

ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"
Освітня програма	51148 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

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

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

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

Використані скорочення:

ID - ідентифікатор

ВСП - відокремлений структурний підрозділ

ЄДЕБО - Єдина державна електронна база з питань освіти

ЄКТС - Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

ЗВО - заклад вищої освіти

ОП - освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про освітню програму

Назва ЗВО	Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	51148
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна

2. Відомості про склад експертної групи та акредитаційну експертизу

Склад експертної групи	Климчук Альона Олегівна, Рябенка Марина Олександрівна, Куракін Олександр Борисович, Антоненко Ірина Ярославівна (керівник)
Залучений представник роботодавців	не застосовується
Дати візиту до ЗВО	05.11.2024 р. – 07.11.2024 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП <https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/accreditation/>

Програма візиту експертної групи <https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/accreditation/>

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

Висновок щодо відповідності критеріям. Позитивні практики за освітньою програмою:

ОП «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня ВО акредитується вперше. За критеріями 1-9 ЕГ визначено відповідність ОП рівню «В», всі вимоги вказаних критеріїв виконано повністю, суттєві недоліки не виявлено, мають місце несуттєві недоліки. Позитивні практики: У ЗВО проводиться опитування здобувачів ВО, роботодавців. Функціонує студ. рада, голова якої залучений до Вченої ради, НПП, здобувачі. Цілі ОП та ПРН визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту, зокрема були враховані стратегічні документи регіону «Стратегія розвитку Харківської області 2012-2027». Обсяг ОП та окремих ОК відповідає вимогам чинного законодавства щодо навчального навантаження здобувачів ВО та відповідного Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та сприяють досягненню цілей ОП. ОП та НП включають практичну підготовку здобувачів. ОП передбачає набуття здобувачами ВО soft skills. Структура ОП передбачає можливість для формування ІОТ. Навчання і викладання на ОП забезпечує досягнення цілей та ПРН ОП. Правила прийому на навчання за ОП є чіткими та зрозумілими. Організація освітнього процесу реалізується згідно чинних нормативно-правових документів та положень ЗВО. Фінансове, навчально-методичне забезпечення є достатнім для реалізації цілей та результатів навчання. Мат.-тех. ресурси відповідають вимогам підготовки здобувачів ОП, забезпеченість спец. лабораторіями та програмним забезпеченням. Академічна кваліфікація викладачів ОП забезпечує досягнення цілей та програмних результатів ОП. В ЗВО діє система рейтингового оцінювання діяльності викладачів та відповідна система мотивації розвитку проф. майстерності. НПП ефективно наповнюють системи дистанційного навчання чіткою та важливою інформацією (наявність у електронному репозиторії повнотекстових варіантів підручників, навчальних посібників, монографій, складових навчально-методичних комплексів ОК, авторами яких є НПП кафедри, що викладають на ОП), а також застосовують широкий перелік допоміжних електронних ресурсів, інформаційних та проектних технологій навчання, виконання інформаційних проектів, розв'язання проблемних ситуацій, кейсів, задач. НПП, залучені до реалізації ОП, спроможні забезпечити ОК, які вони реалізують. Здобувачі за ОП беруть активну участь у неформальній освіті. До реалізації ОП залучаються професіонали-практики та експерти галузі, в тому числі проводять гостьові лекції і практичні тренінги. Організаційні аспекти освітнього процесу регламентуються розгорнутою системою внутрішніх положень ЗВО. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів ОП є чіткими та зрозумілими, заздалегідь доносяться до відома здобувачів. Відсутні випадки конфліктів між учасниками освітнього процесу. Отже, підготовка здобувачів за ОП «Готельно-ресторанна справа» відбувається на достатньо високому теоретичному та практичному рівнях.

Недоліки

Суттєві недоліки не виявлено, мають місце лише несуттєві недоліки, зокрема: 1. Студентське самоврядування не бере участь у процесі модернізації ОП та розробці анкет щодо якості ОП та ОК за ОП. Така ситуація погіршує повноцінну репрезентацію інтересів студентської громади та може спричинити недоопрацювання певних аспектів ОП, які є важливими для самих здобувачів. 2. Здобувачі ОП не беруть участі в програмах академічної мобільності, які пропонує ЗВО. Даний недолік характеризується невикористаними можливостями академічної мобільності серед здобувачів ОП, оскільки ЗВО підписано низку договорів щодо академічної мобільності з українськими та закордонними партнерами, але, в т.ч. і через нинішні об'єктивні обставини, вони не реалізуються в повному обсязі. 3. Здобувачі ОП не в достатній мірі обізнані із процедурами оскарження результатів контрольних заходів та процедурою вирішення конфліктних ситуацій. 4. Здобувачі не в повній мірі володіють інформацією щодо процедури перевірки робіт на плагіат та відповідно допустимих відсотків запозичень. 5. Не в усіх викладачів наявні фахові статті, що чітко відповідають ОК, які вони забезпечують, а також не у всіх викладачів є статті, що представлені у SCOPUS, Web of Science. 6. Механізми зворотного зв'язку на сайті кафедри туристичного і готельно-ресторанного бізнесу для зацікавлених сторін недостатньо розвинені, що ускладнює внесення конкретних пропозицій до ОП.

Рекомендації

1. До кінця 2024 року залучити представників студентського самоврядування до процесу модернізації ОП. Провести зустрічі та консультації з представниками студентського самоврядування (студентського альянсу НТУ «ХПІ») для визначення їхніх пріоритетних потреб та поглядів на удосконалення навчального процесу та ОП. 2. Долучити до кінця 2024 року представників студентського самоврядування до розробки анкет стосовно якості ОП та ОК, опитування за якими проводяться щосеместрово. 3. Гаранту, НПП, куратору групи до кінця 2024 р. провести зустріч із здобувачами ОП та розглянути процедури оскарження результатів контрольних заходів та вирішення конфліктних ситуацій. 4. Завідувачу кафедри, відповідальному на кафедрі за перевірку кваліфікаційних робіт на плагіат до кінця листопада 2024 р. здобувачам за ОП роз'яснити процедуру перевірки кваліфікаційних робіт на плагіат та відповідно допустимих відсотків запозичень. 5. Гаранту, НПП за ОП впродовж 2024-2025 н.р. систематично стимулювати культуру забезпечення якості вищої освіти серед всіх учасників навчального процесу. 6. До кінця 2024-2025 навчального року окремим викладачам спрямувати зусилля на підготовку статей, включених до переліку фахових видань України та міжнародних наукометричних баз даних (Scopus, Web of Sciences), підручників, посібників, наукових публікацій, що відповідають профілю дисциплін, з урахуванням особливостей ОП «Готельно-ресторанна справа». 7. До кінця 2024-2025 навчального року вдосконалити способи інформування стейкхолдерів про внесені зміни до ОП після їх громадського обговорення, включаючи розсилки, публікації на сайті або спеціалізовані інформаційні сесії.

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. Проєктування освітньої програми:

1. Освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти. За відсутності затвердженого стандарту вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти програмні результати навчання затверджуються закладом вищої освіти і мають відповідати вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня

ОП «Готельно-ресторанна справа» відповідає чинному Стандарту ВО за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня ВО <http://surl.li/ytuser>, забезпечуючи таким чином відповідність ПРН, компетентностей, змісту, обсягів, тривалості підготовки бакалаврів зі сфери обслуговування. На зустрічі ЕГ Гарантом ОП зазначено, що особливістю ОП є формування нового просторового мислення у здобувачів в напрямку володіння сучасними управлінським та економічним рішеннями, нових заходів управління, інноваційних заходів в управлінні. ОК циклу загальної та спеціальної (фахової) підготовки, вибіркових ОК, практичної підготовки та підсумкової атестації в підсумку складають 240 кредитів ЄКТС, що дає можливість досягти ПРН, визначених чинним стандартом ВО спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Для практики (навчальна, технологічна, виробнича, переддипломна) сумарно передбачено 20 кредит ЄКТС (ПП1 4 кредити, ПП2 4 кредити, ПП3 6 кредитів, ПП4 6 кредитів). В ОП передбачено 180 кредитів ЄКТС (75%) обов'язкових дисциплін і 60 кредитів ЄКТС (25%) вибіркових. Термін навчання становить 3 роки 10 місяців, ОП узгоджується з формами підсумкової атестації (атестаційний екзамен та кваліфікаційна робота), вимогами внутрішнього забезпечення якості освіти, дескрипторами НРК 7 рівню для освітнього ступеня бакалавр, що відповідає вимогам Постанови КМУ №519 від 25.06.2020 р. <http://surl.li/jjentf>, передбачає можливості подальшого навчання на другому рівні освіти (магістерському). ОП включає необхідні інтегральну компетентність, загальні ЗК1-12 та додаткову ЗК13, фахові СК1-13 та додаткову СК14, визначені Стандартом, і забезпечує досягнення задекларованих результатів навчання РН1-22 та додатковий РН23. Це підтверджує сформована матриця відповідності, що демонструє інтеграцію ПРН із ОК. Провівши аналіз ОП та НП, ЕГ дійшла висновку, що ОП цілісно забезпечує реалізацію результатів навчання, передбачених Стандартом ВО.

2. Зміст освітньої програми враховує вимоги відповідних професійних стандартів (за наявності). Освітні програми, що передбачають присвоєння професійних кваліфікацій, мають забезпечувати виконання вимог відповідних професійних стандартів

Професійний стандарт зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відсутній. Підтверджено, що подана у Відомостях СО інформація є достовірною. Проведений аналіз ЕГ засвідчив відповідність ОП діючому Стандарту вищої освіти за галуззю знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (наказ Міністерства освіти і науки України №384 від 04.03.2020 р.) та переліку програмних результатів навчання, які забезпечуються обов'язковими ОК. ОП зорієнтована на формування необхідних компетентностей, які дозволяють випускникам виконувати професійні завдання відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» (ДК 003:2010). ОП забезпечує підготовку здобувачів до актуальних вимог ринку праці та надає можливість реалізувати здобуті знання й навички у професійній діяльності.

3. Освітня програма має чітко сформульовану мету, яка відповідає місії та стратегії закладу вищої освіти

Цілі ОП кореспондуються з нормативними документами НТУ «ХПІ» зокрема, місія, основні стратегічні завдання НТУ «ХПІ» - в контексті сприяння гармонійному розвитку особистості та забезпечення підготовки нової генерації професіоналів, які здатні комплексно поєднувати дослідницьку, проєктну та підприємницьку діяльність за рахунок освоєння фундаментальних знань, оволодіння підприємницьким мистецтвом. ОП знаходиться в системі координат ключових цілей НТУ «ХПІ», окреслених в Стратегії розвитку НТУ «ХПІ» на 2021-2025 н.р. <http://surl.li/guxarh> зокрема: реалізація широкого спектру освітніх програм, затребуваних основними профільними ринками; проведення фундаментальних і прикладних наукових досліджень, трансфер їх результатів забезпеченні в освітній процес; сприяння гармонійному розвитку особистості та підготовки нової генерації професіоналів; підвищення потенціалу можливостей збереження своєї академічної суті, своєрідності та індивідуальності. Місія університету

<http://surl.li/yejuuv> досягається здійсненням ефективної, цілеспрямованої освітньої, науково-інноваційної та виховної діяльності, забезпечення якості вищої освіти на основі збереження і розвитку традицій класичного університету. Проведений ЕГ аналіз нормативної документації ЗВО та спілкування з Гарантом ОП Стригуль Л.С., керівництвом НТУ «ХП» дають підставу стверджувати відповідність ОП «Готельно-ресторанна справа» місії та стратегії університету.

4. Мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін

ОП «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня ВО запроваджено в 2021 р. та затверджено вченою радою НТУ «ХП» 28 травня 2021 р, протокол №5. Щорічно ОП оновлюється та модернізується відповідно до запитів стейкхолдерів та з урахуванням тенденцій розвитку національної економіки, галузі та ринку праці. У 2024 р. ОП переглянуто та актуалізовано, протокол вченої ради НТУ «ХП» №6 від 5 липня 2024 р. Цілі ОП спрямовані на формування ЗК і СК достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері ГРБ. На Зустрічі 3 з керівництвом ЗВО було відзначено конкурентоздатність даної ОП, що обумовлюється наявністю в Харківському регіоні функціонуючих підприємств різних форм власності та господарювання і сфер діяльності, та є особливо важливою саме в даний час для регіону враховуючи стан війни в країні, тож регіон потребує якісних управлінців у сфері обслуговування. ЕГ ознайомилась із рецензіями-відгуками на ОП від Школи гостинності «Horeca School», АТ «Готель Харків», компанії «Ресторанний консалтинг», рецензія ЗВО Українського державного хіміко-технологічного університету, які позитивно оцінюють ОП, протоколами науково-методичного семінару кафедри на яких обговорювалися пропозиції до ОП (відповідь на запит 7 ЕГ). На зустрічі з роботодавцями ЕГ отримала підтвердження тісної співпраці з колективом кафедри та участі в процесах формування змісту ОП. На Зустрічі 5 ЕГ з'ясувала, що здобувачі ВО залучені до анкетувань та обговорень, мета ОП та ПРН в цілому враховують їхні потреби. Проте на Зустрічі 7 з представниками студентського самоврядування з'ясовано ЕГ, що вони займають не досить активну позицію у закладі та не в повній мірі обізнані в питаннях підтримки здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти. Крім того, представники студентського самоврядування хоча і є членами вченої ради НТУ «ХП», не беруть участь в модернізації ОП. На Зустріч 10 з стейкхолдерами за ОП підтверджено що пропозиції роботодавців були враховані при започаткуванні та щорічному перегляді освітньої програми. ЕГ встановила, що пропозиції роботодавців враховуються, зокрема: Магалецька І. керівник навчального центру Optima Hotels and Resort (редакція ОП 2022р.), Фофанов М. директор Харківської обласної молодіжної організації «Альянс успішної молоді» (редакція ОП 2023 р.), Шевелюк М. керівник Ukrainian Horeca School (редакція ОП 2024 р.), Шеноголець В. голова правління АТ «Готель Харків» (редакція ОП 2024 р.). Пропозиції інших стейкхолдерів щодо удосконалення ОП приймаються в режимі on-line у вкладці на сайті кафедри. Інтерв'ювання стейкхолдерів підтвердило факт існування не формального, а реального їх зацікавлення. Таким чином, цілі ОП і ПРН у цілому визначалися з урахуванням деяких позицій та потреб зацікавлених сторін.

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

Основний акцент ОП робиться на стратегічному партнерстві з готельно-ресторанним бізнесом. Відповідність вимогам ринку праці підтверджується позитивними відгуками стейкхолдерів та успішною професійною діяльністю студентів. ПРН відображають актуальні тенденції у галузі, формуванні професійних навичок щодо забезпечення ефективного функціонування та розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства. На зустрічі з керівництвом ЗВО було відзначено конкурентоздатність даної ОП, що обумовлюється наявністю в Харківському регіоні великої кількості підприємств різних форм власності та господарювання і сфер діяльності, які саме зараз потребують якісних управлінців у сфері обслуговування. Керівництво ЗВО сприяє реалізації змін, орієнтованих на формування необхідних компетентностей здобувачів для успішної професійної діяльності у сфері обслуговування. При формуванні цілей та ПРН ОП були враховані напрями Стратегії розвитку Харківської області 2012-2027, що визначає пріоритетність на розвитку індустрії гостинності. Відкрита зустріч засвідчила, що випускники за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» є сформованими здобувачами у сфері обслуговування і продовжують професійно розвиватися. Врахування галузевих та регіональних особливостей в ОП знаходить відображення в темах кваліфікаційних робіт, а також ще підтверджується проходженням виробничої та переддипломної практики здобувачами в організаціях галузі, під час написання тез та статей із здобувачами <http://surl.li/ybobig> та впровадження результатів НДР <http://surl.li/zhirog>. При формуванні цілей та ПРН враховано галузевий та регіональний контекст, що відображається у тематиці кваліфікаційних робіт, ПП3 та ПП4. При започаткуванні ОП враховано досвід вітчизняних ЗВО: Уманського національного університету садівництва СП17, Державного університету «Житомирська політехніка» СП20, СП19, Одеського національного технологічного університету СП21, Хмельницького національного університету ОКП1, ОКП7, ОКП8, Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця СП11. ЕГ, здійснивши аналіз підтвердження щодо врахування досвіду формуванні мети та наповнення ОК враховано досвід схожих іноземних програм та їх наповнення: Private University Vienna (Австрія) СП17, СП13, Glion Institute Of Higher Education (Швейцарія) СП9, СП21, University of New Orleans СП11.

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

За результатами проведеної акредитації ЕГ зазначає, що ОП «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня відповідає наступним підкритеріям: 1.1 - повна відповідність - програма узгоджується з вимогами Стандарту вищої освіти, охоплює необхідні загальні та фахові компетентності, забезпечує відповідність ПРН та підготовку за спеціальністю, враховуючи вимоги щодо обсягу та структури навчання. 1.2 - повна відповідність - професійний стандарт відсутній, однак ОП передбачає формування компетентностей, які відповідають класифікатору професій та вимогам ринку праці. 1.3 – повна відповідність – програма узгоджується зі стратегією закладу вищої освіти на 2021– 2025 роки, відображаючи ключові цілі університету, а також враховує потреби бізнесу. 1.4 - часткова відповідність - програма враховує потреби здобувачів ВО і стейкхолдерів через регулярні обговорення та опитування, однак студентське самоврядування не бере участь у процесі обговорення та модернізації ОП. 1.5 - повна відповідність - ОП враховує сучасні вимоги та європейський досвід, забезпечує необхідні компетентності. Позитивною практикою є проведення гостьових лекцій і практичних тренінгів для студентів, організованих представниками готельно-ресторанного бізнесу, що забезпечує безпосередню передачу досвіду. За критерієм 1 ЕГ визначено відповідність ОП «Готельно-ресторанна справа» рівню «В». Позитивною практикою є проведення гостьових лекцій і практичних тренінгів для здобувачів, організованих представниками готельно-ресторанного бізнесу, що забезпечує безпосередню передачу досвіду. ОП «Готельно-ресторанна справа» має підтримку зі сторони керівництва НТУ «ХП».

Недоліки

Суттєвих недоліків не виявлено. Щодо несуттєвих недоліків, то студентське самоврядування не бере участь у процесі модернізації ОП. Така ситуація погіршує повноцінну репрезентацію інтересів студентської громади та може спричинити недоопрацювання певних аспектів ОП, які є важливими для самих здобувачів.

Рекомендації

Рекомендується до кінця 2024-2025 н.р., внести зміни до процесу модернізації ОП, залучивши представників студентського самоврядування до цього процесу. Провести зустрічі та консультації з представниками студентського самоврядування для визначення їхніх пріоритетних потреб та поглядів на удосконалення навчального процесу та ОП. Такий крок дозволить забезпечити більш повне врахування інтересів студентської громади в процесі розробки та вдосконалення ОП.

Рівень відповідності Критерію 1.

Рівень В

Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми:

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

Згідно Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня ВО <http://surl.li/nefcgi> та Положення про організацію освітнього процесу <http://surl.li/qldhcb> - ОП має таку структуру: обсяг ОК вільного вибору становить 25% (60 кредитів ЄКТС) від загального обсягу ОП (240 кред.), обов'язкові 75% (180 кредитів ЄКТС). ОП та НП <http://surl.li/ckjjqv> включають цикл загальної підготовки, цикл спеціальної (фахової) підготовки та вибіркові компоненти, на практику в ОП 2024 р. відводиться 20 кредитів ЄКТС, атестація випускників ОП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації «бакалавр з готельно-ресторанної справи», що відповідає вимогам Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня ВО.

2. Зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Зміст освітньої програми забезпечує

формування загальнокультурних та громадянських компетентностей, досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів

Загалом, зміст ОП добре структурований і відповідає вимогам Стандарту вищої освіти <http://surl.li/nefcgi>. ОК взаємопов'язані та сприяють досягненню заявлених цілей та ПРН. Завданням ОП є формування загальних і фахових компетентностей нової генерації професіоналів, які володіють сучасним економічним та управлінським мисленням, теоретичними знаннями і практичними навичками для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем в економічній, організаційно-управлінській, проектній, виробничо-технологічній, сервісній діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов. ОК в ОП забезпечують вимоги Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 у частині опанування методів, методик та технологій СП2, СП4, СП5, СП6, СП9, СП12, СП13, СП15, СП19; інструментарію та обладнання – СП5, СП9, СП14, що передбачені цим стандартом. ОП передбачає поглиблену практичну підготовку (20 кредитів) для проведення організаційно-управлінської, проектної, виробничо-технологічної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Зміст ОП постійно переглядається та оновлюється відповідно до внутрішніх процедур контролю якості та з урахуванням пропозицій здобувачів, роботодавців та інших стейкхолдерів, що є обов'язковою умовою для формування затребуваних та конкурентоспроможних фахівців на ринку праці <http://surl.li/ofamtm>. Це відображається на сайті кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу у вигляді порівняльної таблиці, включаючи діючу та нову редакцію кожної із позицій що змінюється та обґрунтування по зміні <http://surl.li/fsodky>. Отже, зміст ОП повністю відповідає предметній області визначеної для неї спеціальності. В рамках реалізації ОП орієнтованими на формування загальнокультурних та громадянських компетенцій є ОК, які забезпечують змістовне осмислення процесів розвитку у сфері готельно-ресторанного бізнесу (ЗП1-ЗП5, ЗП9), проблемно-практичний підхід до здійснення професійної діяльності (СП3, СП4, СП8, СП11,), здатність до міжкультурної взаємодії (СП17). Підсилюють програмні компетентності та ПРН даного спрямування ОК із каталогів вільного вибору дисциплін. Це сприяє досягненню здобувачами ПРН щодо готовності самостійно здійснювати аналіз та визначення закономірностей суспільних процесів.

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

Зміст ОП відповідає предметній області спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа". ОП охоплює ключові аспекти галузі, забезпечуючи здобувачам широкий спектр знань і навичок, необхідних для професійного успіху. Зокрема, програма охоплює навчання здобувачів за такими розділами: готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. Зміст програми також передбачає практичне застосування отриманих знань у реальних умовах, в тому числі через проведення занять на базі підприємств, співпрацю з фахівцями та впровадження результатів досліджень у практичну діяльність. Отже, можна зробити висновок, що зміст ОП дійсно відповідає предметній області визначеної для неї спеціальності, забезпечуючи здобувачам комплексну підготовку відповідно до потреб ринку праці та сучасним вимогам галузі.

