП управлінських, мовних навичок ( бо сфера діяльності їх компанії розповсюджується на такі країни, як Туреччина, Словаччина, Північний Кіпр, Болгарія, Іспанія (Барселона) і посади, які компанія пропонує, це адміністратори рецепції, гестрлейшн. Представники гостинного двору “Чарда”: директор Тімон Л.В. і адміністратор Орел Ю.В. наголошували на комунікативних навичках. У цілому роботодавці підтвердили професійну спрямованість ОП і врахування їх пропозицій на стадії її розробки і змістовому наповненні Освітніх компонентів. Моніторинг інтересів здобувачів вищої освіти відбувається шляхом опитувань, анкетування, що відмічено в матеріалі самоаналізу та під час зустрічей, але знайти положення, що регулює цей процес, форму анкети на сайті факультету і кафедри ЕГ не вдалося. Приклад опитування було подано у відповіді на запит №10 ЕГ. Оновлення ОП відбувається провідними викладачами щорічно і стосується окремих питань тем ОК, що зазначено було зам. декана факультету доц. Ханас У. Я. Цей процес врегульовано окремим Положенням про розроблення, моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм у ДВНЗ “УжНУ” (протокол вченої ради №2 від 03.03.2020 р. [ <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/450>]. Набір на ОП було здійснено у 2019 р. Рекомендації, що пропонували роботодавці під час зустрічей (Орел Ю.В.- адміністратор гостинного двору “Чарда”: внести до дисциплін вільного вибору студентів “Креативний менеджмент у готельно-ресторанній справі”, “Страховання в туризмі”) були враховані під час розробки ОП. Дотепер ОП не переглядалася, передбачено її актуалізація лише у 2021 році, що зазначено гарантом і членами проектної групи. У ЗВО на ОП “Готельно-ресторанна справа” відсутня практика включення до складу проектної групи ЗВО і роботодавців. Впровадження такої практики сприяло посиленню ролі роботодавців і ЗВО у процесі вдосконалення ОП “Готельно-ресторанна справа”. Рекомендації: під час запланованого перегляду у 2021 році ОП залучити стейкхолдерів до складу проектної групи, що дало б їм можливість реально відчувати себе учасниками вдосконалення ОП.

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

Під час дистанційної акредитації при вивченні матеріалу самоаналізу, відео-зустрічей зі стейкхолдерами, НПП ЕГ встановлено, що розробниками ОП враховано тенденції розвитку спеціальності “Готельно-ресторанна справа”, галузевий контекст, тенденції розвитку ринку праці, регіональний контекст і досвід вітчизняних та іноземних ОП. Керівним менеджментом в особі ректора Смолянка В.І., декана факультету Габчак Н.Ф. було відмічено, що саме при розробці програми було враховано розвиток спеціальності “Готельно-ресторанна справа”. Предметна область ОП містить такі основні аспекти, як “управління регіональним розвитком сфери гостинності, управління корпораціями та професійними об'єднаннями та організаціями регіонального, державного та міжнародного рівня”. Декан відмітила, що були проведені попередні дослідження спеціальності в Україні, за регіонами і окремо досліджено Закарпатську область. Врахували її географічне розміщення (близькість з Європою, зокрема, Чехією, Словаччиною, Польщею, Угорщиною та ін.) Під час зустрічей і роботодавцями відмічено брак кадрів не лише середньої, але й вищої управлінської ланки. На відео- зустрічі з роботодавцями випускниця 2013 р. Серегола Д.Ф. ОП “Туризм”, яка працює 8 років в готельному бізнесі (ст.адміністратор готельно-ресторанного комплексу “Золота гірка”) підтвердила необхідність підготовки фахівців за ОП “Готельно-ресторанна справа” другого (магістерського рівня) вищої освіти. Робота у фокус-групах з НПП і представниками проектної групи, зокрема Корсак Р.В., також дала змогу засвідчити врахування галузевого і регіонального аспекту при розробці ОП. Підтвердженням спільної співпраці з роботодавцями у дослідженнях Закарпатського регіону є виступ директора Агенції регіонального розвитку Закарпатської області Мана Д.М. Він наголосив на участі кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства в 3-х проєктах. [ Концепція Державної цільової програми розвитку туризму та курортів на період до 2022 року» (<https://www.kmu.gov.ua/npas/246640434>), «Про Програму розвитку туризму і курортів у Закарпатській області на 2016 - 2020 роки» (<https://ips.ligazakon.net/document/view/ZA150220?an=2>), «Про план заходів з реалізації у 2018 році Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року» ([https://carpathia.gov.ua/sites/default/files/upload/180223\\_0108.pdf](https://carpathia.gov.ua/sites/default/files/upload/180223_0108.pdf)).] В ОП “Готельно-ресторанна справа” у п.3, зазначено, що використання закордонного та вітчизняного досвіду з підготовки ЗВО з готельно-ресторанної справи відбувається через залучення вітчизняних і закордонних науковців для читання лекцій, проведення різних заходів під час реалізації освітнього процесу. Це було підтверджено НПП даної освітньої програми, керівником відділу міжнародних зв'язків та грантової роботи Свеженцевою О.І. Участь доц. Поліщук В.В. у стажуванні в США дало можливість врахувати досвід цієї країни в змістовому заповненні ОК “Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві в плані впровадження власних Стартапів.

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

Вивчення матеріалу самоаналізу, ознайомлення з інформацією під час зустрічей, відсутність стандарту “Готельно-ресторанна справа” другого (магістерського) рівня вищої освіти дозволило ЕГ зазначити, що за відповідною програмою ПРН відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій (сьомий рівень) – спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень, критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань. Виходячи з НРК ОП “Готельно-ресторанна справа” дозволяє досягти програмні результати навчання: ПРН 5 - Здатність оцінювати кон'юнктуру як національного так і регіонального ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності; ПРН 8 - Здатність розробляти, реалізовувати та управляти проектами в сфері гостинності, зокрема регіональними з використанням туристсько-рекреаційного потенціалу; ПРН 9 - Здатність застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі; ПРН 16 - Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування; ПРН 17 - Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики.

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

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

Освітня програма має чітко сформульовані цілі, які відповідають місії та стратегії закладу вищої освіти. Вони спрямовані на формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризуються невизначеністю умов і вимог. Під час визначення цілей і програмних результатів навчання ОП “Готельно-ресторанна справа” другого (магістерського) рівня вищої освіти враховано пропозиції усіх зацікавлених стейкхолдерів (ЗВО, роботодавців). Розробниками ОП враховано тенденції розвитку спеціальності “Готельно-ресторанна справа”, галузевий контекст, тенденції розвитку ринку праці, регіональний контекст і досвід вітчизняних та іноземних ОП. Використання закордонного та вітчизняного досвіду з підготовки ЗВО з готельно-ресторанної справи відбувається через залучення вітчизняних і закордонних науковців для читання лекцій, стажування, проведення різних заходів під час реалізації освітнього процесу. Програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для 7 кваліфікаційного рівня.

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

У ЗВО на ОП “Готельно-ресторанна справа” відсутня практика залучення стейкхолдерів до складу проектної (робочої групи). Рекомендації: під час запланованого перегляду у 2021 році ОП залучити стейкхолдерів до складу проектної групи, що дало б їм можливість реально відчувати себе учасниками удосконалення ОП.

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

Рівень В

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

Освітня програма має чітко сформульовані цілі, які відповідають місії та стратегії закладу вищої освіти. Під час визначення цілей і програмних результатів навчання ОП “Готельно-ресторанна справа” другого (магістерського) рівня вищої освіти враховано пропозиції усіх зацікавлених стейкхолдерів. ПРН за ОП “Готельно-ресторанна справа” відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій (сьомий рівень) – спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень, критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань. Наведені недоліки не є суттєвими і можуть бути усунені. ОП за Критерієм 1 відповідає вимогам.

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

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

ЕГ зазначає, що ОП “Готельно-ресторанна справа” відповідає вимогам, визначеним статтею 5 Закону України “Про вищу освіту” і становить 90 кредитів ЄКТС. Відповідно до ОП [ <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/28439> ] і навчальних планів підготовки фахівців 2019 року набору (схвалено вченою радою ДВНЗ УжНУ протокол 11, від 19.11.2018 р.) загальний обсяг обов'язкових ОК становить 67 кредитів (з них загального циклу підготовки - три навчальні дисципліни на 10 кред. та циклу професійної підготовки - 57 кредитів на 12 ОК). Навчальні дисципліни вільного вибору студентів поділено на шість блоків по дві дисципліни, разом 12 дисциплін циклу професійної підготовки (1.Кризовий менеджмент у готельно-ресторанній сфері/Туризмолія. 2.Стратегічний маркетинг у готельному та ресторанному бізнесі/Лінгвокраїнознавчий аспект у туризмі.3.Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі/Організація івентивного та конвенційного туризму. 4. Лікувально-оздоровчий туризм/ Курортна система в Україні/Інтернет комунікації в готельно-ресторанній сфері. 5.Іміджологія та PR-технології в готельно-ресторанній справі/ Страхування у сфері туризму. 6. Правове регулювання у сфері туризму/ Логістика в туризмі). Всього на дисципліни вільного вибору виділено 23 кредити. Співвідношення між обов'язковими і дисциплінами вільного вибору дотримано [ <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/28440> ] 74,4% та 25,6% (не менше 25 %). Але разом з тим існують неточності в ОП і НП у належності дисциплін вільного вибору студентів до циклу підготовки. [ <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/28770> ]. Приклад: на сайті кафедри (денна форма навчання) дисципліни вільного вибору студентів відносять до циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки, а у навчальних планах за 2018 рік вони належать до циклу дисциплін професійної підготовки [ <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/28735>]. Рекомендація: узгодити назви циклів дисциплін у навчальних планах і в інформаційних матеріалах, розміщених на сайті кафедри.