4. Структура і зміст освітньої програми передбачають можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема через індивідуальний вибір здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін в обсязі, передбаченому законодавством

ЕГ на зустрічах з фокус групами та під час аналізу відомостей СО, сайту ЗВО пересвідчилась у достовірності наведеної інформації у відомостях СО, а саме структура ОП передбачає можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії для здобувачів, відповідно до Положень ЗВО: Положенням про організацію освітнього процесу <http://surl.li/jtvfwu>, Положенням про порядок реалізації здобувачами ВО права на вільний вибір освітніх компонентів <http://surl.li/fwyrbc> і реалізується через індивідуальний навчальний план здобувача. ЗВО надає можливості за ОП формувати індивідуальну освітню траєкторію через вільний вибір дисциплін. Обсяг ОК вільного вибору становить 60 кредити (25 %) від загального обсягу ОП (240 кред.). В ЗВО передбачено обрання бакалаврами дисциплін за певними напрямками: дисципліни вільного вибору профільної підготовки (ДВВ ПП) - каталог дисциплін, складений відповідно до окремих ОП, в якому передбачено обрання дисциплін окремо для кожного конкретного семестру. Бакалаври роблять свій вибір у весняному семестрі, починаючи з 2 курсу, на кожен наступний навчальний рік. Зазвичай, ДВВ ПП викладається кафедрою, яка відповідальна за конкретну ОА. Наступний напрям – це дисципліни вільного вибору загальної підготовки (ДВВ). Каталог дисциплін розміщений на сайті ННІ ЕММБ. Пропонуються дисципліни різної спрямованості, вивчення яких розширює знання здобувачів в різних напрямках, наприклад, «Друга іноземна мова», «Психологія» тощо. Викладається по одній дисципліні протягом 5-7 семестрів. Здобувачі будь-яких спеціальностей можуть обирати будь-які дисципліни з даного каталогу. Каталоги дисциплін знаходяться на сайті кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу <http://surl.li/lmbiyv>. ЕММБ ознайомлюють здобувачів з дисциплінами ВВ професійної підготовки, а також з відповідними силабусами, що оприлюднені на сторінці кафедри <http://surl.li/sdsto>. Після ознайомлення, здобувач освіти протягом 2-х тижнів подає письмову заяву на ім'я директора ННІ ЕММБ, де визначає свій вибір. На підставі поданих заяв, протягом двох тижнів з моменту завершення процедури їх отримання від здобувачів вищої освіти, Директор інституту сумісно з гарантом ОП формує академічні групи відповідно до обраних дисциплін. В цілому ЕГ відзначає, що перелік дисциплін для

вибору є достатнім <http://surl.li/lmbiuv> На зустрічі з ЕГ фокус групи здобувачів та студентського самоврядування повідомляли, що в ЗВО діють програми академічної мобільності Еразмус+ Mobility, програма обміну для здобувачів ЗВО (Global UGRAD), Курси самонавчання Технологічного університету Бергакадемія Фрайбурга <http://surl.li/msqzai> Здобувачі ОП не брали участь в програмах академічної мобільності. Здобувачі відмічали, що на ОП вони беруть участь у неформальній та інформальній освіті <http://surl.li/jzgvsg>, можуть вільно вибирати бази практик, теми кваліфікаційних робіт і керівника. ЕГ рекомендує до кінця 2024 року активізувати здобувачів ОП до участі в програмах академічної мобільності, які пропонує ЗВО.

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

З аналізу відомостей СО, ОП та НП випливає, що практична підготовка здобувачів здійснюється відповідно до вимог Положенням про організацію освітнього процесу <http://surl.li/svjfad>, Положення про порядок проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти <http://surl.li/phhraf>, програмою практики <https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/silabusi/>. Здобувачі отримують можливість навчатися не лише в аудиторіях, а й на базі провідних підприємств ГРБ, що дозволяє їм отримати реальний досвід і практичні навички, необхідні для майбутньої професійної діяльності. Практична підготовка здійснюється через лабораторні та практичні заняття, виконання курсових робіт та проходження практик на підприємствах. Здобувачам надається право вибору бази для проходження практик (ПП1-ПП4), що сприяє формуванню їхньої ІОТ. Програми практик опубліковані на сайті кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу <http://surl.li/kpqxhx>. В ОП 2024 р. загальний обсяг ПП становить 20 кредитів, а саме НП передбачено чотири види практики: навчальна практика та технологічна практика по 4 кредити ЄКТС, виробнича практика та переддипломна практика по 6 кредитів ЄКТС. Проходження 4-х видів практик дозволяє на практиці застосовувати отримані знання з предметної області. При цьому практика є важливою складовою у формуванні наступних компетентностей: ЗК3-ЗК6, ЗК8-ЗК11, СК1-СК6, СК9-СК11. Шляхом інтерв'ювання з'ясовано, що базу для проходження практики здобувачі можуть обирати самостійно або використовувати наявний на кафедрі перелік баз практик розміщений на сайті кафедри. Згідно з представленими договорами кафедра має угоди з такими базами практик як ТОВ «Спокуса», ТОВ «Готель Харків», ТОВ «Літній відпочинок», ТОВ «Оптіма Хотел Менеджмент», ТОВ «Ресторан Прага» та ін. <https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/praktika/> За результатами проходження практики здобувачі формують звіти, а основні положення публічно презентуються під час захисту. Здобувачі підтвердили, що теоретичні знання та отримані навички в процесі лекційних, практичних, лабораторних занять, забезпечують повну компетентну готовність до практичної діяльності. Під час зустрічі з ЕГ здобувачі підтвердили про можливості проходження міжнародної практики в Болгарії, Греції, Німеччині. Кафедрою підписані такі договори щодо міжнародної практики: ТОВ «Профтім», ТОВ «Союз туристичних агентств «Юта», туристична компанія «Masters Red Sea» та ін <http://surl.li/umkmce>, <http://surl.li/eyleim> Зустріч ЕГ з керівниками підприємств показала, що керівники зацікавлені в прийомі здобувачів на практику та задоволені рівнем їх підготовки. На зустрічі ЕГ із здобувачами ОП було виявлено, що вони задоволені практикою та кількістю годин, що на неї відведені. Результати опитування показали, що здобувачі задоволені практикою за ОП на 66,7% <http://surl.li/sdtyo> На жаль, здобувачі ОП не проявляють інтересу до міжнародних практик. На протязі 2024-2025 н.р. НПП кафедри активізувати та зацікавити здобувачів міжнародними практиками.

6. Освітня програма передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок

ОП дозволяє набуття здобувачами соціальних навичок (soft skills) під час опанування усіх ОК, по кожній з яких здійснюється вироблення культури мовлення, розбудови ефективної комунікації та формування лідерських якостей. ОП забезпечує набуття здобувачами таких soft skills: здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу; екологічність мислення та соціальна відповідальність; навички використання інформаційних та комунікативних технологій; здатність визначати, формулювати і вирішувати проблеми; здатність спілкуватися рідною та іноземною мовою; здатність до міжособистісної взаємодії; здатність працювати автономно та в команді; здатність планувати та управляти власним часом; здатність дотримуватись норм здорового способу життя та впроваджувати їх у особистій та професійній діяльності та ін. Значною роллю у розвитку «soft skills» є участь здобувачів у різних заходах: участь у практичних вебінарах (<http://surl.li/sduqo>, <http://surl.li/rrfng>, <http://surl.li/sduud>), виступи з доповідями щодо власних наукових розробок на міжнародних наукових конгресах (<http://surl.li/sdurt>), конференціях (<http://surl.li/sduto>, <http://surl.li/sduuq>), конкурсах (<http://surl.li/sdusd>, <http://surl.li/sdusn>), командна участь у Startup русі (<http://surl.li/sgudt>), участь у Всеукраїнській олімпіаді зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (<http://surl.li/sdyzc>); участь у внутрішній онлайн академічній мобільності (<http://surl.li/sdyzr>), проходження практичного онлайн тренінгу від стейкхолдера кафедри (<http://surl.li/sdzbu>), участь в науковому гуртку (<http://surl.li/sdyws>); відвідування тематичних екскурсій, участь у різноманітних НПЗ. В процесі інтерв'ювання здобувачів різних курсів ОП та представників студентського самоврядування встановлено, що соціальні навички також здобуваються та реалізуються в позааудиторний час. Голова первинної профспілкової організації студентів ЗВО Тарабанова Анастасія розповіли про організацію та проведення для здобувачів лекцій, конкурсів, майстер-класів та інших культурно-пізнавальних заходів та активностей та відзначила й залученість здобувачів до волонтерського руху. Проте на зустрічі з представниками студентського самоврядування з'ясовано ЕГ, що вони займають не досить активну позицію у закладі та не в повній мірі обізнані в питаннях підтримки здобувачів першого (бакалаврського) рівня ОП. Терміново до 30.11. 2024 р. провести консультації та зустрічі з представниками студентського самоврядування для визначення їхніх пріоритетних потреб та поглядів на удосконалення навчального процесу на ОП.

7. Обсяг окремих освітніх компонентів (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) відповідає законодавству, фактичному навантаженню здобувачів, та програмним результатам навчання

Обсяг навчального навантаження здобувачів ВО за ОП складає 240 кредитів ЄКТС або 7200 годин. Співвідношення обсягу окремих ОК із фактичним навантаженням здобувачів визначається Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <http://surl.li/ikmynu>. Тижневе аудиторне навантаження здобувачів (без урахування самостійної роботи) складає 24 години у 1, 2, 3, 4 та 5-му семестрах, 23 години – 6, 7-му та 18 год в 8-му семестрах. Навчальний час, відведений на самостійну роботу здобувача ВО складає від 52,3% до 65,4 % загального обсягу НД. Такий розподіл аудиторних годин не призводить до перевантаження здобувачів ВО. Власне самостійна робота здобувача забезпечується системою навчально-методичних засобів та може бути організована з використанням дистанційного навчання. Після детального аналізу НП ЕГ встановила, що обсяг ОП та окремих ОК реалістично відбиває фактичне навантаження здобувачів, є збалансованим у частині співвідношення аудиторної та самостійної роботи, достатнім для досягнення ПРН та відповідає законодавству. Навантаження в розрізі дисциплін розподілене рівномірно в діапазоні 3-5 кредитів ЄКТС. Під час спілкування з фокус-групою були відсутні скарги здобувачів ВО щодо тижневого навантаження та обсягу самостійної роботи.

8. Структура освітньої програми, освітні компоненти забезпечують практикоорієнтованість освітньої програми або узгоджені із завданнями та особливостями дуальної форми здобуття освіти (у разі реалізації цієї форми на освітній програмі)

Структура та ОК забезпечують практикоорієнтованість ОП. ЕГ встановила, що у рамках реалізації ОП, набуття практичних навичок працювати за своїм місцем роботи майбутньому фахівцю у сфері туризму і рекреації відбувається наступним чином: залучення практиків до проведення занять в рамках ОК <http://surl.li/fuewtu>, <http://surl.li/thuxbb>, <http://surl.li/fjsxqt>, <http://surl.li/xkqxn>, вивчення сучасних інформаційних систем (на підставі договору з ТОВ «Експерт Солюшн» <http://surl.li/wdeols> налаштовано спеціальне програмне забезпечення Servio HMS, завдяки якому здобувачі освіти мають можливість працювати у професійному інформаційному середовищі в умовах реальних бізнес-процесів; організація практик <https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/praktika/>, можливість проходження міжнародної практики (Болгарія, Греція, Німеччина). На формування та застосування практичних навичок спрямовано участь здобувачів у практичних тренінгах <http://surl.li/figpy> <http://surl.li/ufriup>, навчально-практичних проектах від роботодавця <http://surl.li/gqsqkr>, проекті за програмним модулем Jean Monnet <http://surl.li/rbfuud>, <http://surl.li/jryatu>. За ОП підготовка здобувачів ВО за дуальною формою освіти не здійснюється.

9. Освітня програма забезпечує набуття здобувачами вищої освіти компетентностей, направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1, визначених Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722

ОП забезпечує набуття здобувачами ВО компетентностей, направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку. Так, на ОП забезпечується досягнення глобальних цілей сталого розвитку через опанування ЗП9 «Безпека життєдіяльності та охорона праці», СП8 «Гігієна і санітарія в галузі», СП16 «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві», СП19 «Інноваційні технології виробництва продукції та обслуговування споживачів». Згідно матриці ОП, ОК 4, ОК 5, ОК 8, ОК 10 забезпечують СК 4; ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 8, ОК 12 – ПРН 4. Підсиленням є участь викладачів та здобувачів у різних заходах: курс за проектом-модулем Жана Моне «Бізнес-моделі для сталого розвитку: виклики та цифрова трансформація» 08.02.2024 по 31.05.2024 <https://http://surl.li/zwegql>, курси неформальної освіти з питань безпеки харчових продуктів <http://surl.li/uaugef>, <http://surl.li/wipfrr>, <http://surl.li/fzubid>, 9-й Міжнародний молодіжний конгрес «Сталий розвиток: охорона навколишнього середовища. Енергозбереження. Стале управління навколишнім середовищем» <https://cutt.ly/3expPnHh>, конкурс стартапів освітньо-стипендіальної програми SIG R&D LAB. Проект «Zero waste and climate friendle in HoReCa» <http://surl.li/sgudt>, Міжнародна науково-практична конференція «Формування сучасних концепцій управління туризмом та готельно-ресторанним бізнесом в умовах парадигми сталого розвитку» <http://surl.li/smksze>, <http://surl.li/prvkku>, курс за проектом-модулем Жана Моне «Стале мислення та підприємництво» <http://surl.li/sqllvm>.

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ОП має повну відповідність із якісними характеристиками за підкритеріями 2.1-2.3, 2.5, 2.7.-2.9. Обсяг ОП та окремих ОК відповідає вимогам чинного законодавства; ОП чітко структурована, ОК становлять взаємопов'язану

систему, що дає можливість досягти заявленої мети та ПРН, в т.ч. у частині загальнокультурного та громадянського спрямування; зміст ОП відповідає предметній області спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа відповідно до Стандарту; ОП структурована і змістовно наповнена. Є всі можливості для здобувачів формувати індивідуальну освітню траєкторію через вибір навчальних дисциплін, баз практик, тематики кваліфікаційних робіт тощо; ОП і НП передбачають практичну підготовку, що сприяє набуттю практичних навичок; ОП забезпечує набуття соціальних навичок (soft skills); обсяг окремих ОК (у кредитах ЄКТС) відповідає чинному законодавству, ПРН та не переважує здобувачів; ОП (за структурою та ОК) є практикоорієнтованою; ОК ОП забезпечують набуття здобувачами компетентностей, які базуються на принципах сталого розвитку. Підкритерії 2.4, 2.6 – часткова відповідність, оскільки здобувачі ОП не брали участі в програмах академічної мобільності, також на зустрічі ЕГ із представниками студентського самоврядування з'ясовано, що вони займають не досить активну позицію у закладі та не в повній мірі обізнані в питаннях підтримки здобувачів ОП. За даним критерієм ЕГ визначено відповідність ОП «Готельно-ресторанна справа» рівню «В». Практики, що мають зразковий чи інноваційний характер відсутні.

Недоліки

Суттєвих недоліків не виявлено. Щодо несуттєвих недоліків, то здобувачі ОП не беруть участі в програмах академічної мобільності, які пропонує ЗВО, не активні до участі в міжнародних практиках; представники студентського самоврядування займають не активну позицію в інституті та не в повній мірі обізнані в питаннях підтримки здобувачів першого (бакалаврського) рівня ОП.

Рекомендації

ЕГ рекомендує до кінця 2024 року активізувати здобувачів ОП до участі в програмах академічної мобільності, які пропонує ЗВО. До кінця 2024-2025 н.р організувати зустрічі з закордонними роботодавцями, щоб більш детально інформувати здобувачів про міжнародні практики. Терміново до 30.11. 2024 р. провести зустрічі з представниками студентського самоврядування для визначення їхніх пріоритетних потреб та поглядів на навчальний процес та процедур розробки та вдосконалення ОП.

Рівень відповідності Критерію 2.

Рівень В

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

1. Правила прийому на навчання за освітньою програмою укладені відповідно до Умов (Порядку) прийому на навчання для здобуття вищої освіти є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному вебсайті закладу вищої освіти

Правила прийому за ОП «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти не містять дискримінаційних положень, які обмежують вступ на ОП людей з особливими потребами, і є доступними, чіткими та зрозумілими для абітурієнтів. Правила прийому до Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» в 2024 розміщені у відкритому доступі <http://surl.li/itvve>. Інструкції щодо вступу на перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, а також інформацію щодо підготовки до вступу і перелік освітніх програм розміщено на офіційному сайті <http://vstup.kpi.kharkov.ua/>. Рекомендації щодо структури та критеріїв оцінювання мотиваційного листа знаходяться у вільному доступі за посиланням <http://surl.li/toxhno>. Правилами прийому до НТУ «ХПІ» передбачено можливість проходження абітурієнтами на основі ПЗСО та НРК5 співбесід з предметів замість НМТ. ЕГ встановлено, що процедура вступу є прозорою, зрозумілою та відповідає правилам прийому.

2. Правила прийому на навчання за освітньою програмою враховують її особливості

Згідно Правил прийому до НТУ «ХПІ» в 2024 році <http://surl.li/itvve> за ОП «Готельно-ресторанна справа» конкурсний відбір здійснюється на основі конкурсного балу, який формується з урахуванням результатів НМТ 2022-2024 років, ЗНО 2021 року, мaturalьного іспиту або співбесіди з предметів, та розгляду мотиваційних листів. Організація співбесід з предметів замість НМТ здійснюється згідно Положення про вступні випробування (співбесіду) НТУ «ХПІ» <http://surl.li/qdhhvk> та передбачає їх складання як у очній, так і у дистанційній формах, що враховує особливості проведення вступної кампанії в умовах військового стану та забезпечує усунення дискримінації прав абітурієнтів. Програми вступних випробувань (співбесід) з предметів для вступу на перший (бакалаврський)

рівень освіти розміщені на офіційному сайті НТУ «ХПІ» за посиланням <http://surl.li/kckouj> та містять зміст вступного випробування, зразок завдання, список рекомендованої літератури та критерії оцінювання.

3. Заклад вищої освіти у межах освітньої програми здійснює визнання програмних результатів навчання та кваліфікацій, здобутих на інших освітніх програмах (зокрема під час академічної мобільності). Таке визнання здійснюється відповідно до чітких і зрозумілих правил, що не суперечать національному законодавству та міжнародним актам, є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються. Процедура та прийняті рішення про визнання належним чином документуються відповідно до законодавства

З метою визначення процедури визнання програмних результатів навчання та кваліфікацій, здобутих на інших освітніх програмах, зокрема під час академічної мобільності в НТУ «ХПІ» розроблені наступні нормативні документи: Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <http://surl.li/amdudu> та Положення про академічну мобільність студентів, аспірантів, докторантів, науково-педагогічних наукових та працівників <http://surl.li/ujhcar>. Результати навчання визнаються шляхом зіставлення результатів навчання, досягнутих здобувачем у закладі-партнері (на основі академічної довідки), та результатів навчання, запланованих освітньою програмою ЗВО, в якому здобувач вищої освіти навчається на постійній основі. Здобувачі мають можливість ознайомитися із програмами академічної мобільності на сайті кафедри <http://surl.li/moteez>, а також регулярно отримують інформацію від кураторів. Під час інтерв'ю ЕГ була повідомлена про укладання з провідними вітчизняними ЗВО договорів про організацію академічної мобільності за ОП, що акредитується. Аналізуючи дані ЗСО, ЕГ відмітила, що за ОП «Готельно-ресторанна справа» практики визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти не було, що було підтверджено під час інтерв'ю з фокус-групою здобувачів.

4. Заклад вищої освіти у межах освітньої програми здійснює визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти. Таке визнання здійснюється відповідно до чітких і зрозумілих правил, що не суперечать законодавству, є доступними для всіх учасників освітнього процесу

Результат навчання, здобуті у неформальній та інформальній освіті у НТУ «ХПІ» визнаються відповідно процедур, визначених у Положенні про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <http://surl.li/amdudu> та Положення про порядок визнання результатів неформальної та інформальної освіти у НТУ «ХПІ» <http://surl.li/nrkxdr>. Процедура передбачає наступний порядок: звернення здобувача із заявою до директора інституту з проханням про визнання результатів навчання у неформальній освіті; створення предметної комісії, до складу якої входить директор інституту, гарант ОП та НПП, що викладають ОК; визначення комісією методів оцінювання результатів навчання відповідно до навчального плану; виставлення комісією підсумкової оцінки за шкалою ЄКТС. Під час інтерв'ю здобувачі підтвердили ЕГ, що процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті є чіткою та зрозумілою. Сертифікати, отримані здобувачами ОП «Готельно-ресторанна справа» у неформальній освіті розміщені на сайті кафедри <http://surl.li/xuwbai>. У вільному доступі <http://surl.li/csrdmx>, <http://surl.li/hbdzai> оприлюднена інформація про визнання результатів навчання, отриманих здобувачами у неформальній освіті.

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ може засвідчити повну відповідність ОП «Готельно-ресторанна справа» вимогам підкритеріїв 3.1, 3.2, 3.4, оскільки правила прийому до НТУ «ХПІ» є чіткими та зрозумілими і не містять дискримінаційних положень; особливості освітньої програми враховано у правилах прийому на навчання; процедури визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті є чіткими та постійно виконуються. Процедури визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності є прозорими та зрозумілими, проте відсутня така практика за заявленою ОП, що дає можливість констатувати часткову відповідність підкритерію 3.3. Виявлені недоліки не носять системний характер, не мають суттєвого впливу на реалізацію ОП та можуть бути усунуті впродовж навчального року. За критерієм з ЕГ визначено відповідність ОП «Готельно-ресторанна справа» рівню «В». Позитивною практикою є те, що здобувачі за ОП беруть активну участь у неформальній освіті.

Недоліки

Суттєвих недоліків не виявлено. Що стосується несуттєвих недоліків – це відсутність практики визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема у програмах академічної мобільності.

Рекомендації

Гаранту ОП, завідувачу кафедри, кураторам до кінця 2024 року посилити роз'яснювальну роботу щодо можливості участі здобувачів у програмах академічної мобільності.

Рівень відповідності Критерію 3.

Рівень В

Критерій 4. Навчання і викладання за освітньою програмою:

1. Освітній процес відповідає вимогам законодавства. Методи, засоби та технології навчання і викладання сприяють досягненню заявлених у освітній програмі мети та програмних результатів навчання, відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи

Освітній процес у ЗВО здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <http://surl.li/dbnhtg>. В умовах воєнного стану освітній процес у ЗВО здійснюється за допомогою дистанційних технологій (Microsoft Office 365). Форми та методи навчання за даною ОП відповідають основним принципам студентоцентрованого навчання, оскільки здобувачі беруть активну участь у розробці ОП, мають можливість обирати індивідуальну освітню траєкторію, бази для проходження практики та можливість вибору теми кваліфікаційної роботи. ЕГ після дослідження силабусів освітніх компонент, які розміщені на сайті кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу <http://surl.li/jkzmds>, з'ясувала, що під час викладання НПП використовують словесні методи навчання (лекція з елементами пояснення, лекції-дискусії, інтерактивні та мультимедійні лекції), наочні методи (ілюстрація наочних матеріалів, пояснення), практичні методи (розв'язування типових завдань, кейсів, ігрові методи, навчальні дискусії та диспути), методи формування пізнавальних інтересів, відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні), інформаційні та проектні технології навчання. ЕГ встановлено, що форми та методи навчання і викладання сприяють досягненню заявлених у програмі програмних результатів навчання. Опитування у фокус-групах показало, що НПП можуть самостійно обирати форми і методи навчання, та змістове наповнення ОК. Здобувачі за даною ОП мають можливість ознайомлюватися зі навчально-методичними комплексами ОК на сторінці кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу <http://surl.li/mtnefp>. Обсяг та межі академічної свободи в НТУ «ХПІ» детально регламентуються Статутом університету <http://surl.li/rstap>, Кодексом етики та академічних взаємовідносин та доброчесності <http://surl.li/ubmjdv> та Положенням про організацію освітнього процесу <http://surl.li/dbnhtg>. Викладання та навчання на ОП відповідає принципам академічної свободи.

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

Інформація щодо організації освітнього процесу у ЗВО наведена у Положенні про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <http://surl.li/dbnhtg>, Положенні про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг здобувачів вищої освіти» <http://surl.li/xuaozm>. ЕГ переконалася, що здобувачі мають вільний доступ до силабусів ОК та особистий доступ через свій акаунт до навчально-методичних матеріалів ОК, які повністю забезпечені необхідними матеріалами та розробками. За результатами інтерв'ювання фокус-групи (зустріч 6) ЕГ підтверджує, що із змістом ОП, системою оцінювання в НТУ «ХПІ» керівництво кафедри знайомить здобувачів на організаційній зустрічі для першого курсу <http://surl.li/hhizdj>. Зокрема НПП на першому занятті ОК знайомлять здобувачів із силабусами, де визначено систему оцінювання за ОК. Ознайомлення здобувачів першого року навчання із ОП передбачено за рахунок аудиторних занять СП1 «Вступ до спеціальності. Ознайомча практика».