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

ЕГ встановлено, що ОП “Готельно-ресторанна справа” другого (магістерського) рівня вищої освіти ДЗВО УжНУ є структурованою в контексті загального часу навчання - 1 рік і 4 місяці ( 90 кредитів ЄКТС), 60 кредитів на рік і відповідно по 30 кредитів на семестр. Вона має систему поділу освітніх компонентів на обов'язкові загального і професійного циклу підготовки (Всього 15 ОК) і дисципліни вільного вибору - 6 блоків по 2 дисципліни, з яких обирається 6. В ОП Загальних компетентностей налічується 10, а фахових компетентностей - 16, програмних РН-19. [ <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/28439> ]. Обов'язкові ОК загального циклу підготовки: ОК1.1. Актуальні філософські проблеми в туризмі реалізується через ЗК1-ЗК5, ЗК7-ЗК8, а також ФК1-ФК2. Аналіз ОП і робочих планів окремих ОК показав наявність неточностей. Так в матриці (табл.1) ОП ОК1.1. [ <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/28739> ] передбачено формування окрім загальних компетентностей і фахових компетентностей ФК1-ФК2, а у робочій програмі до фахових ще додано ФК3-ФК5. Рекомендації:НПП усунути неточності і привести їх у відповідність до ОП. Потребує уточнення структурно-логічна схема, з позицій взаємозв'язку обов'язкових і дисциплін вільного вибору студентів в плані реалізації РН. За такого її викладення втрачається сенс дисциплін вільного вибору. Рекомендації:Вивести в окремі блоки дисципліни вільного вибору, прибрати “→”, що зв'язують ОК і ВД. Обов'язкові дисципліни ОП “Готельно-ресторанна справа”реалізують усі 19 РН, що заявлені в ОП. Доцільно було б не вносити до переліку компонентів ОП і відповідно навчальних планів назви дисциплін вільного вибору, а визначити їх лише з позицій ВБ2.1, ВБ2.2 з визначенням кількості кредитів. Рекомендації: 1.Виключити із ОП і навчальних планів назви дисциплін вільного вибору студентів, помітивши їх: Блок 1- дисципліна ВД2.1,ВД 2.2 і т.д.

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

ЕГ при вивченні матеріалу самоаналізу, інших джерел інформації, та під час зустрічей у фокус групах встановила, що ОП “Готельно-ресторанна справа” відповідає предметній області визначеної спеціальності: стратегічного розвитку ринку готельних і ресторанних послуг у конкурентному середовищі, міжнародного готельного і ресторанного бізнесу, управління регіональним розвитком сфери гостинності, інформаційно-інноваційної діяльності, управління корпораціями тощо. Це стосується дисципліни обов'язкового циклу [ <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/28439>]. За відсутності стандарту ЗВО запропонувало свій варіант наповненості ОП: 10 обов'язкових дисциплін (3 загального циклу підготовки, і 7 професійної підготовки), три види практики [виробнича (перекладацька), науково-асистентська (виробнича), переддипломна практики]. Включення до ОП “Готельно-ресторанна справа” ОК “Практикум перекладу” дозволяє посилити рівень мовної підготовки ЗВО. НПП кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства володіють високим рівнем іноземної мови, що вказує на їх професійну підготовку, що забезпечує реалізацію ОП (Кіш Г.В., доц., к.е.н.- диплом бакалавра з Філології (англійська); Попик М.М., доц., к.е.н.- сертифікат British Council Aptis English Test. Certificate «С» Grade (dated of October 6, 2018) [ <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/cat/ftourism-turinfra/staff> ]. Ознакою співпраці з роботодавцями в реалізації ОП та залучення роботодавців до аудиторних занять є робота у складі кафедри доц., к.е.н. Сіра Е.О., яка є виконавчим директором ресторану “Грант” у м. Ужгород.

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

## **обсязі, передбаченому законодавством.**

ЕГ встановлено, що ЗВО ДЗВО УжНУ передбачає можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії через індивідуальний вибір ЗВО у межах не менше 25%. Для здобувачів другого «магістерського» рівня вищої освіти обсяг дисциплін вільного вибору складають 23 кредити. У відповідності до Положення про організацію освітнього процесу в ДВНЗ «Ужгородський національний університет» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/5951>), <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/25262>) кафедри та факультети пропонують свої курси студентам різних спеціальностей. У такому разі формуються групи із різних факультетів (не менше 25 студентів). Кафедра, яка забезпечує викладання такого курсу, узгоджує розклад занять із деканатами відповідних факультетів і повідомляє їм списки студентів. Кожен деканат видає відповідно до даного списку відомість успішності. Для проведення занять з таких дисциплін у розкладі відводиться для всіх студентів кожного курсу один день, наприклад, 2-3 пара. Перелік дисциплін за вибором може оновлюватися щорічно (з певною періодичністю). Він оголошується студентам, розміщується на відповідних сайтах на початку весняного семестру. Студенти подають заяву на відповідну кафедру. Із обраних дисциплін читаються ті, на які подали заяви не менше 15 студентів одного факультету. Викладачі (кафедра) пропонують назву дисципліни, коротку анотацію, примірний перелік тем лекцій, семінарських, практичних занять, питання для контролю, тести, критерії оцінювання тощо. Не пізніше 15 квітня завершується формування груп. Вчена рада факультету затверджує перелік обраних дисциплін; кафедра та деканат вносять дані дисципліни в робочі навчальні плани та індивідуальне навантаження викладачів. Для даної ОП сформовано шість блоків по 2 дисципліни. Дисципліни вільного вибору студентів розміщено на сторінці кафедри, але слід зазначити, що перелік дисциплін потребує розширення для набуття ЗВО універсальних навичок та вмінь за рахунок загальноуніверситетського вибору, а не лише професійного спрямування. Доказом відповідності даному підкритерію є формування індивідуальних навчальних планів здобувачів, які регламентуються Положенням про індивідуальний навчальний план ДЗВО УжНУ. До нього вносяться обов'язкові навчальні дисципліни, передбачені робочим навчальним планом на навчальний рік, вибіркові дисципліни, що обрані особисто здобувачем, а також усі види практик. Індивідуальний план здобувача не змінюється протягом року. До плану також вносяться дисципліни, які перезараховуються здобувачу. Виконання індивідуального плану в повному обсязі є підставою для переведення ЗВО на наступний рік навчання (індивідуальні плани магістрів ОП, що акредитується, робочий навчальний план представлено у відповіді п.1 на запит).

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

ЕГ під час акредитаційної експертизи проаналізувала ОП «Готельно-ресторанна справа» і навчальні плани з підготовки ЗВО. На практичну підготовку виділено 12 кредитів, що є позитивним. ОП пропонує три види практики: виробнича(перекладацька)-3 кред., науково-асистентська(виробнича) - 4,5 кр., переддипломна - 4,5 кр. Практика регулюється Положенням про практику студентів ДЗВО УжНУ( <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/11775> ). Ознайомлення з робочими програмами практики і ОП дало можливість підтвердити реалізацію таких програмних результатів навчання: ПРН1-ПРН5, ПРН14 -ПРН16. ( <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/28445> ). Під час зустрічі з роботодавцями було підтверджено достатній рівень теоретичної і практичної підготовки ЗВО, мовної підготовки (Генеральний директор турецької компанії “Calypso Tour UA” та Profi Study&Work“ Еркан Чауш).

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

ЕГ під час роботи у фокус-групах зі студентським самоврядуванням встановлено, що заклад вищої освіти через вивчення вибіркового дисциплін, проведення тренінгів надають можливість здобувачам набутти soft skills, що відповідає цілям ОП. У сукупності освітні компоненти, що представлені в ОП, технології, методи та методики, дозволяють ЗВО набутти комунікативних навичок, лідерських якостей. На жаль Здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа» не змогли навести приклади, які універсальні навички під час вивчення дисциплін вільного вибору вони можуть набутти. Рекомендації: під час викладання навчальних дисциплін вибіркового циклу НПП акцентувати увагу ЗВО, які навички та вміння вони можуть набутти під час вивчення конкретної навчальної дисципліни.

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

На момент проведення акредитаційної експертизи стандарт відсутній.

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

Аналіз ЕГ навчальних планів [<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/28735> ], спілкування із ЗВО у фокус-групах (Вовчок Т.В., Бірікі Ю.Д., Ваган Р.Й. та ін.) показав, що студенти не перевантажені аудиторними заняттями. Розклад ЗВО 5 курсу ОП “Готельно-ресторанна справа” свідчить, що заняття проходять з понеділка по четвер. У понеділок - 3 пари, у вівторок-4, середу і четвер - 3 пари. (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/205>). У п'ятницю - робота в бібліотеці. На самостійну роботу під час вивчення дисциплін виділяється від 60 до 84 %. Співвідношення аудиторної та самостійної роботи в межах навчальної дисципліни регламентується Наказом по університету “Про підготовку до 2019...2020 навч.рр №180/01-04 від 04.02.2019 р. пунктом 5.2. Обсяг аудиторних годин з кожної навчальної дисципліни не перевищує 40% від загального обсягу годин відповідної дисципліни (відповідь на запит ЕГ п.11). Здобувачі вищої освіти відмітили (під час відео-зустрічей), що скарги на високу навантаженість не надходили.

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

ЕГ при дослідженні матеріалу самоаналізу та під час зустрічей з керівним менеджментом, НПП встановлено, що у ЗВО підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти не здійснюється. Але під час зустрічі з роботодавцями більшість з них наголошувала на впровадженні дуальної форми навчання (Ман Д.Н. та Орел Ю.В.). Рекомендації: керівному менеджменту звернути увагу на висунуті роботодавцями пропозиції даної Освітньої програми.

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

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

ОП “Готельно-ресторанна справа” другого (магістерського) рівня вищої освіти у ДЗВО УжНУ є структурованою з позицій загального часу навчання (за семестрами / роками навчання). Здобувачам вищої освіти забезпечується можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії через вплив на змістовну частину ОК. Перелік освітніх компонентів ОП дозволяє досягти програмних результатів навчання. ОП “Готельно-ресторанна справа” відповідає предметній області визначеної спеціальності: стратегічного розвитку ринку готельних і ресторанных послуг у конкурентному середовищі, міжнародного готельного і ресторанного бізнесу, управління регіональним розвитком сфери гостинності, інформаційно-інноваційної діяльності, управління корпораціями. Включення до ОП “Готельно-ресторанна справа” ОК “Практикум перекладу” дозволяє посилити рівень мовної підготовки ЗВО. НПП кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства володіють високим рівнем іноземної мови, що вказує на їх професійну підготовку, що забезпечує реалізацію ОП (Кіш Г.В., доц., к.е.н.- диплом бакалавра з Філології (англійська); Попик М.М., доц., к.е.н.- сертифікат British Council Aptis English Test. Certificate «С» Grade (dated of October 6, 2018) ]. Ознакою співпраці з роботодавцями в реалізації ОП та залучення роботодавців до аудиторних занять є робота у складі кафедри доц., к.е.н. Сіра Е.О., яка є виконавчим директором ресторану “Грант” у м. Ужгород.

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

1.Присутні неточності у належності дисциплін вільного вибору студентів до циклу підготовки. На сайті кафедри (денна форма навчання) дисципліни вільного вибору студентів відносять до циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки, а у навчальних планах за 2018 рік вони належать до циклу дисциплін професійної підготовки. Рекомендація: узгодити назви циклів дисциплін у навчальних планах і в інформаційних матеріалах, розміщених на сайті кафедри. 2.Доцільно було б не вносити до переліку компонентів ОП і відповідно навчальних планів назви дисциплін вільного вибору, а представляти їх лише з позицій ВБ2.1, ВБ2.2 з визначенням кількості кредитів. Рекомендації: 1.Виключити із ОП і навчальних планів назви дисциплін вільного вибору студентів, помітивши їх: Блок 1- дисципліна 2.1, 2.2 і т.д. 3.Потребує уточнення структурно-логічна схема, в якій існує взаємозв'язок викладання обов'язкових і дисциплін вільного вибору студентів з позицій реалізації ПРН. За такого її викладання втрачається сенс дисциплін вільного вибору. 4. Перелік дисциплін вільного вибору студента потребує розширення для набуття ЗВО універсальних навичок та вмінь за рахунок загальноуніверситетських дисциплін. Реальна картина - три кафедри факультету туризму та міжнародних комунікацій формують цей список. 5. Студенти недостатньо обізнані, які компетентності або вміння та навички вони можуть набуті під час вивчення дисциплін вільного вибору. Рекомендації: під час викладання навчальних дисциплін вибіркового циклу НПП акцентувати увагу ЗВО, які компетентності, або навички та вміння вони можуть набуті під час вивчення конкретної навчальної дисципліни.

## **Рівень відповідності Критерію 2.**

Рівень В

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

Обсяг освітньої програми та окремих освітніх компонентів (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) відповідає вимогам законодавства щодо навчального навантаження для відповідного рівня вищої освіти. Зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми дозволяють забезпечити виконання програмних результатів навчання. ОП «Готельно-ресторанна справа» відповідає предметній області визначеної спеціальності: стратегічного розвитку ринку готельних і ресторанных послуг у конкурентному середовищі, міжнародного готельного і ресторанного бізнесу, управління регіональним розвитком сфери гостинності, інформаційно-інноваційної діяльності, управління корпораціями. ЗВО ДЗВО УжНУ передбачає можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії через індивідуальний вибір ЗВО у межах не менше 25%. Обсяг освітньої програми та окремих освітніх компонентів реалістично відбиває фактичне навантаження здобувачів і дозволяє досягти цілей та програмних результатів навчання. З урахуванням зауважень, які є не суттєвими і можуть бути усунені ОП за Критерієм 2 відповідає вимогам.

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

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

Правила прийому до ДВНЗ «УжНУ» містяться на сайті університету <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/4567>. Вони розроблені Приймальною комісією відповідно до Умов прийому до закладів вищої освіти України, затверджені Вченою радою ДВНЗ "УжНУ" і введені в дію наказом ректора ДВНЗ "УжНУ". В Правилах Прийому визначено конкурсний відбір, його організація та проведення, детально визначений розрахунок конкурсного балу, перелік конкурсних предметів, переведення оцінок у бальну шкалу, у тому числі для конкурсного відбору осіб, які на основі освітнього ступеня бакалавра, що вступають на навчання для здобуття ступеня магістра 241 «Готельно-ресторанна справа» (Розділ 5,6,7, додатки), визначені спеціальні умови участі в конкурсному відборі на здобуття вищої освіти (Розділ 8). Проведена зустріч зі здобувачами вищої освіти денної та заочної форми навчання (7 осіб денної форми навчання і 2 – заочної форми), які підтвердили інформацію щодо відповідності здійснення прийому на навчання до Правил прийому ЗВО. Правила прийому на навчання за освітньою програмою є чіткими, зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному веб-сайті.

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

Форми та зміст вступних випробувань, передбачених для вступу на ОП «Готельно-ресторанна справа», що реалізується на другому (магістерському) рівні вищої освіти у ДВНЗ «УжНУ», відповідають рівню початкових (вхідних) компетентностей, потрібних для того, аби розпочати навчання на програмі, про що свідчить програма вступного іспиту (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/19604>). Ознайомлення з програмою фахового вступного випробування дає можливість констатувати про врахування особливостей освітньої програми. Для вступників на основі ОС бакалавра у Правилах прийому в 2020 р. на ОП «Готельно-ресторанна справа» до конкурсних предметів відноситься єдиний вступний іспит з іноземної мови та фахове вступне випробування (за шкалою від мінімальних 100 балів до 200)(додаток 3); їх сума є конкурсним балом <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/4567>. Зустріч з адміністрацією та викладачами підтверджує щорічний перегляд програми вступних фахових випробувань для вступу на спеціальність «Готельно-ресторанна справа». В цілому Правила прийому на навчання враховують особливості ОП «Готельно-ресторанна справа».

**3. Визначені чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності, що відповідають Конвенції про визнання кваліфікацій з вищої освіти в Європейському регіоні (Лісабон, 1997 р.), є доступними для всіх учасників освітнього процесу та послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми.**

Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, регулюється Положенням про академічні відпустки, повторне навчання, порядок переведення, поновлення та відрахування студентів ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/5953>), Положенням про порядок перезарахування результатів навчання та визначення академічної різниці в ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/28875>). Онлайн зустріч з фокус-групою академічного персоналу засвідчила, що процедура перезарахування дисциплін існує, але такої практики не було, що засвідчили також й здобувачі освіти. У ДВНЗ «УжНУ» діють чіткі і зрозумілі, такі, що відповідають Конвенції про визнання кваліфікацій з вищої освіти в європейському регіоні (Лісабонській конвенції), доступні для всіх учасників освітнього процесу правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності. Так, у ДВНЗ «УжНУ» прийнято та реалізуються

«Положення про порядок визнання (перезарахування) кредитів ЄКТС для учасників програм академічної мобільності у ДВНЗ «УжНУ»» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/20131> ) та «Положення про академічну мобільність студентів ДВНЗ «УжНУ»» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/8324> ). Академічна мобільність передбачає участь студентів у навчальному процесі вищого навчального закладу (в Україні або за кордоном), проходження навчальної, виробничої або переддипломної практики, проведення наукових досліджень з можливістю перезарахування в установленому порядку освоєних навчальних дисциплін, практик. Формами академічної мобільності на даній ОП є: навчання за програмами академічної мобільності; мовне стажування; наукове стажування; проходження мовних, навчальних, виробничих, переддипломних практик. Умови навчання і перебування студентів - учасників академічної мобільності та інші питання визначаються двосторонніми або багатосторонніми угодами між вищими навчальними закладами - партнерами. Результати підсумкової атестації студентів у період навчання у вищому навчальному закладі - партнері представляються за шкалою, прийнятою у вищому навчальному закладі - партнері, і переводяться у шкалу, прийняту у ДВНЗ «УжНУ». У ЗВО планувалася участь ЗВО даної ОП в програмі академічної мобільності, але у зв'язку з карантинними заходами вона була відкладена.

#### **4. Визначені чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми.**

У ДВНЗ «УжНУ» визначені чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, що регулює «Положення про порядок визнання в ДВНЗ «УжНУ» результатів навчання, здобутих у неформальній освіті» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/22966> ). Під час інтерв'ювання здобувачів та представників органів студентського самоврядування, вони зазначили про те, що ознайомлені з цією процедурою.

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

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

Правила прийому на навчання для вступників на основі ОС бакалавра ОП «Готельно-ресторанна справа» є чіткими і зрозумілими, як і Правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Позитивною практикою є публічність доступу до документів, що регулюють вступ на ОП «Готельно-ресторанна справа». Вони є доступними для всіх учасників освітнього процесу і їх дотримуються під час реалізації ОП.

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

Відсутні

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

Рівень В

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

Правила прийому на навчання для вступників на основі ОС бакалавра ОП «Готельно-ресторанна справа», Правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті є чіткими і зрозумілими. Враховуючи позитивну практику публічності доступу до документів, що регулюють вступ на ОП «Готельно-ресторанна справа» вважаємо, що ОП відповідає вимогам Критерію 3.

#### **Критерій 4. Навчання і викладання за освітньою програмою:**

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

ЕГ встановлено, що навіть в умовах карантину НПП випускової кафедри плідно працюють над удосконаленням прийомів, методів навчання. Вони застосовують поєднання організаційно-технологічних, дослідницько-

інноваційних та маркетингових методів і технологій. Це на погляд доц. Ханас У.Я. і проф. Машіка Г.В. дозволить забезпечити ЗВО знаннями для розробки шляхів підвищення ефективного функціонування підприємств готельного і ресторанного бізнесу, про що наголошували під час зустрічей роботодавці Ман Д.Н - директор агенції регіонального розвитку Закарпатської області, Тімон Л.В. - директор гостинного двору "Чарда" та інші. Методи навчання і викладання, що застосовує ЗВО, відповідають вимогам студентоцентрованого навчання. Під час зустрічі ЗВО підтвердили достатній рівень задоволеності методами навчання та викладання. ЗВО вважають одним із найбільш ефективних засобів самостійного опрацювання матеріалу це дистанційні курси на оболонці Moodle і Google платформі. Для доступу до дистанційного курсу здобувачам вищої освіти надається доступ: пароль і логін, яким він може скористатися протягом всього навчання. Здобувачі ОПП «Готельно-ресторанна справа» разом із викладачами активно беруть участь у міжнародних заходах із готельно-ресторанної справи. Серед них: Міжнародний фестиваль індустрії гостинності «HoReCa Show Lviv» (<https://mediacenter.uzhnu.edu.ua/news/majbutni-gotelyery-ta-restoratory-uzhnu-vidvidaly-mizhnarodnyj-festyval-industriyi-gostynnosti-horeca-show-lviv/2017-11-10-13793>), «HoReCa Show – 2016» ([https://mediacenter.uzhnu.edu.ua/news/docent\\_uzhnu\\_pobuvav\\_na\\_festivali\\_gotelno\\_restorannogo\\_biznesu\\_u\\_lvovi/2016-11-22-6549](https://mediacenter.uzhnu.edu.ua/news/docent_uzhnu_pobuvav_na_festivali_gotelno_restorannogo_biznesu_u_lvovi/2016-11-22-6549)). ЗВО під час відео-зустрічей підтвердили, що вони мають можливість вільно обирати теми, методи дослідження. На засадах академічної свободи побудована реалізація даної освітньої програми. Це, в свою чергу, дозволяє здобувачам вищої освіти вільно обирати спосіб і форми отримання інформації.

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

Під час відео-зустрічей із ЗВО, НПП, а також вивчення інформаційних матеріалів із сайту факультету туризму і міжнародних комунікацій з'ясовано, що до всіх учасників освітнього процесу доводиться зміст, цілі, освітні компоненти і програмні результати навчання. Робочі навчальні плани, силабуси з освітніх компонентів знаходяться на сторінці кафедри сайту університету. (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/28441>), (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/28442>). Їх розміщено у вільному доступі.