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

Поєднання навчання та дослідження у ЗВО здійснюється шляхом участі здобувачів у Всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт <http://surl.li/sdusn>, участі у наукових заходах <http://surl.li/tldrj>, <http://surl.li/sftyd>, <http://surl.li/qtkvai>, публікації тез доповідей <http://surl.li/ffkthl>, <http://surl.li/ihwhov>, написанні наукових статей <http://surl.li/jfxbzk> та діяльності наукового гуртка кафедри <http://surl.li/sdyws>, <http://surl.li/hzuuae>. Під час акредитаційної експертизи встановлено, що здобувачі беруть активну участь у НДР кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу <http://surl.li/zaprhm>, <http://surl.li/oydpcv> та залучаються до наукової діяльності під керівництвом провідних науковців кафедри <http://surl.li/gxtzdz>, <http://surl.li/qyzvks>. Опитування у фокус-групах показало, що здобувачі обізнані з можливістю участі в наукових заходах, які проводяться як у ЗВО, так і за його межами.

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

Оновлення змісту ОК за даною ОП здійснюється систематично. Гарант ОП постійно моніторить наявність навчально-методичних розробок ОК та якості їх розробки. В навчальному процесі та при розробці ОК НПП використовують свої наукові розробки та сучасні практики. ЕГ переконалася, що зміст ОК оновлюється з урахуванням досвіду, який НПП отримують під час написання фахових статей <http://surl.li/favddf>, <http://surl.li/crvuoe>, участі у НДР («Удосконалення організаційно-економічного механізму функціонування та розвитку закладів готельно-ресторанного бізнесу (ДР 0120U100596) використовуються у темах СП 2 та СП20), тренінгах, семінарах, курсах від роботодавців-стейкхолдерів ОП. Зокрема НПП підвищують кваліфікацію шляхом проходження міжнародного стажування (Якименко-Терещенко Н. – Польща, 2024; Кармінська-Белоброва М.В. – Польща, 2020; Якименко-Терещенко Н., Жадан Т., Чайка Т., Стригуль Л. – Болгарія, 2022.; Дімітрова-Бурлаєнко С. Д. – Польща, 2020 та ін.), участю у «Школі готельного бізнесу» від Ribas Hotels Group та KSD та Модулі Жана Моне «Стале мислення та підприємництво» <http://surl.li/yompww>.

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

Політика інтернаціоналізації ЗВО <http://surl.li/vohxlf> є одним із пріоритетів розвитку НТУ «ХП». Інтернаціоналізація викладання і навчання за даною ОП здійснюється за рахунок участі викладачів у закордонних стажуваннях (Якименко-Терещенко Н.В. «Освіта дорослих: досвід країн ЄС та України», Люблін, Польща, 2024 р.; Якименко-Терещенко Н.В., Жадан Т.А., Чайка Т.Ю., Стригуль Л.С. «Modern methods and trends in hotel and restaurant businesses management: european expereans», 2022 р.); участі НПП та здобувачів у проєктах Erasmus за напрямом модуля Jean Monet; міжнародних науково-практичних конференціях, вебінарах, конгресах <http://surl.li/sficq>, <http://surl.li/sgumc>, <http://surl.li/sguot>, <http://surl.li/sguox>, <http://surl.li/sgupa>, <http://surl.li/sgupf>. Організація академічної мобільності учасників освітнього процесу регламентується Положенням про академічну мобільність студентів, аспірантів, докторантів, науково-педагогічних та наукових працівників університету <http://surl.li/cldjje>. Під час спілкування із фокус-групою (зустріч 4) ЕГ було з'ясовано, що здобувачі за даною ОП ознайомлені із програмами академічної мобільності, але не беруть в них участі.

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ОП має повну відповідність із якісними характеристиками за підкритеріями 4.1-4.4. Форми та методи навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи. Організація освітнього процесу у ЗВО під час дистанційного навчання відбувається за допомогою Microsoft Office 365. Поєднання НПП викладання і досліджень на ОП реалізується на високому рівні через активну участь викладачів у міжнародних наукових конференціях та міжнародних стажуваннях. Підкритерій 4.5 – здобувачі за ОП ознайомлені із програмами академічної мобільності, але не беруть в них участі. Позитивною практикою під час реалізації ОП є застосування інформаційних та проєктних технологій навчання, що сприяють індивідуалізації навчання, активізації пізнавальної діяльності, розвитку критичного мислення, мотивації до навчання та підготовки до професійної діяльності.

Недоліки

Суттєві недоліки не виявлені. Щодо несуттєвих недоліків, то здобувачів ОП не беруть участі в програмах академічної мобільності, які пропонує ЗВО та інших ЗВО.

Рекомендації

ЕГ рекомендує розширювати географію міжнародного співробітництва з метою досягнення ефективних результатів при реалізації ОП (2025-2026 н.р.). До кінця 2024 року активізувати роботу щодо участі здобувачів в програмах академічної мобільності.

Рівень відповідності Критерію 4.

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

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

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів визначені у Положенні про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <http://surl.li/amdudu>; Положенні про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг здобувачів НТУ «ХПІ» <http://surl.li/nhkbix>; Положенні про моніторинг результатів навчання студентів НТУ «ХПІ» <http://surl.li/kszvww>. Контрольні заходи на ОП здійснюються у формі поточного контролю (під час практичних занять, за результатами виконання завдань самостійної роботи, розв'язання модульних контрольних робіт), підсумкового контролю, а також атестації (захист кваліфікаційної роботи). На сайті кафедри у вільному доступі розміщені силабуси навчальних дисциплін <http://surl.li/rbcyts>, у яких визначено розподіл балів поточного та підсумкового контролю за ОК. Крім загального доступу на сайті, інформація про порядок і критерії оцінювання здобувачів доводиться до їх відома на першому занятті. Організація навчання здійснюється відповідно до Графіку освітнього процесу на 2024-2025 навчальний рік <http://surl.li/ebjvfv>. У ньому визначаються: календарні терміни семестрів, теоретичних занять, екзаменаційних сесій, практик, атестацій і канікул на кожний рік підготовки. Під час інтерв'ю фокус-група здобувачів повідомила, що ознайомлюється з формати контролю та критеріями оцінювання за ОК під час перших занять, а також з інформації, розміщеної у силабусах. Крім того здобувачі відмітили можливість фіксації результатів оцінювання через електронні кабінети.

2. Форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності). Результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений

Форма атестації здобувачів ОП «Готельно-ресторанна справа» в НТУ «ХПІ» визначається Стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом МОН України від 04.03.2020 р. і передбачає складання атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційний іспит передбачає перевірку теоретичних знань з дисциплін: «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» та оцінювання рівня практичної підготовки під час розв'язання задач з дисциплін професійної підготовки згідно освітньої програми. Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

3. Визначено чіткі та зрозумілі правила проведення контрольних заходів (у тому числі щодо наукової складової освітньо-наукової програми, за якою здійснюється підготовка здобувачів ступеня доктора філософії), що є доступними для всіх учасників освітнього процесу, забезпечують об'єктивність екзаменаторів (зокрема охоплюють процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів), визначають порядок оскарження результатів контрольних заходів і їх повторного проходження, та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

З метою врегулювання процедур проведення контрольних заходів у НТУ «ХПІ» розроблена нормативна база, яка складається з: Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <http://surl.li/amdudu>; Положення про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг здобувачів НТУ «ХПІ» <http://surl.li/nhkbix>; Положення про екзаменаційну комісію у НТУ «ХПІ» <http://surl.li/sfsvxb>; Положення про порядок проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти НТУ «ХПІ» <http://surl.li/nnehqe>. Процедури врегулювання конфліктів інтересів під час контрольних заходів визначена Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <http://surl.li/amdudu> та Положення про екзаменаційну комісію у НТУ «ХПІ» <http://surl.li/sfsvxb>. Процедура передбачає, що у день проходження контрольного заходу здобувач, за погодженням із гарантом ОП, може написати заяву на ім'я директора інституту із проханням перескласти контрольний захід. Відповідним розпорядженням створюється апеляційна комісія, до складу якої входять завідувач і викладачі кафедри, представники дирекції, профспілкового комітету здобувачів вищої освіти та органів студентського самоврядування. Апеляція має бути розглянута на засіданні апеляційної комісії не пізніше наступного дня після її подання. Здобувач, який подав апеляцію, має право бути присутнім при розгляді своєї заяви. Якщо студент не згоден з оцінкою, яка отримана на захисті кваліфікаційної роботи, він подає Ректору заяву на апеляцію. Апеляція розглядається протягом трьох календарних днів. Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <http://surl.li/amdudu>; Положенням про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг здобувачів НТУ «ХПІ» <http://surl.li/nhkbix>, Положенням про екзаменаційну комісію у НТУ «ХПІ» <http://surl.li/sfsvxb>, Положенням про порядок ліквідації академічної заборгованості в НТУ «ХПІ» <http://surl.li/ktrmj1> регулюється порядок повторного

проходження контрольних заходів. Об'єктивність екзаменаторів забезпечують єдині критерії оцінки, рівні умови для всіх здобувачів, відкритість інформації про ці умови, завчасне оприлюднення термінів проведення контрольних заходів. Об'єктивному оцінюванню досягнень за ОК сприяє проведення незалежного онлайн тестування, захист курсової роботи перед комісією з двох НПП, публічний захист звітів практик Під час інтерв'ю зі здобувачами ОП ЕГ відзначила недостатню обізнаність з процедурами врегулювання конфліктних ситуацій під час проходження контрольних заходів, що може бути зумовлено відсутністю таких практик під час реалізації освітнього процесу. Фокус-група представників студентського самоврядування повідомила ЕГ про відсутність практик оскарження результатів контрольних заходів за ОП «Готельно-ресторанна справа».

4. У закладі вищої освіти визначено чіткі та зрозумілі політику і процедури дотримання академічної доброчесності, яких послідовно дотримуються всі учасники освітнього процесу під час реалізації освітньої програми. Заклад вищої освіти популяризує академічну доброчесність (насамперед через її імплементацію у культуру якості закладу вищої освіти) та використовує відповідні технологічні рішення як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності

На сайті НТУ «ХПІ» <http://surl.li/cogusm> розміщено нормативно-правове забезпечення впровадження принципів академічної доброчесності: Статут НТУ «ХПІ» <http://surl.li/kczxul>, Правила внутрішнього розпорядку НТУ «ХПІ» <http://surl.li/rfppdv>, Кодекс етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ» <http://surl.li/mmqlnp>, Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у випускних кваліфікаційних роботах здобувачів вищої освіти НТУ «ХПІ» <http://surl.li/bftysu>, Положення про репозитарій «Електронний архів НТУ «ХПІ»» <http://surl.li/yskrhv>, Положення про Електронний репозитарій кваліфікаційних випускних робіт здобувачів вищої освіти у НТУ «ХПІ» <http://surl.li/flmvby>. З метою протидії порушення академічної доброчесності на ОП «Готельно-ресторанна справа» проводиться інформування здобувачів та стимулювання їх участі у заходах з питань академічної доброчесності, проходження онлайн курсів <http://surl.li/tldub>; до змісту ОК5 «Правознавство» було включено теми, які стосуються питань правових підстав та принципів забезпечення академічної доброчесності та їх застосування у професійній діяльності. До технологічних рішень, які використовуються на ОП «Готельно-ресторанна справа», як інструменти протидії порушення академічної доброчесності слід віднести розміщення наукових та методичних публікацій НПП, кваліфікаційних робіт в електронному репозитарії НТУ «ХПІ», використання програми «Unicheck» у 2023-2024 н.р. та системи StrikePlagiarism <http://surl.li/yztwpj> компанії Plagiat.PL <https://plagiat.pl/>, з якою університет уклав відповідну угоду. Технічний адміністратор та координатор перевірок створює облікові записи операторів системи (осіб, відповідальних за перевірку робіт) та розподіляє доступ до перевірок. Процедури встановлення фактів академічного плагіату на ОП включає, окрім автоматизованої перевірки робіт за допомогою програмних засобів, аналіз роботи керівником. На зустрічі з ЕГ здобувачі підтвердили, що ознайомлені із питаннями академічної доброчесності і з процедурою перевірки наукових праць на плагіат.