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

ЕГ при вивченні матеріалу самоаналізу, інформації, отриманої з електронних ресурсів, під час інтерв'ювання ЗВО ОП "Готельно-ресторанна справа" другого магістерського рівня вищої освіти прийшла до висновку, що ЗВО ДВНЗ УжНУ надає можливість працювати на підприємствах сфери гостинності, виконувати наукові дослідження. Це підтвердив учасник зустрічі із ЗВО студент 1 курсу заочної форми навчання Малець В. Д., який працює у ресторані на посаді бренд-шефа, його науковим керівником є зав. кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства Корсак Р.В. Він один з досвідчених ЗВО, який закінчив багато років тому ДЗВО УжНУ і отримав диплом спеціаліста, а зараз свідомо у 52-річному віці навчається на другому (магістерському) рівні вищої освіти, учасник Телепрограми "Пекельна кухня". Свій багаторічний досвід роботи в ресторанному бізнесі він реалізував разом з НПП кафедри, будучи співавтором навчального посібника. В університеті активно працює студентське наукове товариство. Наукове товариство на добровільних засадах об'єднує студентів, аспірантів та молодих вчених. Основною метою його роботи є всебічне сприяння науково-дослідній, винахідницькій та іншій творчій діяльності студентів, аспірантів та молодих вчених, а також проведення соціально-просвітніх заходів у місті Ужгород. Досягнення НСТ під час зустрічі з керівним менеджментом підтвердив ректор університету Смоланка В.І. ([https://www.uzhnu.edu.ua/uk/cat/student-nauk\\_tov](https://www.uzhnu.edu.ua/uk/cat/student-nauk_tov).) ЗВО долучаються до участі у наукових конференціях не лише в університеті, але й в інших ЗВО України. Але на жаль в умовах карантину ця участь дещо обмежена. Під час зустрічі з директором бібліотеки Медвідь М.М. підтверджена наявність потужного бібліотечного фонду в тому числі і за ОП "Готельно-ресторанна справа" (презентована виставка підручників і посібників, наявних в бібліотеці за ОП), доступ до наукометричних баз, до університетського репозитарію, що створює широкі можливості для реалізації наукових досліджень ЗВО, але не всі учасники навчального процесу на 1 році навчання за даною освітньою програмою скористалися цими можливостями. Рекомендації: НПП залучати ЗВО, починаючи з першого курсу до наукових досліджень з подальшою публікацією їх результатів у наукових виданнях університету та інших ЗВО України. Випускники ж даної ОП другого року навчання опублікували результати власних наукових досліджень, як наукової апробації результатів досліджень з кваліфікаційної роботи, про що було надано інформаційне підтвердження у відповіді на запит ЗВО. Керівництво університету надає підтримку досліджень здобувачів вищої освіти та молодих вчених ДВНЗ «УжНУ», насамперед через втілення проектів «Стартап-центру УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/11067>).

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

Під час вивчення матеріалу самоаналізу, та відео-зустрічей з НПП ЕГ встановлено, що викладачі щорічно оновлюють зміст освітніх компонентів в частині окремих тем, питань тощо. Це підтвердила на зустрічі зам. декана

факультету туризму та міжнародних комунікацій доц. Ханас У. Я. на прикладі обов'язкової дисципліни загального циклу підготовки “Актуальні філософські проблеми в туризмі”, гарант Колісник Г.М. “Управління корпораціями в готельно-ресторанній сфері”. Наукові публікації викладачів, представлені в матеріалі самоаналізу, а також методи викладання свідчать, що вони оновлюють свої дисципліни, хоча у 2020 році буде перший випуск за ОП “Готельно-ресторанна - справа другого (магістерського) рівня. Публікації Доц.Зимомря О.М. відповідають профілю ОК (Перекладацький практикум -Угорсько мовні переклади Ласла Балли: специфіка організації та відтворення образів // Закарпатські філологічні студії. – 2018. – Вип. 2. – С. 57–60.), гарант Колісник Г.М. (Управління корпораціями в готельно-ресторанній сфері - Формування ефективної системи регулювання витратами як чинника економічної безпеки підприємництва. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Економіка». – Спец. Вип. 2(50).Ужгород, - 2017. – С. 75-82. ), Поліщук В.В. (Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві-Полищук В.В. Нечеткая методика оценки коммерческих проектов различного происхождения / В.В. Полищук // Международный научно-технический журнал «Проблемы управления и информатики», Киев. – 2018. – №3. – С. 59-71. ISSN 0572-2691.).Але слід відмітити, що НПП необхідно сконцентрувати увагу на проведенні наукових досліджень саме в сфері готельного і ресторанного бізнесу, відповідно до дисциплін, що викладаються ними, щоб забезпечити професійне спрямування викладача.

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

Під час проведення дистанційної експертизи було підтверджено зв'язок навчання ЗВО, викладання та наукових досліджень з інтернаціоналізацією діяльності ЗВО. Основним документом, що регламентує цей процес є Стратегія інтернаціоналізації ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/20139> ) та Положення про академічну мобільність студентів у ДВНЗ «УжНУ» ( <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/21269> ). Формами академічної мобільності в УжНУ є: мовне стажування, наукове стажування та навчання за програмами академічної мобільності, зокрема, Поморська Академія у Слупську (Польща). Для підтримки інтернаціоналізації у ДВНЗ «УжНУ» створено Міжнародний консорціум університетів ( <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/news/v-uzhnu-vidbulasyapersha-rada-mizhnarodnogo-konsortiumu-univer.htm>).Меморандум«Про створення міжнародного консорціуму університетів» <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/7335> свідчить, що головною метою цього процесу є налагодження і координація міжінституційної співпраці у сферах академічної мобільності, наукових досліджень, технологічних розробок та інновацій. ЗВО підписав договір про співпрацю України і Норвегії. Партнерами проекту «Україна - Норвегія» в Закарпатті є Міжнародний благодійний фонд «Міжнародний Фонд Соціальної Адаптації» (м.Київ) та громадська організації «Наше рідне Закарпаття». Виконавцями основної частини проекту є Ужгородський Національний університет і норвезький університет NORD, які організують і здійснюють професійну перепідготовку учасників проекту за обраними спеціальностями в обсязі 500 академічних годин. З лютого 2018 р. до проекту навчання військовослужбовців за фахом «Менеджмент туристичної та готельно-ресторанної справи » долучилася і кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства. [https://www.uzhnu.edu.ua/uk/cat/projects-pj\\_ua\\_norway](https://www.uzhnu.edu.ua/uk/cat/projects-pj_ua_norway).

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

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

Позитивною практикою є робота НПП при підтримці роботодавців над удосконаленням прийомів, методів навчання, що передбачає поєднання організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів і технологій. Форми і методи навчання сприяють досягненню заявлених в ОП цілей та програмних результатів навчання. Сильною стороною є інформаційна забезпеченість ЗВО (Робочі навчальні плани, силабуси з освітніх компонентів знаходяться на сторінці кафедри сайту університету у вільному доступі).Позитивною практикою є такі форми академічної мобільності, як мовне стажування, наукове стажування та навчання за програмами академічної мобільності, зокрема, Поморська Академія у Слупську (Польща).

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

За даною ОП недостатня практика залучення здобувачів вищої освіти другого (магістерського рівня саме першого року навчання до наукових досліджень та публікацій їх результатів. Рекомендації:НПП залучати ЗВО, починаючи з першого курсу до наукових досліджень з подальшою публікацією їх результатів у наукових виданнях університету та інших ЗВО України. НПП, що викладають на ОП “Готельно-ресторанна справа”, необхідно сконцентрувати увагу на проведенні наукових досліджень саме в сфері готельного і ресторанного бізнесу, відповідно до дисциплін, що викладаються ними, щоб забезпечити професійне спрямування викладача.

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

Рівень В

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

За ОП «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти НПП випускової кафедри плідно працюють над удосконаленням прийомів, методів навчання. Вони застосовують поєднання організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів і технологій. Методи навчання, що застосовує ЗВО, відповідають вимогам студентоцентрованого навчання. ЗВО підтвердили достатній рівень задоволеності методами навчання та викладання за даною ОП. ЗВО вважають одним із найбільш ефективних засобів самостійного опрацювання матеріалу це дистанційні курси на оболонці Moodle і Google платформі. ДВНЗ УжНУ надає можливість працювати на підприємствах сфери гостинності, виконувати наукові дослідження про що засвідчили ЗВО даної ОП і надали приклади реалізованих досліджень. Навчання, викладання та наукові дослідження за ОП «Готельно-ресторанна справа» пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності ЗВО. Кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства беруть участь з 2018 р. у спільному проєкті «Україна - Норвегія» у Закарпатті. Все це дає підстави відповідності вимогам за Критерієм 4.

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

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

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання в ДЗВО Ужгородському національному університеті зазначені у п. 5.2 та 5.3 Положення про організацію освітнього процесу <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/5951>, «Положенні про оцінювання навчальних досягнень студентів ДЗВО «УжНУ» за кредитно-модульною системою» <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/16074> та в Положенні про порядок та методику проведення семестрових (курсівих) екзаменів і заліків в ДЗВО УжНУ <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/5952>. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання наведені в робочих програмах навчальних дисциплін <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/28441> та є цілком зрозумілими здобувачам, про що свідчать результати проведених опитувань. Зазначені у всіх робочих програмах з дисциплін ОП, контрольні заходи дозволяють встановити досягнення здобувачами результатів навчання. Наприклад, у РП з дисциплін: «Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі» поточними формами контролю є командні проєкти, презентація стартапів, що дозволяє встановити досягнення наступних ПРН7, ПРН16; «Практикум перекладу» поточними формами контролю є письмові й усні переклади, усна комунікація тощо, що дозволяє встановити досягнення ПРН11, ПРН12, ПРН14 тощо. У кожній робочій програмі з навчальної дисципліни чітко визначено максимальну кількість балів за кожен вид навчальної роботи в межах кожного модуля та шкалу оцінювання. Але відсутні вимоги, щодо виконання окремих видів навчальної роботи (проєкт, презентація тощо) здобувачами в межах дисципліни. У силабусах <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/28442> наведена детальна інформація про систему оцінювання зі зазначенням політики оцінювання (дедлайни та дотримання академічної доброчесності). Під час онлайн-зустрічі з'ясовано, що здобувачі за ОП, на першому занятті з дисципліни, отримують роз'яснення щодо форм контрольних заходів, критеріїв оцінювання та вказівки за якими посиланнями на сайті університету таку інформацію можна знайти. На думку експертної групи, заходи з оцінювання результатів навчання є валідними. Проводиться поточне та семестрове тестування в системі Moodle, що забезпечує його об'єктивність. Результати проведеного опитування здобувачів засвідчують належний рівень об'єктивності оцінювання, а витяги з протоколів засідання кафедри та вченої ради факультету вказують на систематичний моніторинг та удосконалення системи оцінювання (додано як відповідь на запит експертної групи пункти 5, 10). Всі положення є у відкритому доступі на офіційному сайті університету.

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

Стандарт вищої освіти України зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти на час підготовки Відомостей про самооцінювання відсутній. За ОП «Готельно-ресторанна справа» передбачено наступні форми атестації здобувачів вищої освіти: комплексний іспит зі спеціальності й захист кваліфікаційної роботи магістра. Атестація приймається комісіями, робота яких регламентується Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію в ДВНЗ «УжНУ» <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/11070>. Строк проведення атестації випускників визначається графіком освітнього процесу <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/28735>. Програма комплексного іспиту <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/28839> дозволяє перевірити сформованість фахових компетентностей і програмних результатів навчання та готовність здобувачів вищої освіти до практичної діяльності за фахом. Темі кваліфікаційних робіт відповідають сучасним проблемним питанням готельно-ресторанної сфери, затверджені рішенням кафедри та вченої ради факультету. Розпорядженням по університету теми кваліфікаційних робіт закріплені за здобувачами і призначення наукових керівників. До консультування за темами кваліфікаційних робіт залучаються стейкхолдери та провідні фахівці галузі. Розроблено методичні рекомендації щодо виконання кваліфікаційної роботи магістра <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/28838>. Варто зазначити, що

обов'язковою умовою допуску до захисту є апробація результатів дослідження за темою роботи та дотримання правил академічної доброчесності.

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

Ознайомлення з нормативною базою університету, онлайн-опитування та надані додаткові документи на запит свідчать про розуміння та прозорість процесу проведення контрольних заходів. Здобувачі зазначають, що до їх відома доводиться інформація щодо критеріїв та порядку оцінювання, можливості захисту прав у разі виникнення конфліктних ситуацій та врегулювання конфлікту інтересів. Правила проведення контрольних заходів, на їх думку, є чіткими і зрозумілими. У разі виникнення академічної заборгованості здобувачі мають можливість її ліквідувати шляхом повторного проходження контрольних заходів, що врегульовано Положенням про порядок та методику проведення семестрових (курсівих) екзаменів і заліків в УжНУ <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/5952>. Здобувачі ознайомлені із процедурою оскарження результатів, які регулюються «Порядком оскарження (апеляції) оцінювання в ДВНЗ «Ужгородський національний університет» <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/22967>, та механізмом врегулювання конфліктів відповідно до Положення про порядок застосування заходів з врегулювання конфліктів та спорів (суперечок) у діяльності співробітників та здобувачів вищої освіти ДВНЗ «УжНУ» <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/22964>. Здобувач має право оскаржувати результати оцінювання успішності шляхом подання відповідного звернення у письмовій формі, у день оголошення результатів до декана, з зазначенням причини звернення. Процедура розгляду даного звернення, прийняття рішення та оприлюднення його мають чітку процедуру визначену вище вказаними положеннями. Застосування процедур апеляції результатів контрольних заходів та врегулювання конфліктів здобувачами цієї ОП не встановлено.

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

Етичним кодексом ДВНЗ «Ужгородський національний університет» <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/22896> врегульовано етичні норми, стандарти та принципи як у середовищі університету, так і у взаємовідносинах з партнерами та іншими зацікавленими сторонами. та закріплено Положенням про академічну доброчесність <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/12223>. Академічна доброчесність популяризується через систематичну роз'яснювальну роботу серед здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників, про це, зокрема свідчать письмові зобов'язання здобувачів та результати їх опитування надані як додаткові докази на запит експертної групи. В університеті створено комісію з питань академічної доброчесності та етики, яку очолює проректор з наукової роботи проф. Студеняк І. П. <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/26532>. Однією із форм імплементації цієї політики є експертна оцінка та/або технічна перевірка робіт щодо ознак академічного плагіату за допомогою загальноуніверситетської системи Strike plagiarism <https://strikeplagiarism.com/en/> та за допомогою онлайн-сервісу Unicheck, а також розміщення на сайті ДВНЗ «УжНУ» інформації на сервіси безкоштовної перевірки робіт на антиплагіат. Під час онлайн-зустрічі здобувачі освіти продемонстрували розуміння принципів академічної доброчесності та підтвердили, що викладачі, інформують їх щодо цього питання і пояснюють процедуру перевірки на академічний плагіат, наголошують про неприпустимість запозичень без посилань, компіляцію тексту й інші ознаки плагіату та попереджають про відповідальність, за умови його виявлення, зокрема у кваліфікаційній роботі (при виявленні на попередньому захисті 70%-50% унікальності, робота повертається на доопрацювання, і відповідно 50% і нижче здобувач не допускається до захисту). При опитуванні викладачів встановлено, що вони повною мірою ознайомлені з принципами академічної доброчесності. Здобувачі та частково викладачі пройшли курс «Академічна доброчесність в університеті» ВУМ ONLINE від Сергія Квіта, про що свідчать сертифікати надані як додаткові докази на запит експертної групи (додано як відповідь на запит експертної групи пункт 25).

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

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

Форми та механізми проведення контрольних заходів, критерії оцінювання та процедура оскарження (апеляція) результатів навчання належним чином регламентовано положеннями, які наявні у відкритому доступі на сайті ДЗВО Ужгородський національний університет. Здобувачі освіти вчасно отримують інформацію щодо форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання за навчальними дисциплінами. На момент подання Відомостей про самооцінювання форма атестації здобувачів вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» є належною і відповідає другому (магістерському) рівню вищої освіти.

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

1. Відсутні вимоги до виконання окремих видів навчальної роботи здобувачів в межах дисциплін (проект, презентація). Рекомендовано: конкретизувати в робочих програмах вимоги до виконання окремих видів навчальної роботи здобувачами. 2. Теми випускових кваліфікаційних робіт не відображені на сайті ДЗВО. Рекомендовано: у встановлені терміни розміщувати перелік тем кваліфікаційних робіт магістрів за ОП «Готельно-ресторанна справа» на веб-сторінці факультету, або в інший спосіб, з метою доступного оприлюднення та забезпечення належного вибору здобувачами теми кваліфікаційної роботи.

## **Рівень відповідності Критерію 5.**

Рівень В

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

ОП має значний рівень узгодженості із якісними характеристиками за підкритеріями 5.1, 5.2 та 5.3. Враховуючи наведені в аналітично-описовій частині звіту факти та сильні і слабкі сторони констатуємо, що ОП та освітня діяльність за цією програмою загалом відповідають Критерію 5 з недоліками, що не є суттєвими. Слабкі сторони, окреслені в оцінці критерію 5 є незначними й істотно не впливають на досягнення мети ОП і формування програмних результатів та можуть бути усунені в короткі терміни.

## **Критерій 6. Людські ресурси:**

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

Аналіз стану кадрового забезпечення ОП «Готельно-ресторанна справа» (таблиця 2 Відомостей самооцінювання, кадрове забезпечення програми представлено в ЄДБО, додаткові роз'яснення надані університетом на запит експертної групи (про відповідність п.30 Ліцензійних умов, опубліковані статті викладачів, що відповідають дисциплінам, підвищення кваліфікації викладачів за останні 5 років), зустрічі з здобувачами) дають підстави стверджувати, що академічна та професійна кваліфікація викладачів, залучених до реалізації освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», дозволяє на належному рівні здійснювати провадження освітньої діяльності та повною мірою забезпечує досягнення задекларованих цілей та програмних результатів навчання. Усі науково-педагогічні працівники мають наукові ступені (серед них 2 доктори наук: Колісник Г.М. та Машіка Г.В.) та переважна більшість вчене звання. Експертною групою проаналізовано інформацію про опубліковані статті (надана як додатковий доказ на запит експертної групи) та авторські сторінки НПП у пошуковій системі Google Scholar та засвідчено наявність профільних наукових публікацій, зокрема й у виданнях включених до наукометричних баз Scopus та Web of Science. Core Collection (Колісник Г.М. - 3 статті, Поліщук В.В. – 9, Машіка Г.В. – 7, Кашка М.Ю. – 3 тощо), що підтверджує відповідність більшості викладачів формату тих дисциплін, які вони забезпечують на ОП. Але варто зазначити, що не з усіх дисциплін підготовлена навчально-методична література (посібники, методичні вказівки тощо). Академічна відповідність НПП дисциплінам, які вони викладають, підтверджується також і через підвищення кваліфікації за фахом та стажування <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/28790> й наявністю не менше семи професійних активностей згідно з чинними Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності. Викладачі долучені до реалізації ОП систематично проходять стажування як за кордоном так і у вітчизняних ЗВО зокрема, Колісник Г.М. в Wyższa Szkoła Biznesu - National Louis University» м. Новий Сонч Польща (2018); Попик М.М. у Vysoká škola Polytechnická, Jihlava, Czech Republic (2017, 2018), курс «Бізнес-англійська» через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus (2020), Сіпа Е.О в School of Hospitality Leadership College of Business East Carolina University. Greenville, North Carolina, USA (2017), Січка І.І. у Вища школа Міжнародного Бізнесу, м. Пряшів, Словацька республіка, Машіка Г.В. у Черкаському національному університеті ім. Богдана Хмельницького, Ханас У.Я. у ЛНУ ім. І. Франка, Зимомря О.М. в навчальному центрі іноземних мов та європейської освіти Варшавського університету. Більшість НПП ОП володіють іноземною мовою на рівні B2, про що свідчать сертифікати (табл. 2 Від. самооцінювання). Результати інтерв'ювання здобувачів вищої освіти загалом підтверджують їх задоволеність рівнем професіоналізму викладачів та засвідчують бажання щодо більшого залучення фахівців-практиків сфери готельно-ресторанного бізнесу.

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

Процедура конкурсного відбору на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників формується у відповідності до «Порядку проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів) в ДВНЗ «УжНУ» затвердженого наказом ректора №91/01-17 від 12.10.2016р. Цей порядок оприлюднено на сайті УжНУ <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/10570> і в ньому зазначено чіткі процедури конкурсного добору викладачів. Конкурсний відбір проводиться на засадах відкритості, гласності, законності, рівності прав членів конкурсної комісії. Оголошення про проведення конкурсу та умови його проведення, вимоги до претендентів публікуються на офіційному веб-сайті університету [https://www.uzhnu.edu.ua/uk/cat/s\\_subdivisions-dep\\_personal/vacancies](https://www.uzhnu.edu.ua/uk/cat/s_subdivisions-dep_personal/vacancies) та у регіональних друкованих засобах масової інформації. Згідно з Проектом Змін до порядку проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів) в ДВНЗ «УжНУ» <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/12927>, для участі у конкурсі на посаду професора потрібно не менше 2 статей у виданнях, включених до наукометричних баз Scopus або Web of Science, а для участі у конкурсі на посаду доцента - не менше 1 статті в Scopus або Web of Science. У цілому процедура конкурсного добору є прозорою і дозволяє оцінити рівень професіоналізму претендентів для цієї ОП.