Загальний аналіз щодо Критерію 5:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ОП має повну відповідність із якісними характеристиками за підкритеріями 5.1–5.4 Критерію 5. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів є чіткими, зрозумілими і дають можливість встановити досягнення здобувачами результатів навчання; форма атестації відповідає вимогам Стандарту вищої освіти за даною спеціальністю; у ЗВО розроблені чіткі і зрозумілі політики і процедури дотримання академічної доброчесності, які послідовно виконуються у процесі реалізації освітнього процесу; розроблені процедури оскарження результатів контрольних заходів. Наявною відповідною нормативною документацією забезпечено доступність, чіткість і зрозумілість форм контрольних заходів, критеріїв оцінювання, об'єктивності та неупередженості екзаменаторів, прозорість освітнього процесу для всіх учасників процесу. Здобувачі ознайомлені з поняттям академічної доброчесності і процедурою перевірки робіт на плагіат. За критерієм 5 ЕГ визначено відповідність ОП «Готельно-ресторанна справа» рівню «В». Практики, що мають зразковий чи інноваційний характер відсутні.

Недоліки

Суттєвих недоліків не виявлено. Щодо несуттєвих недоліків: низька обізнаність здобувачів із процедурами оскарження результатів контрольних заходів.

Рекомендації

Гаранту ОП, завідувачу кафедри, кураторам академічних груп на протязі 2024-2025 н.р. щосеместрово проводити інформаційні зустрічі зі здобувачами з метою ознайомлення їх з процедурами оскарження результатів контрольних заходів.

Рівень відповідності Критерію 5.

Рівень В

Критерій 6. Людські ресурси:

1. Викладачі, залучені до реалізації освітньої програми, з огляду на їх кваліфікацію та/або професійний досвід спроможні забезпечити освітні компоненти, які вони реалізують у межах освітньої програми, з урахуванням вимог щодо викладачів, визначених законодавством

До реалізації ОП залучені такі 14 кафедр ЗВО. Викладачі, які задіяні на ОП (22 викладача), відповідають як мінімум 5 пунктам ліцензійних умов, мають фахову кваліфікацію, яка підкріплена сертифікатами, підвищенням кваліфікації, фаховими статтями, навчальними посібниками, конспектами лекцій та метод. рекомендаціями практичних занять і самостійної роботи у контексті викладання певних дисциплін та забезпечення досягнення ПРН (Таблиця 2 ВСО). Майже усі НПП мають наукові ступені та вчені звання, серед них 4 доктори наук професори, 17 кандидатів, доцентів, 1 - старший викладач. ЕГ на підставі зведеної інформації про НПП (таблиця 2) встановлено відповідність професійної кваліфікації викладачів цілям ОП та ПРН. Під час експертизи ЕГ досліджено публікаційну активність викладачів, базову освіту, наукові ступені та звання НПП, а також відповідність кількості пунктів Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Викладачі мають публікації статті у фахових виданнях України, які кореспондують з тематикою і змістом ОК за ОП, які індексуються наукомерт. базами даних SCOPUS, Web of Science та ін. При цьому, НПП рекомендується активізувати фахові статті, які чітко відповідають забезпечуванню ними ОК, а також статті, що представлені у МНМБД Scopus, навчальних посібників та монографій, які є професійно-орієнтованими та відповідають профілю ОП. Усі НПП мають розроблене навчально-методичне забезпечення відповідних ОК. Фокус-група ОП протягом 2023-2024 рр. вдосконалила свою професійність за рахунок підвищення кваліфікації. Тематика наукових інтересів НПП загалом відповідає змісту ОК, науково-дослідних робіт, учасниками яких є в тому числі НПП кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу (2020-2022 рр. ДРН 0120U100596; 2023-2026 рр. № ДР 0123U103238 та 2023-2027 рр. № ДР 0123U103224 <http://surl.li/nbbxup>). ЕГ констатує, що викладачі, які забезпечують обов'язкові ОК, проходять міжн. стажування (Якименко-Терещенко Н. - Польща, 2024 ; Кармінська-Белоброва М.В. - Польща, 2020; Якименко-Терещенко Н., Жадан Т., Чайка Т., Стригуль Л. - Болгарія, 2022.; Дімітрова-Бурлаєнко С. Д. - Польща, 2020 та ін.). ЕГ відзначає, що доцент Стригуль Л.С. є вченим секретарем та членом постійної спец. вченої докторської ради Д64.050.02 НТУ «ХПІ». Якименко-Терещенко Н.М. та Чайка Т.Ю. мають диплом про вищу освіту, а Куниця К.В. сертифікат, що підтверджують володіння англ. мовою на рівні В2. Всі НПП за ОП є членами громад. організацій: Асоціації індустрії гостинності України, Укр. Асоціації з розвитку менеджменту та бізнес-освіти та ін. Проф. Якименко-Терещенко Н.М., доц. Носирев О.О. та доц. Чайка Т.Ю. є експертами НАЗЯВО з акредитації ОП за спеціальностями 241 та 242. Під час спілкування ЕГ із здобувачами та на підставі вивчення матеріалів опитування ЗО щодо якості викладання на ОП, дійшла висновку, що акад. та проф. кваліфікації НПП є достатніми для забезпечення викладання та досягнення визначених цілей і ПРН за ОП.

2. Процедури конкурсного відбору викладачів є прозорими, недискримінаційними, дають можливість забезпечити потрібний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми та послідовно застосовуються

Процедура конкурсного добору НПП в ЗВО визначається: Статутом НТУ «ХПІ» <https://public.kpi.kharkov.ua/administrativna-diyalnist/statut/>, Правилами внутрішнього розпорядку <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/staff/pravila-vnutrishnogo-rozporyadku-ntu-hpi/>, Колективним договором НТУ «ХПІ» <http://surl.li/mjdzd>, Положенням про обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників НТУ «ХПІ» <http://surl.li/poktk>, відповідно до яких відбувається конкурсний відбір, що передбачає оголошення конкурсу із публікацією на офіційному сайті, подачу документів, аналіз конкурсною комісією, обговорення, рішення на рівні кафедри, інституту та вченої ради ЗВО. Процес конкурсного набору викладачів ОП <http://surl.li/lebjmz>, що є докторами економічних наук, професорами та кандидатами економічних наук, доцентами, відбувається на конкурсних засадах з урахуванням їх академічної та професійної кваліфікації та відповідності, згідно із зазначеними у п. 37, 38 Ліцензійних умов освітньої діяльності <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF>: наявність у претендентів повної ВО, наукового ступеня та вченого звання за спеціальністю, підвищення кваліфікації; сертифікатів про знання англійської мови та стажування; досвід викладацької і практичної роботи; наявність наукових фахових публікацій, SCOPUS, Web of Science, підручників, навчальних посібників, участь у професійних об'єднаннях і т.д. Зокрема на ОП викладають 22 НПП, які за Ліцензійними вимогами відповідають наявним професійним вимогам, зокрема п.38. Важливою вимогою до науково-педагогічних працівників є дотримання ними вимог академічної доброчесності і професійної етики. У цілому ЕГ дійшла висновку, що в ЗВО процедури конкурсного добору НПП є прозорими і дозволяють забезпечити необхідний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації ОП.

3. Заклад вищої освіти залучає роботодавців, їх організації, професіоналів-практиків та експертів галузі до реалізації освітнього процесу

У ЗВО роботодавці активно беруть участь у організації та реалізації освітнього процесу: перегляді та затвердженні ОП, наукових заходах, наданні баз практик для здобувачів ОП з перспективою подальшого працевлаштування, атестації здобувачів освіти ОП. Під час зустрічей з гарантом ОП та з роботодавцями ОП було з'ясовано, що ЗВО постійно залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу. Вони мають можливість висловити свої пропозиції щодо змісту та якості ОП на засіданнях кафедри, що підтверджено відповідними документами <http://surl.li/cgwyue>. Окрім цього, роботодавців залучають і до інших форм освітнього процесу, а саме: участь в розробці та рецензуванні ОП; долучаються до викладання лекцій, майстер-класів, вебінарів; організація екскурсій на базі підприємств, тощо. На сайті кафедри є підтвердження про проведені заходи, що знаходяться за посиланнями <http://surl.li/fnolf>; <http://surl.li/fnolc>. Вся інформація презентована на сторінках кафедри у Facebook [fb.com/groups/tourismkhpi](https://www.facebook.com/groups/tourismkhpi), Instagram https://www.instagram.com/tourism_khpi та інших соціальних мережах. Під час зустрічі ЕГ обговорили з роботодавцями, професіоналами-практиками та експертами галузі Шевельюком М. М., маркетологом та SEO-менеджером готелю «Швейцарський» та ресторану «Валентино», керівником Української Школи Гостинності, Бойченком Д. В., адміністратором Апарт-готелю Senator Victory Square, Магалецькою І.А., керівницею Навчального центру Optima Hotels and Resorts та ін. співпрацю на ОП. Вони підтвердили свою участь у вигляді гостьових лекцій, тренінгів <http://surl.li/scsxk>, <http://surl.li/scsyf>, <http://surl.li/sduud>, <http://surl.li/sjzxt>, формуванні переліку об'єктів практики, тематики кваліфікаційних робіт. Шевельюк М.М. брав участь у підготовці розділу навчального посібника для магістрів. Кафедра співпрацює з ОКЗ «Харківський організаційно-методичний центр туризму» <http://surl.li/sliup>, представниця якого Холодок В.Д., підтвердила даний факт на зустрічі з ЕГ, та іншими <http://surl.li/sduer>. Роботодавці залучені до організації науково-практичних заходів <http://surl.li/tmbnn>; анкетування <http://surl.li/tmbrw>, вони є рецензентами ОП, а Фофанов А.А., який є керівником міжнародної молодіжної програми «Робота Мрії» Харківської обласної молодіжної організації «Альянс успішної молоді», є членом робочої групи ОП <http://surl.li/nrqjla>. Роботодавці також залучені до складу робочої групи ОП. Представників підприємств та організацій сфери обслуговування та туризму залучають до обговорення ОП через Консультаційну групу стейкхолдерів <http://surl.li/tagunv>. Здобувачі ОП засвідчили участь професіоналів-практиків та експертів галузі у реалізації освітнього процесу. ЗВО укладає договори про співпрацю з підприємствами щодо практики та можливості подальшого працевлаштування майбутніх випускників. Рекомендації щодо удосконалення ОП роботодавці можуть висловлювати на сайті ЗВО на сторінці кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу <http://surl.li/mzubfc>

4. Заклад вищої освіти сприяє професійному розвитку викладачів через власні програми або у співпраці з іншими організаціями, заохочує розвиток викладацької майстерності

Ознайомлення ЕГ з Положенням про підвищення кваліфікації НПП в НТУ (ХПІ) https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/?page_id=60 показало, що в ЗВО не рідше одного разу на 5 років за накопичувальною системою і протягом п'яти років не може бути меншим ніж шість кредитів ЄКТС(180 годин) за накопичувальною системою забезпечується підвищення кваліфікації та стажування, складається відповідний План. Усі НПП кафедри мають свідоцтва про підвищення кваліфікації: Якименко-Терещенко Н., Чайка Т., Стригуль Л., Жадан Т., Носирев О.О.; навчання за програмою ПК в Укр. держав. університеті науки і технологій (2024); стажування, у т.ч. міжнародне (Якименко-Терещенко Н. - Польща, 2024; Кармінська-Белоброва М.В. - Польща, 2020; Якименко-Терещенко Н., Жадан Т., Чайка Т., Стригуль Л. "Modern methods and trends in hotel and restaurant businesses management: european expeareans"- Болгарія, 2022.; Дімітрова-Бурлаєнко С. Д. - Польща, 2020 та ін. Професійному розвитку викладачів сприяє їх активна участь у Міжнародних науково-практичних конференціях, проектах, форумах. ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів завдяки організації програм підвищення професійної майстерності, зокрема через організацію школи-семінару «Сучасні педагогічні технології в освіті» <http://surl.li/pghso>, де НПП кафедри є слухачами та спікерами. В університеті створена ефективна система стимулювання НПП за досягнення у фаховій сфері. Заохочення НПП регламентовані Колективним договором <http://surl.li/mjdzd> та Тимчасове Положення про рейтингування науково-педагогічних працівників та кафедр НТУ «ХПІ» <http://surl.li/tsffmh>. Матеріальне заохочення НПП здійснюється шляхом встановлення надбавок до посадових окладів, преміювання та надання матеріальної допомоги, наприклад Якименко-Терещенко Н.В., Носирев О.О., Чайка Т.Ю. за публікацію SCOPUS та WebOfScience також Чайка Т.Ю. отримувала премії за викладання англійською мовою та як спікер школи-семінару, також передбачено преміювання гарантів за реалізацію ОП, відзначених високими оцінками при проходженні акредитації. Всі досягнення НПП враховуються в рейтинг <http://surl.li/wolleu>. Використовується також система моральних заохочень (вручення грамот ректора, директора інституту, подяк, зокрема Жадан Т. отримала Грамоту Департаменту науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації, Куниця К. – Подяку Міністерства освіти і науки України, Носирев О. – Грамоту НТУ ХПІ та Подяку Дніпровської Політехніки. На зустрічах із ЕГ це підтвердили НПП і адміністрація закладу.

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ОП має повну відповідність із якісними характеристиками за підкритеріями 6.1-6.4. НПП, які залучені до реалізації ОП мають кваліфікацію та досвід для забезпечення ОК відповідно до пунктів Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Процедури конкурсного відбору на заміщення вакантних посад НПП є прозорими і містять

чіткі і зрозумілі критерії відбору. Розробники ОП спільно з гарантом постійно проводять зустрічі, консультації зі стейкхолдерами – роботодавцями, представниками профільних організацій, беруть участь в обговоренні та вдосконаленні ОП, здійснюють її рецензування. ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів завдяки організації програм підвищення професійної майстерності шляхом модернізації освітнього процесу на підставі впровадження новітніх освітніх технологій. Створена та застосовується ефективна система матеріального та морального заохочення НПП. За критерієм 6 ЕГ визначено відповідність ОП «Готельно-ресторанна справа» рівню «В». Позитивною практикою є планована робота із залучення фахівців-практиків до проведення гостьових лекцій, тренінгів та ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів, запроваджено матеріальне і моральне стимулювання розвитку викладацької майстерності

Недоліки

Суттєвих недоліків не виявлено, щодо несуттєвих недоліків, то не в усіх викладачів наявні фахові статті, що чітко відповідають ОК, які вони забезпечують, а також не у всіх викладачів є статті, що представлені у SCOPUS, Web of Science.

Рекомендації

До кінця 2024-2025 навчального року окремим викладачам спрямувати зусилля на підготовку статей, включених до переліку фахових видань України та міжнародних наукометричних баз даних (Scopus, Web of Sciences), підручників, посібників, наукових публікацій, що відповідають профілю дисциплін, з урахуванням особливостей ОП «Готельно-ресторанна справа».

Рівень відповідності Критерію 6.

Рівень В

Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси:

1. Навчально-методичне забезпечення освітньої програми, фінансові та матеріально-технічні ресурси (програмне забезпечення, обладнання, бібліотека, інша інфраструктура тощо) забезпечують досягнення визначених освітньою програмою мети освітньої програми та програмних результатів навчання

Огляд МТБ та ресурсів НТУ «ХПІ» продемонстрував, що інфраструктура та матеріально-технічні ресурси ЗВО сприяють досягненню цілей ОП та ПРН. Для досягнення якісних результатів навчання кафедрою ТГРБ використовується: навчальна лабораторія «Готель «Політехнік»; лабораторія «Технології виробництва продукції та організації ресторанного обслуговування»; комп'ютерні лабораторії <http://surl.li/otlwnu>; тренінговий Стартап-центр Spark <http://surl.li/sxsrx> та інноваційний центр «Innovation Campus» <http://surl.li/pzuimm>, що оснащені сучасними засобами візуалізації; науково-технічна бібліотека (заг. площа 7 018,9 м²). Здобувачі мають вільний доступ до бази даних Scopus, Web of Science та ін. <http://surl.li/dudtpw>. Фінансування ОП здійснюється за рахунок коштів з державного бюджету та спеціального фонду. Матеріально-технічна база НТУ «ХПІ» забезпечує потреби навчального процесу та наукової роботи та є достатньою для подальшого розвитку самого ЗВО та ОП <http://surl.li/bphxso>. Під час огляду матеріально-технічної бази, що використовується під час реалізації ОП, ЕГ переконатися, що у ЗВО наявне потужне матеріально-технічне забезпечення, яке сприяє досягненню визначених освітньою програмою цілей та програмних результатів навчання. Навчально-методичне забезпечення ОК розроблено відповідно до Положення про навчально-методичний комплекс навчальних дисциплін <http://surl.li/zkahn>. Здобувачі мають можливість ознайомлюватися із повнотекстовими варіантами підручників, навчальних посібників, монографій, складових НМКД, які розроблені НПП, в електронному репозиторії <http://surl.li/fcigi>. Здобувачі та НПП мають цілодобовий безоплатний доступ до Microsoft Office 365. Відповідно до співпраці НТУ «ХПІ» з ТОВ «Сервіо Софт» <http://surl.li/dckqbt> отримано безкоштовний доступ до спеціалізованого програмного забезпечення Servio HMS, яке налаштовано на базі готелю «Політехнік» (лабораторії кафедри ТГРБ) <http://surl.li/gaigrk>.

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

НТУ «ХПІ» забезпечує вільний та безоплатний доступ НПП і здобувачів вищої освіти до інфраструктури та інформаційних ресурсів, необхідних безпосередньо для навчання та викладання в межах ОП. Фокус-групою (зустріч 4, зустріч 6) підтвердили, що НПП та здобувачі мають можливість безкоштовного використання ресурсів науково-технічної бібліотеки <http://surl.li/hhnxsr> та доступу до міжнародних наукометричних баз <http://surl.li/vmcvev>. НПП та здобувачі мають можливості до користування гуртожитками, соціально побутовими умовами Палацу студентів <http://surl.li/limjrh>, спортивним центром «Політехнік» <http://surl.li/bergsr>, спортивно-оздоровчим табором, стадіоном, спортивними майданчиками, оздоровчим центром; безоплатно отримувати психологічну підтримку <http://surl.li/poklh>, брати участь в науково-практичних конференціях та інших заходах НТУ «ХПІ» <http://surl.li/sxsor>, <http://surl.li/sxspx>, <http://surl.li/ojujsi>.

3. Освітнє середовище надає можливість задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою, та є безпечним для їх життя, фізичного та ментального здоров'я

В ході проведення акредитаційної експертизи ЕГ з'ясувала, що НТУ «Харківський політехнічний інститут» запроваджує всі необхідні заходи для забезпечення безпеки освітнього середовища, що враховують потреби та інтереси здобувачів. Під час огляду ЕГ матеріально-технічного забезпечення за допомогою онлайн зв'язку (зустріч 2), було з'ясовано, що будівлі ЗВО оснащені планами евакуації, необхідною кількістю вогнегасників, пандусами для осіб з особливими освітніми потребами. Для забезпечення безпеки життя здобувачів та НПП в НТУ «ХПІ» обладнано укриття, проте ЕГ зауважила, що у навчальних приміщеннях ЗВО відсутні позначки руху до укриття. Для здобувачів систематично проводяться інструктажі з техніки безпеки. Інфраструктура ЗВО є доступною для осіб з особливими потребами, але на даній ОП таких здобувачів немає. В ЗВО працює соціально-психологічна служба <http://surl.li/poklh>, у чому ЕГ переконалася під час інтерв'ю (зустріч 4). Під час зустрічі з фокус-групою (зустріч 7) ЕГ з'ясувала, що профспілковий комітет здійснює соціальну підтримку здобувачів. Окрім того для врахування потреб та інтересів здобувачів проводяться опитування на рівні ЗВО <http://surl.li/ceuisy> та кафедри <http://surl.li/pocbkn>.

4. Заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку, підтримку фізичного та ментального здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою

ЕГ впевнилась у тому, що під час освітнього процесу за даною ОП здобувачі у повній мірі отримують освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку. Під час зустрічі зі здобувачами (зустріч 4) ЕГ було повідомлено, що освітня та організаційна підтримка здобувачам надається завідувачем кафедри, гарантом ОП та НПП. Інформаційна підтримка здобувачів реалізується повною мірою за допомогою офіційного сайту університету <http://surl.li/rktuan>, інституту <http://surl.li/hocfab>, кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу <http://surl.li/sxyvo>. Консультативна підтримка організована усіма підрозділами ЗВО. Соціальна підтримка здобувачів реалізується через призначення стипендій <http://surl.li/sxzbj>, роботи «Студентського альянсу» <http://surl.li/sxzcu> і профкому <http://surl.li/mlmqb>, надання всім бажаючим здобувачам місць у гуртожитку <http://surl.li/ihveag>. Психологічна підтримка здобувачам ЗВО надається соціально-психологічною службою <http://surl.li/poklh>. Також, здобувачі даної ОП регулярно проходять анкетування для виявлення рівня їх задоволеності освітньою, організаційною, інформаційною, консультативною та соціальною підтримкою, яка їм надається <http://surl.li/sxszgh>.

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

Гарант ОП повідомила ЕГ про те, що на даний момент немає здобувачів з особливими освітніми потребами, проте ЗВО приділяє значну увагу питанню безбар'єрності освітнього середовища для такої категорії здобувачів. Позитивною практикою ЗВО є розробка та впровадження в діяльність нормативних документів, які врегульовують навчальний процес здобувачів з ООП та передбачають їх супровід, зокрема Порядок супроводу осіб з обмеженими фізичними можливостями та інших маломобільних груп населення на території НТУ «ХПІ» <http://surl.li/pgihd> та Стратегічний план розвитку НТУ «ХПІ» на 2019–2025 роки <http://surl.li/pmkmq>. Під час акредитаційної експертизи ЕГ було представлено інформаційно-ресурсний центр «Без бар'єрів», серед завдань якого організація безбар'єрного доступу до інформації у фізичному та віртуальному середовищі бібліотеки ЗВО.

6. Наявні унормовані антикорупційні політики, процедури реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

В НТУ «ХПІ» існує чітка та зрозуміла політика і процедури вирішення конфліктних ситуацій, що підтверджується відповідними документами, які знаходяться у вільному доступі. У ЗВО розроблено та затверджено ряд нормативних

документів, які регулюють процедуру вирішення та запобігання конфліктних ситуацій: Кодекс етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ» <http://surl.li/pghgg>, Порядок розгляду скарг здобувачів вищої освіти у НТУ «ХПІ» <http://surl.li/pghgf>, Порядок подання та розгляду заяв про випадки булінгу (цькування), реагування на доведені випадки булінгу (цькування) у НТУ «ХПІ» <http://surl.li/pysri>, Антикорупційна програма НТУ «ХПІ» на 2024-2026 роки <http://surl.li/syurf>. Під час вивчення відомостей про самооцінювання ЕГ звернула увагу, що в ОП 2024 р. додано ЗК 12 «Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності», що забезпечується викладанням тем за ЗП5 «Правознавство». Під час зустрічей зі здобувачами, студентським самоврядуванням, гарантом ОП та НПП, ЕГ дізналась, що під час реалізації ОП не виявлено конфліктних ситуацій. Але за результатами спілкування із фокус-групами ЕГ зауважила, що здобувачі та представники студентського самоврядування погано обізнані із процедурою вирішення конфліктних ситуацій.