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

В УжНУ залучення роботодавців до організації та реалізації навчального процесу відбувається в кількох напрямках: 1) участь у формуванні ОПП; 2) залучення до обговорення якості реалізації <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/news/obgovorennya-gotelno-restoranna-sprava-z-stejkholderami.htm>; 3) надання представниками роботодавців відгуків на ОП «Готельно-ресторанна справа»; 4) співпраця у питаннях практичної підготовки (укладено договори як з іноземними роботодавцями, так і на місцевому та регіональному рівнях про проходження практик) <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/28451>, <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/28446>; 5) залучення фахівців-практиків до проведення майстер-класів, круглих столів, тренінгів <https://www.facebook.com/561187850603039/posts/2541546949233776/?%2Fapp=fbl>, <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/news/studenty-fakultetu-turyzmu-ta-mk-zustrilys-z-predstavnykamy-turec.htm>, <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/28432> та консультування здобувачів щодо підготовки магістерських робіт. Ці факти були підтверджені не тільки інформацією розміщеною на сторінці факультету та в соціальних мережах, але й під час зустрічі експертної групи із роботодавцями Маном Денисом (директором Агенції регіонального розвитку Закарпатської області), Тімон Людмилою (директором гостинного двору «Чарда»), Сереголою Діаною Федорівною (представницею готельно-ресторанного комплексу «Золота Гора»), Ерканою Чаушем (генеральним директором Calypso Tour Ua), Орел Юрієм Васильовичем (адміністратором гостинного двору «Чарда»), Для підтвердження експертній групі також було надано протоколи засідання робочої групи (додано як відповідь на запит експертної групи пункт 10).

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

Представниками ЗВО зазначено, що до проведення аудиторних занять за ОП «Готельно-ресторанна справа» як гостьові лектори (разово або періодично) залучаються професіонали-практики, експерти, зокрема: Гембік Катерина (заступник директора з питань розвитку готельно-ресторанного комплексу «Золота Гора»), Цап Василь (менеджер готельно-ресторанного комплексу «Камелот»), Тімон Людмила (директор гостинного двору «Чарда»), Козубовська Світлана (виконавчий директор готелю «Олд Континент»), Ольга Курак (заступниця генерального директора з управління готельним комплексом «Деренівська купіль») та інші. (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/news/obmindosvidomzi-studentami-spilkuvalasya-zastupnitsya-generalno.htm> [https://www.instagram.com/p/B9Wo\\_WgASbs/?igshid=1n9civodj6sru](https://www.instagram.com/p/B9Wo_WgASbs/?igshid=1n9civodj6sru)) ([https://mediacenter.uzhnu.edu.ua/news/37170/2019-10-30-37170?fbclid=IwAR1yW\\_11U12vg-gYf6ml-25pJRAK1gkOX8wbKA2ZchU8zngaEuIETxLYqhE](https://mediacenter.uzhnu.edu.ua/news/37170/2019-10-30-37170?fbclid=IwAR1yW_11U12vg-gYf6ml-25pJRAK1gkOX8wbKA2ZchU8zngaEuIETxLYqhE)) [https://mediacenter.uzhnu.edu.ua/news/studenty-fakultetu-turyzmu-ta-mk-zustrilysya-z-trevel-bloggerom-viktorom-stynychem/2019-09-23-36243?fbclid=IwAR3IGCFp\\_DCGhy2TARsrJ6-CWhZE987intHtEXDx-pGk8GcTxcs9AFjhp7Ao](https://mediacenter.uzhnu.edu.ua/news/studenty-fakultetu-turyzmu-ta-mk-zustrilysya-z-trevel-bloggerom-viktorom-stynychem/2019-09-23-36243?fbclid=IwAR3IGCFp_DCGhy2TARsrJ6-CWhZE987intHtEXDx-pGk8GcTxcs9AFjhp7Ao) Але гостьові лектори з академічного середовища не долучалися до реалізації освітньої програми. Окрім цього, роботодавці задіяні і у проведенні навчальних практик. До прикладу, Цап Василь Іванович (менеджер готельно-ресторанного комплексу «Камелот») є керівником переддипломної практики здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за ОПП «Готельно-ресторанна справа» на умовах зовнішнього сумісництва. Також варто зауважити, що частина викладачів працює у готельно-ресторанних комплексах на договірних засадах чи умовах зовнішнього сумісництва, наприклад Сіра Е.О. (виконавчий директор ресторану «Грант»), Січка І.І. (консультант-менеджер готельно-ресторанного комплексу «Кілікія»), Годя І.М. (консультант-менеджер готельно-ресторанного комплексу «Золота гірка»).

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

В УжНУ налагоджена система підвищення кваліфікації та стажування як в Україні, так і за кордоном, що ґрунтується на принципах академічної свободи та мобільності. Кожен викладач має право вільно обирати форми, місце, напрям, тематику підвищення кваліфікації, згідно із Положенням про підвищення кваліфікації та стажування

педагогічних та науково-педагогічних працівників ДВНЗ «Ужгородський національний університет» <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/5950>. Підвищення кваліфікації та стажування НПП проводяться не рідше одного разу на п'ять років. Результати підвищення кваліфікації враховуються при проходженні чергової атестації науково-педагогічним працівником або під час його участі у конкурсі на заміщення вакантної посади. Науково-педагогічні працівники, що забезпечують викладання на ОП також проходять наукові стажування в ЗВО Словаччини, Чехії, Польщі в рамках укладених договорів про співпрацю <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/28446> Колісник Г.М., д.екон.н, проф. Тема стажування «Організація навчального процесу, програми підготовки, інноваційні технології та наукова робота в Wyższa Szkoła Biznesu - National-Louis University» м. Новий Сонч, Польща. (2018 р.); Січка І.І., к.екон.н, доц. стажування у Вища школа Міжнародного Бізнесу, м.Пряшів, Словацька республіка. Тема «Economy and tourism, Management, Marketing in the field of tourism, tourism infrastructure, International business in service». (2018 р.) тощо. Інформація про стажування викладачів розміщена на сторінці факультету <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/28790>. Завідувач кафедри міжнародних комунікацій Жовтани Р.Я. стала ініціатором впровадження проекту Британської ради «Англійська мова для університетів» (2016-2018) <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/28485>.

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

Первинна оцінка результативності роботи науково-педагогічних працівників УжНУ відбувається на рівні кафедр щорічно. НПП подають завідувачу кафедри анкету «Критерії визначення рейтингу НПП та індикатори оцінки», яка перевіряється і включається в загальноуніверситетський рейтинг. Визначення рейтингів регламентується «Положення про визначення рейтингів науково-педагогічних працівників» <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/22632>. Рейтингові списки НПП розміщені за посиланням: <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/7792> Викладачі, групи забезпечення цієї ОП щорічно входять в топ-рейтинг викладачів Ужгородського національного університету. До прикладу: 2017 р., 2018 р. - Попик М.М., 2019 році – Попик М.М., Корсак Р.В. і отримують окрім визнання ще 15% надбавки до заробітної плати. Аналіз наданих документів свідчить і про преміювання науково-педагогічних працівників, які мають публікації в наукометричних базах Scopus, Web of Science. Розмір виплат варіюється в залежності від імпаکت-фактору IF Cite Score журналу і становить від 4000 до 12000 грн. (додано як відповідь на запит експертної групи пункт 30). В Ужгородському національному університеті є й інша система стимулювання роботи викладачів: конкурс монографій (перші три місця преміюються обов'язково, а інші учасники отримують заохочувальну премію у розмірі 1000 грн <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/news/konkursna-komisija-uzhnu-vyznachyla-kraschi-monografii-2018.htm>).

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

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

Аналіз кадрового складу засвідчує достатній рівень відповідності академічної кваліфікації НПП тим освітнім компонентам, які вони викладають на ОП «Готельно-ресторанна справа». Наявність серед академічного персоналу ОП фахівців, які мають досвід практичної роботи, а відповідно і професійну кваліфікацію за напрямом викладання окремих компонент. Процедури конкурсного відбору на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників є прозорими і містять чіткі і зрозумілі критерії відбору. У ДЗВО Ужгородський національний університет існує системна співпраця з роботодавцями та стейкхолдерами, залучення їх до організації та реалізації освітнього процесу. Сприяння професійному розвитку викладачів у співпраці ДЗВО із іншими організаціями у різних формах та різних країнах. Багато успішних практик разового або періодичного залучення фахівців із бізнесу до проведення занять та майстер - класів. Наявність партнерських угод із ЗВО України та зарубіжжя, що дозволяє проводити наукові стажування та підвищення кваліфікації. Позитивною практикою є елементи зразковості в організації системи професійного розвитку викладачів (рейтингове оцінювання досягнень НПП, 15% надбавки до зарплати; система преміювання викладачів).

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

1. До реалізації освітньої програми не залучаються гостьові лектори з академічного середовища. Рекомендовано: залучати до проведення аудиторних занять провідних науковців як вітчизняних так й іноземних та розширити практику залучення провідних фахівців-практиків. 2. У викладачів, які мають публікації у виданнях, що індексуються в наукометричних базах даних, бажано зазначати їх профілі і відображати їх на офіційних веб-сторінках кафедри.

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

Рівень В

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

Аналіз кадрового складу засвідчує достатній рівень відповідності академічної кваліфікації НПП тим освітнім компонентам, які вони викладають на ОП “Готельно-ресторанна справа”. Для ОП характерні певні елементи вірцевості за підкритерієм 6.5. та 6.6. Крім того, ОП має значний рівень узгодженості із якісними характеристиками за підкритеріями 6.2, 6.3 та 6.4. До того ж, враховуючи певну узгодженість за підкритеріями 6.1 і готовність ЗВО до удосконалення, голістичний підхід в оцінюванні, релевантність фактів і їх контексту, а також різну вагомість окремих підкритеріїв, ОП та освітня діяльність за цією програмою загалом відповідають Критерію 6 з невеликими, що не є суттєвими.

## **Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси:**

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

Загальний онлайн-огляд експертною групою матеріально-технічних ресурсів дозволив пересвідчитись у реальному використанні та наявності спеціальних матеріально-технічних ресурсів та специфічного обладнання, що є необхідними для викладання конкретних дисциплін, включених до ОП (лабораторія ресторанної та барної справи, лабораторія харчових технологій та гастроательє). Для реалізації ОП є потужна бібліотека, читальні зали, щорічне наповнення фондів та книгообмін з 35 ЗВО. На онлайн-зустрічі із здобувачами та студентським самоврядуванням було з'ясовано, що в гуртожитках та навчальних корпусах систематично проводяться ремонтні роботи. На даних зустрічах студенти зазначили, що задоволені матеріальними ресурсами та внесли пропозицію щодо посилення матеріально-технічної бази, саме в галузі сфери обслуговування та специфічного обладнання. Інша інфраструктура освітнього середовища відповідає ОП. ЗВО при огляді матеріально-технічної бази продемонстрував обладнання, необхідність якого зумовлена особливостями програми. Зокрема сучасні аудиторії, обладнані мультимедійними проекторами, комп'ютерний клас із ліцензійним програмним забезпеченням (1С: общепит), лабораторії та лінгафонний кабінет. ЗВО у зв'язку з карантинними заходами переніс відкриття лабораторії готельного бізнесу та планують в найближчий час ввести її до експлуатації та навчання

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

ЕГ під час онлайн експертизи переконалась, що ЗВО забезпечує безоплатний доступ НПП і ЗО до інфраструктури та інформаційних ресурсів, необхідних для навчання, викладацької та наукової діяльності в межах ОП, що акредитується. Це підтвердили під час зустрічей фокус-групи здобувачів ОП, студентського самоврядування, науково-педагогічних працівників ОП. За результатами ознайомлення з інфраструктурою ДВНЗ «УжНУ» та відповідними документами, інтерв'ювання, встановлено, що для здобувачів вищої освіти функціонує гуртожиток, актовна зала, спортивні зали, стадіони, спортивні майданчики, їдальня, медичний пункт.

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

ЕГ під час онлайн експертизи переконалась, що освітнє середовище дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою. ЗВО демонструє цінності академічної спільноти, практики соціальних взаємодій (зокрема взаємоповагу та взаємну вимогливість). На зустрічі з представниками органів студентського самоврядування, експертна група отримала інформацію, що ЗВО регулярно проводить опитування зі здобувачами щодо рівня їх задоволення освітнім середовищем та під час прийняття рішень щодо організації освітнього середовища орієнтується на потреби та інтереси студентів. Органи студентського самоврядування регулярно звертаються до адміністрації закладу та отримують позитивний фідбек. В ЗВО існують куточки цивільного захисту, плани евакуації, евакуаційні направляючі стрілки, вогнегасники та гідранти. Здобувачі та НПП проінформовані щодо дій у разі виникнення надзвичайних ситуацій. На думку експертів, освітнє середовище сприяє навчанню та розвитку студента, є безпечним та пристосованим для людей з обмеженими можливостями.

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

Під час зустрічі із адміністративним персоналом, із допоміжними структурними підрозділами, ЕГ переконалась, що підтримка ЗО у контексті питань, що безпосередньо стосуються організації навчання і викладання, здійснюється належним чином. Тривожних сигналів, зауважень з боку здобувачів не виявлено. Організаційна, інформаційна, освітня, консультативна та соціальна підтримка здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою включає: наявність системи інформування здобувачів освіти як з освітніх, так і поза освітніх питань на сайті ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/>), вайбер-спільнотах (<https://invite.viber.com/?g2=AQAqjuCVAJLROuqY8HqjjUmdIvbdAyne%2FGE3QMKcLGU1%2Bba5IidRo90%2BrfYfwVf> ). У розділі «Студенту» наведено інформацію про розклад занять, освітні програми, центр кар'єри, наукове товариство та інше. Процес організації навчання і викладання ілюструє їх повну освітню підтримку. Дружні відносини викладачів із студентами забезпечують індивідуальну складову. Для кожної групи призначається куратор, який здійснює первинну навчально-методичну та інформаційну підтримку здобувачів. Інформація студентам доноситься прямим контактуванням з викладачами, куратором, соціальними мережами (Facebook, Telegram, Viber) та сайтом, інтерфейсом якого здобувачі повністю задоволені. Індивідуальна робота з викладачами регулюється розкладом консультацій та індивідуально погодженими годинами. Є відкриті навчальні заняття для заочників, інтернет-зв'язок, живе спілкування. Здобувачі ОП задоволені організаційною, освітньою, інформаційно-консультаційною та соціальною підтримкою з боку ЗВО. На зустрічі всі присутні студенти підтвердили, що організаційна підтримка стосується питань адміністративного характеру (студентський квиток, довідка про навчання, виклик на сесійний заїзд, залікова книжка тощо). Консультативна підтримка їх цікавить більше з освітніх питань, а соціальна підтримка – у працевлаштуванні студентів.

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

У ДВНЗ «УжНУ» існує безбар'єрний простір шляхом пандусів, ліфтів, кнопок виклику персоналу для обмежено фізичних осіб як у навчальному корпусі, так у гуртожитках. Також у ДВНЗ «УжНУ» створено достатні умови щодо реалізації права на освіту для осіб з особливими освітніми проблемами, але студенти з особливими освітніми потребами за даною ОП не навчаються. На сайті ЗВО є детальна інформація для осіб, які мають право на спеціальні умови вступу, висвітлено механізм зарахування окремих категорій вступників (Правила прийому до ДВНЗ «УжНУ» в 2020 р., Розділ 8 про Спеціальні умови участі в конкурсному відборі на здобуття вищої освіти у ДВНЗ «УжНУ» <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/4567> ). Опитування фокус-груп студентів та студентського самоврядування стосовно забезпечення умов для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами довело, що скарг та незадоволених немає. Але під час онлайн-огляду матеріально-технічної бази, було зауважено про відсутність санітарно-гігієнічних кімнат для людей з обмеженими фізичними можливостями (опорно-руховий апарат) та не передбачено умов для людей з вадами зору та слуху. На даний час в закладі відсутні здобувачі з подібними специфічними потребами та ЗВО планує розглянути дане питання та бути готовим до реагування у разі даних потреб. В ЗВО навчаються студенти з особливими освітніми потребами та за їх потребами для них створені всі умови для реалізації права на освіту.

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

У ДВНЗ «УжНУ» є чітка політика та процедура вирішення конфліктних ситуацій (зокрема пов'язаних з сексуальними домаганнями, дискримінацією та/або корупцією тощо). Запобігання конфлікту інтересів, пов'язаного із неакадемічним характером відносин регламентує Положення про порядок застосування заходів з врегулювання конфліктів та спорів (суперечок) у діяльності співробітників та здобувачів вищої освіти ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/22964> ). За потреби студенти можуть звернутися до відділу соціально-психологічної служби (Кулакова Світлана Вікторівна, провідний фахівець) та отримати кваліфіковану консультацію ([https://www.uzhnu.edu.ua/uk/cat/dep\\_hum\\_ed\\_work-centre\\_psy](https://www.uzhnu.edu.ua/uk/cat/dep_hum_ed_work-centre_psy) ). Попередній запис на індивідуальні консультації здійснюється за контактним телефонним номером або за допомогою смс-повідомлення на службу Viber. Консультації для студентів та працівників ДВНЗ «УжНУ» безкоштовні. Під час зустрічі студенти продемонстрували знання алгоритму дій у випадку виникнення конфліктних ситуацій. Зі всіх проблемних питань вони у першу чергу, звертаються до куратора своєї групи та деканату. Опитування всіх фокус-груп довело, що відносини між викладачами та студентами «родинні», теплі, протягом періоду провадження освітньої діяльності за ОП конфліктних ситуацій не було.

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

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

Освітнє середовище у ДВНЗ «УжНУ» є безпечним, сучасним та постійно вдосконалюється. Системна освітня, організаційна, інформаційна, консультативна та соціальна підтримка здобувачів вищої освіти за ОП. Безбар'єрний простір ДВНЗ «УжНУ» для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами які навчають у ЗВО

в даний час забезпечено. Існує чітка політика та процедура вирішення конфліктних ситуацій. Зручний інтерфейс веб-сайту ЗВО.

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

1. Відсутність санітарно-гігієнічних кімнат для людей з обмеженими фізичними можливостями (опорно-руховий апарат). Не передбачено умов для людей з вадами зору та слуху. Рекомендовано: облаштувати кімнату і передбачити додаткові заходи для людей з вадами зору (скрінрідери, аудіокниги тощо). 2. Не передбачено електронної форми звернень за умови конфліктної ситуації. Рекомендовано: передбачити скриньку довіри, та розробити локальний акт ЗВО, що регулює її функціонування, та передбачити електронну форму звернень на головній сторінці веб-сайту ЗВО.

### **Рівень відповідності Критерію 7.**

Рівень В

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

На думку ЕГ, освітнє середовище сприяє навчанню та розвитку ЗО, є безпечним та пристосованим для людей з обмеженими можливостями. ОП має достатній рівень узгодженості із якісними характеристиками за всіма підкритеріями – 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6. Виходячи з релевантності викладеної інформації та підтверджуючих її фактів, питомої ваги окремих підкритеріїв в генеруванні підсумкової оцінки, можна зробити висновок щодо відповідності ОП Критерію 7 за рівнем В.

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

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

У ДЗВО «УжНУ» процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми регламентуються Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ДВНЗ УжНУ <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/19667> (наказ від 05.11.2018 № 95/01-04), Положенням про порядок розроблення, моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм в ДВНЗ УжНУ <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/22968> (наказ від 03.03.2020 №161/01-04). Згідно з п. 4.13 Положення про СВЗЯО моніторинг ОП здійснюється, як правило, проектною групою та групою забезпечення. До здійснення моніторингу ОПП «Готельно-ресторанна справа» також долучаються науково-педагогічні працівники, здобувачі, роботодавці, академічна спільнота. У вересні 2020 р. відбулася зустріч робочої групи та керівництва факультету зі здобувачами та стейкхолдерами з питань моніторингу внутрішнього забезпечення якості ОП, де були внесені пропозиції та рекомендації щодо вдосконалення програми <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/news/obgovorennya--gotelno-restoranna-sprava-z-stejkholderami.htm> Проект ОПП розташований за лінком: <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/28908>, а поточна редакція ОПП оприлюднена на офіційному веб-сайті УжНУ <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/21083>. Згідно з Положенням про порядок розроблення, моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм в ДВНЗ УжНУ ОП може щорічно оновлюватися, але не рідше ніж 1 раз за період акредитації. ОПП Готельно-ресторанна справа була затверджена у січні 2019 р. перший набір здобувачів був у вересні 2019 року. Проводиться моніторинг якості впровадження ОП, зокрема й опитування та анкетування як здобувачів так і роботодавців. Перегляд ОП планується зробити у січні 2021р. після завершення повного циклу навчання. До складу проектної групи ОП ввійшли науково-педагогічні працівники, які працюють в УжНУ за основним місцем роботи, мають кваліфікацію відповідно до спеціальності і відповідають іншим вимогам п. 27 Ліцензійних умов.

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

Зустріч зі студентами засвідчила, що вони були залучені до формування та реалізації ОП «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти. Зокрема, на етапі підготовки ОП, вивчалася думка здобувачів ОС бакалавр, щодо доцільності запровадження програми та бажання навчатися. Здобувачі реалізують право на вільний вибір дисциплін, про що свідчать їх особисті заяви (додано як відповідь на запит експертної групи пункт 4). Участь здобувачів та представників студентського самоврядування у процесі формування ОП, обговорення та внесення змін до програми освітніх компонент та моніторингу якості впровадження підтверджують також

протоколи засідання робочої групи та засідання кафедри на які їх запрошували, а також протоколи засідання вченої ради факультету, членами якої є представники студентства (додано як відповідь на запит експертної групи пункти 5, 15, 26).

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

При розробці ОП робоча група запрошувала на свої засідання роботодавців, зокрема представників готельно-ресторанних закладів Закарпатської області, а саме керівників готельно-ресторанних комплексів «Золота Гора», «Камелот», «Чарда», готелю «Олд Континент», мережі піцерій «Crazy Rocky», кав'ярень «Львівська Майстерня Шоколаду» та «Riverside», ресторану «Grant», туристичної агенції «Calypso Tour». В цілому роботодавці схвалили ОП, ціль та сформульовані програмні результати, зокрема акценти на вивчення іноземних мов, поглиблення фахових знань у сфері кризового менеджменту та маркетингу, інноваційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі. За результатами обговорення ОП було враховано пропозиції від роботодавців (протокол засідання Робочої групи №3 від 26 грудня 2018 р.) та внесено зміни до програмних результатів ОП «Готельно-ресторанна справа», зокрема ПРН3, ПРН7, ПРН10, ПРН12, ПРН13, ПРН16 (додано як відповідь на запит експертної групи пункт 15). У лютому 2020 р. робочою групою проведено опитування роботодавців готельно-ресторанних комплексів «Золота Гора», «Камелот», «Чарда», готелю «Олд Континент», туристичної агенції «Calypso Tour», а також аналіз рецензій на ОП керівників деяких із зазначених закладів <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/news/zustrich-z-robotodavtsyami-na-fakulteti-turizmu-ta-mk.htm>. Роботодавці наголосили також на важливості таких програмних результатів як: управління підприємством індустрії гостинності вміння оцінювати (ПРН6), застосування сучасних методів оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі (ПРН9), здатність до проектної роботи (ПРН8, ПРН19), а також практики, що враховано в ОП (протокол засідання Робочої групи №5 від 27 лютого 2020 р.). У вересні 2020 р. було проведено анкетування роботодавців, за результатами будуть внесені зміни при перегляді програми у січні 2021 р. Крім цього ОП отримала відгуки представниками академічної спільноти, зокрема: Львівський національний університет імені Івана Франка (проф. Мальська М.П.), Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу (проф. Гуменюк В.В.). Відгуки та рецензії додано до Відомостей про самооцінювання <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/29087>.

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

Оскільки освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти акредитується вперше, випускників ще не має. Тому з об'єктивних причин практика збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників натепер відсутні. Загалом налагодження зворотного зв'язку з випускниками, відслідковування процесу їх працевлаштування за фахом та траєкторій кар'єрного зростання, отримання від випускників рекомендацій щодо покращення освітніх програм та викладання окремих навчальних дисциплін здійснюються в університеті центром з гуманітарно-виховної роботи, профорієнтації та працевлаштування [https://www.uzhnu.edu.ua/uk/cat/s\\_subdivisions-dep\\_hum\\_ed\\_work](https://www.uzhnu.edu.ua/uk/cat/s_subdivisions-dep_hum_ed_work).

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

Моніторинг освітнього процесу, опитування здобувачів та роботодавців дозволяє виявляти та реагувати на недоліки виявлені при реалізації ОП. За результатами опитування і пропозиціями внесено зміни до робочих програм навчальних дисциплін, зокрема до програми дисциплін, що, на думку Робочої групи та НПП, покращить формування програмних результатів. З'ясовано, що систематичний моніторинг ОП в університеті проводиться Відділом моніторингу якості освіти, методичного та інформаційного забезпечення освітнього процесу, який розробляє відповідні положення <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/14819>, методичне та інформаційне забезпечення освітнього процесу тощо <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/16073>.

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

Попередніх акредитацій ОП «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти в ДВЗО Ужгородському національному університеті не було.

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

В академічній спільноті ДЗВО «Ужгородський національний університет» продемонстрована інституційна спроможність УжНУ інформаційно (Положення про академічну доброчесність, підписання здобувачами Декларації про академічну доброчесність), технічно (Unicheck і Strike plagiarism) та організаційно (Положення про СВЗЯО, Положення про перегляд ОП) забезпечувати дотримання вимог стосовно культури якості. Запроваджено механізми стимулювання науково-педагогічних працівників спрямовані на підвищення їх академічної та професійної активності, а отже якості освіти та покращення результатів професійної діяльності, топ 10 НПП з кожного факультету отримують премію за результатами їх рейтингування, преміювання за публікації у наукометричних базах Scopus, Web of Science. Забезпечення якості у ЗВО здійснюється за участі різних стейкхолдерів (здобувачів, роботодавців, НПП). Але відсутня практика обговорення результатів опитування і анкетування.

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

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

Наявність регуляторних документів, політик та процедур ДЗВО щодо внутрішнього забезпечення якості вищої освіти. Залучення різних стейкхолдерів до процесу, розробки, моніторингу і перегляду ОП, а також інших процедур забезпечення її якості. Функціонування груп якості із залученням до них представників студентського самоврядування. Впровадження адміністративного управління (деканат) та академічного управління (гарант) ОП.

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

1. Відсутня практика оприлюднення результатів опитування та анкетування здобувачів вищої освіти на сайті ДЗВО. Рекомендовано оприлюднювати результати анкетування та опитування на сайті ДЗВО. Створити на сайті ДЗВО центр обговорення здобувачами ОП (форум) щодо реалізації ОП.2. При залученні досвіду закордонних освітніх програм для розробки та вдосконалення ОП "Готельно-ресторанна справа" обов'язково необхідно надавати посилання на ці освітні програми.

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

Рівень В

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

ОП має значний рівень узгодженості із якісними характеристиками за підкритеріями 8.3, 8.4, 8.6 та 8.7. До того ж, враховуючи певну узгодженість за підкритеріями 8.1, 8.2 та 8.5, голістичний підхід в оцінюванні, релевантність фактів і їх контексту, а також різну вагомість окремих підкритеріїв, ОП та освітня діяльність за цією програмою загалом відповідають Критерію 8 з недоліками, що не є суттєвими.

## **Критерій 9. Прозорість та публічність:**

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

Основні внутрішні нормативно-правові документи, що визначають правила та процедури регулювання прав і обов'язків усіх учасників освітнього процесу, знаходяться у відкритому доступі на офіційному сайті ДВНЗ «УжНУ» та розроблені з урахуванням вимог чинного законодавства. Вони є легкодоступними та переважно чіткими і зрозумілими. Зокрема, це: інформація про освітню діяльність розміщено на сайті <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/>; всі положення також розміщено на інфо-центрі (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/450>) університету <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/5410>.

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

### **пропозиції заінтересованих сторін.**

Проекти ОП ДВНЗ «УжНУ» оприлюднює на сторінці сайту не менше ніж за місяць, які після їх затвердження видаляються. На зустрічі роботодавці підтвердили, що мали можливість вивчати проекти ОП та надали до них пропозиції. Рекомендації стейкхолдерів щодо удосконалення ОЛП були враховані. Пропозиції та зауваження надсилають на електронну адресу кафедри: kaf-tourservice@uzhnu.edu.ua. ЕГ встановила, що механізм зворотного зв'язку для отримання пропозицій стейкхолдерів створено.

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

Експертною групою встановлено що на офіційному сайті вчасно розміщено інформацію про ОП <https://teach.cdu.edu.ua/documents/educational-programs/> та Навчальний план <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/28735>, <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/28736> .Силабуси дисциплін оприлюднені у вільному доступі на інфо-центрі ДВНЗ «УжНУ» за посиланням <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/28442> . Обсяг оприлюдненої інформації достатній аби забезпечити можливість потенційних вступників зробити поінформований вибір щодо вступу на програму, а роботодавців – щодо цілей та змісту підготовки здобувачів за ОП.

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

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

Запропоновані ЗВО Правила, які регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу - чіткі та зрозумілі.Обсяг представленої інформації є достатнім, щоб забезпечити можливість потенційних вступників зробити вибір освітньої програми та її вибіркового компонентів, а роботодавців проінформувати про цілі та зміст підготовки здобувачів за ОП «Готельно-ресторанна справа». Структура силабусів надає повну інформацію щодо програмних результатів навчання.

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

На сайті університету і факультетів присутня інформація щодо обговорення ОП, але відсутній перелік пропозицій щодо її удосконалення. Рекомендації:Оприлюднювати на офіційному сайті університету результати обговорення і пропозиції стейкхолдерів, що надійшли протягом місяцю відведеного для громадських обговорень.

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

Рівень В

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

Експертна група підтверджує, що у ЗВО має місце достатня прозорість та публічність інформаційних матеріалів та основних документів, які забезпечують якість освітнього процесу в ДВНЗ «УжНУ» за ОП. Виходячи з релевантності викладеної інформації та підтверджуючих її фактів, питомої ваги окремих підкритеріїв в генеруванні підсумкової оцінки, можна зробити висновок щодо достатньої відповідності ОП Критерію 9.

### **Критерій 10. Навчання через дослідження:**

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

**Загальний аналіз щодо Критерію 10:**

**Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 10.**

*не застосовується*

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

*не застосовується*

**Рівень відповідності Критерію 10.**

*не застосовується*

**Обґрунтування рівня відповідності Критерію 10.**

*не застосовується*

#### IV. Інші спостереження

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

11. Перспективи розвитку Освітньої програми Під час дистанційної експертизи керівний менеджмент підтвердив намічений план розвитку Освітньої програми. Ректор Смоланка В.І. запевнив, що буде всіляко підтримувати програму, а розвиток її він баче у постійному зростанні наукових досліджень в галузі готельно-ресторанного господарства, підвищенні рівня задоволеності ЗВО, розвитку матеріально-технічної бази спеціальності, тісної співпраці з роботодавцями, міжнародній співпраці, розвитку Зеленого і сільського туризму та його інфраструктури - готельного та ресторанного господарства в Закарпатському регіоні.

#### V. Підсумки

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

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

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

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

*Додатки до звіту:*

*Відсутні*

\*\*\*

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

*Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.*

Керівник експертної групи

**Капліна Тетяна Вікторівна**

Члени експертної групи

**Холявка Володимир Зеновійович**

**Басько Андрій Сергійович**