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ОП має повну відповідність із якісними характеристиками за підкритеріями 7.1-7.5. Потужна матеріально-технічна база ЗВО забезпечує досягнення ПРН, визначених даною ОП. Здобувачі в повній мірі забезпечені навчально-методичними матеріалами. Усі ресурси є доступними та безкоштовними для учасників освітнього процесу. Створені гідні умови для сприятливого морально-психологічного клімату у ЗВО. Підкритерій 7.6 – часткова відповідність, оскільки здобувачі та представники студентського самоврядування погано обізнані із процедурою вирішення конфліктних ситуацій. Позитивною практикою є наявність у електронному репозиторії повнотекстових варіантів підручників, навчальних посібників, монографій, складових навчально-методичних комплексів освітніх компонент, авторами яких є НПП кафедри, що викладають на ОП.

Недоліки

Суттєвих недоліків не виявлено. Щодо несуттєвих недоліків, то здобувачів ОП погано обізнані із процедурою вирішення конфліктних ситуацій.

Рекомендації

До 30.11.2024 р. в усіх навчальних приміщеннях ЗВО встановити позначки руху для НПП та здобувачів до укриття. ЕГ рекомендує до кінця 2024 року членам студентському самоврядуванню ознайомити здобувачів та студентське самоврядування із нормативними документами, які регулюють процедуру вирішення та запобігання конфліктних ситуацій.

Рівень відповідності Критерію 7.

Рівень В

Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:

1. Заклад вищої освіти послідовно здійснює визначені ним процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми

ЕГ констатує, що в НТУ «ХПІ» дотримуються послідовної процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП, що регламентуються Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <http://surl.li/ibltsi>, Методичними рекомендаціями щодо порядку розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм в НТУ «ХПІ» <http://surl.li/bjesue>. Дані положення уніфікують процеси розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП та оновлення навчальних планів для всіх спеціальностей університету, що забезпечує єдиний підхід до контролю якості і механізм вдосконалення ОП. Перегляд ОП проводиться щорічно з метою оновлення, модернізації або закриття на основі результатів моніторингу, пропозицій учасників освітнього процесу, випускників, зовнішніх стейкхолдерів, з метою усунення певних недоліків чи врахування нових вимог, пов'язаних із розвитком галузі та інновацій. Останній перегляд освітньої програми, який відбувся в 2024 р. Аналіз рецензій, засвідчив, що всі пропозиції щодо вдосконалення ОП були враховані <http://surl.li/ivlacd>. Проекти ОП та рецензії, навчальні плани, таблиці змін на ОП розміщуються на сайті кафедри <http://surl.li/dalike>. Під час зустрічі з авторами відомостей самооцінювання та з академічним персоналом, підтверджено що проекти ОП оприлюднюються для обговорення, збираються рецензії, рекомендації та

зауваження, які можуть призвести до рішень про оновлення або відсутність потреби у змінах. ЕГ підтверджує, що в НТУ «ХПІ» послідовно дотримується визначених ним процедур розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП.

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

Здобувачі ВО НТУ «ХПІ» приймають участь в періодичному перегляді ОП, що є ключовою складовою процесів внутрішнього забезпечення якості освіти та підтверджено на зустрічі із здобувачами вищої освіти за ОП. До робочої групи ОП в 2022 р. було включено здобувача Є. Копейченко, на зустрічі він підтвердив, що брав участь у науково-методичних семінарах кафедри щодо обговорення напрямів модернізації ОП. Нажаль, на Зустрічі з представниками студентського самоврядування, представники студентського самоврядування (студентського альянсу НТУ «ХПІ») не підтвердили участі в обговоренні та внесенні змін до ОП. Вони займають не досить активну позицію у закладі та не в повній мірі обізнані в питаннях підтримки здобувачів другого (магістерського) рівня. Крім того, представники студентського самоврядування хоча і є членами вченої ради НТУ «ХПІ», не беруть участь в модернізації ОП. Також, доцільно долучати представників студентського самоврядування до розробки анкет стосовно якості ОП та ОК, які проводяться щосеместрово. Здобувачі мають можливість висловлювати свої думки через анонімне анкетування або безпосередньо у спілкуванні з гарантом ОП і науково-педагогічними працівниками випускової кафедри. ЕГ встановлено, що здобувачі щосеместрово проходять опитування на рівні університету щодо задоволеності навчальним процесом на ОП, рівнем методичного та лабораторного забезпечення <http://surl.li/adjcbe>. Здобувач Я. Комісарова зазначила на зустрічі, що проводяться анонімні опитування та форми анкет доступні на сайті кафедри, завідувач кафедри та викладачі оповіщають здобувачів про проведення таких опитувань. Як результати анкетування здобувачів та було розширено перелік вибіркових ОК з метою розширити можливості здобувачів при формуванні індивідуальної траєкторії. Активна участь здобувачів у перегляді ОП є важливою та враховується в процесах оцінки, удосконалення якості освіти в НТУ «ХПІ», що сприяє підвищенню загальної якості освітнього процесу.

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

Під час зустрічі ЕГ із стейкхолдерами ОП показала, роботодавці відмітили що кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу має тісну співпрацю на постійній основі, про що свідчить їх участь у складі робочої групи ОП та рецензії на ОП <http://surl.li/aspiui>, угоди про співпрацю представлені на сайті кафедри <http://surl.li/wosvda>. Було підтверджено їх участь у процесах періодичного перегляду ОП, зазначили, що до їх думки прислухаються, та враховують їх точку зору. Крім того, представники постійно залучаються до проведення гостьових лекцій та виїзних занять, що дає можливість поділитись своїм реальним досвідом зі здобувачами ВО. Роботодавці також, залучені до складу робочої групи ОП. Представників підприємств та організацій сфери обслуговування та туризму, залучають до обговорення ОП через Консультаційну групу стейкхолдерів кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу. Представники роботодавців на зустрічі із стейкхолдерами ОП, Магалецька І. Фофанова М., Шеноголець В. підтвердили що підприємства є базою практики для здобувачів освіти на ОП. Роботодавці підтвердили участь в опитуваннях щодо якості освітньої діяльності та якості ОП. На зустрічі роботодавці засвідчили належний рівень підготовки здобувачів ОП та свої наміри про поглиблення подальшої співпраці з ЗВО.

4. Наявна практика збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників освітньої програми (крім випадку проходження акредитації вперше)

Випускників за даною ОП немає. Водночас, слід зазначити, що в університеті наявна практика збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного зростання випускників на кафедральному та інституційному рівнях. В університеті створена ГО «Асоціації випускників НТУ «ХПІ», центр «Кар'єра» НТУ «ХПІ», що проводить постійний аналіз. На зустрічі із допоміжними структурними підрозділами, Платонова В. керівник центру розвитку професійної кар'єри підтвердила ЕГ, що в робочу базу АСУ НП розділ «Працевлаштування» вносяться дані щодо працевлаштуванню всіх випускників а також їх кар'єрного росту.

5. Система забезпечення якості закладу вищої освіти забезпечує вчасне реагування на результати моніторингу освітньої програми та/або освітньої діяльності з реалізації освітньої програми, зокрема здійснений через опитування заінтересованих сторін

НТУ «ХПІ» керується комплексом документів СУЯ <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/quality/>, Положення про відділ забезпечення якості освітньої діяльності у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут» <http://surl.li/pokbg> та Настанови щодо якості <http://surl.li/pojuu>. Університет пройшов сертифікацію та

отримав сертифікат відповідності вимогам ДСТУ У ISO 9001:2015 від Органу сертифікації систем управління ДП «Харківстандартметрологія» сертифікат №UA80072.0207180.1-2023 дійсний до 03.12.2026 р. Система забезпечення якості в НТУ «ХПІ» ефективно сприяє вчасної ідентифікації та усуненню недоліків в освітній програмі «Готельно-ресторанна справа», що реалізується з початку 2021-2022 навчального року. Недоліки в ОП чи в освітній діяльності виявляються в ЗВО шляхом анкетування здобувачів освіти, врахування пропозицій зовнішніх стейкхолдерів та здобувачів даної ОП, обговорення ОП на засіданнях кафедри та науково-методичних семінарах. Залученість здобувачів в процесі перегляду ОП майже нічим не підкріплена, окрім витягу з засідання випускової кафедри, представники студентського самоврядування на зустрічі з ЕГ не підтвердили факт активної участі в оновленні ОП. Здобувачі підтвердили обізнаність в процедурі опитування якості ОП внесені змін до ОП, що відповідні анкети знаходяться на сайті кафедри та гарант відповідно оповіщає їх про проходження опитування. Під час зустрічі з академічним персоналом встановлено, що для забезпечення дотримання принципів академічної доброчесності запроваджено перевірку кваліфікаційних робіт, наукових публікацій на плагіат, також на Резервній зустрічі доведено гарантом ОП процедуру, програмне забезпечення та відповідних за перевірку кваліфікаційних робіт на плагіат. Для покращення цієї ситуації запроваджено заходи по популяризації академічної доброчесності серед учасників освітнього процесу «Семінар академічної доброчесності» що проводить бібліотека НТУ «ХПІ». На зустрічі із адміністративним персоналом О. Коссе методист відділу забезпечення якості зазначила, що вибірково разом з гарантом ОП проводиться перевірки наповнення НМКД курсів в освітньому середовищі Office 365, проводиться моніторинг відвідування занять, на постійній основі проводяться внутрішні та зовнішні аудити.

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

ОП «Готельно-ресторанна справа» проходить первинну акредитацію. Під час аналізу результатів зовнішнього оцінювання якості вищої освіти, зокрема, зауважень та пропозицій, що виникли під час попередніх акредитацій, ЕГ було виявлено, що у ЗВО детально вивчають та аналізують зауваження та рекомендації для подальшого вдосконалення ОП. На офіційному сайті кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу <http://surl.li/objxii> висвітлюються витяги із засідань кафедри, де обговорюються пропозиції всіх учасників навчального процесу та роботодавців. Результати опитування засвідчили високу задоволеність здобувачів змістом навчальних дисциплін та підтвердили, що в університеті зрозуміла процедура вибору навчальних дисциплін <http://surl.li/fqsxqr>. Засвідчення ЕГ організаційного, кадрового, навчально-методичного, матеріально-технічного, інформаційного забезпечення, якості підготовки фахівців та внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності є важливим підтвердженням відповідності ОП встановленим стандартам. Робочою групою ОП беруться до уваги рекомендації з акредитації інших ОП університету. На даній ОП випуску ще не було.

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

ЕГ виявлено, що у НТУ «ХПІ» сформована культура якості, робота над якою ведеться постійно за рахунок організації анкетувань, опитувань та різнопланової роботи зі всіма групами стейкхолдерів (НПП, здобувачами, роботодавці, випускники) щодо її подальшого розвитку; підвищення якості методів викладання; формування рейтингу кафедр <http://surl.li/grpiw> та здобувачів <http://surl.li/grpie>; проведення відкритих занять; стимулювання підвищення кваліфікації та наукового розвитку НПП (матеріальне та моральне). Зустрічі з адміністрацією, НПП та здобувачі засвідчили їх розуміння важливості формування методів контролю та забезпечення якості освіти, представники адміністративних відділів розуміють значення результатів своєї роботи у забезпеченні якості навчального процесу, що сприяє розвитку ОП та освітній діяльності за ОП.

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

В НТУ «ХПІ» діють чіткі і прозорі процедури розробки, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП з урахуванням пропозицій всіх груп стейкхолдерів та академічної спільноти. Розроблена та впроваджена дієва політика щодо формування культури якості та процедур її забезпечення, дає змогу стверджувати повну відповідність підкритерію 8.1. За підкритерієм 8.2 підтверджується відсутністю факту залучення студентського самоврядування в модернізації ОП, та їх не досить активна позиція в закладі. Підтверджується відсутність участі представників студентського самоврядування в формуванні анкет щодо якості освітньої програми. Повну відповідність за підкритеріями 8.3, 8.6 можна стверджувати за рахунок систематичного опитування всіх учасників навчального процесу і роботодавців, використання отриманої інформації в перегляді ОП, удосконаленні навчального процесу та підвищення якості вищої освіти в НТУ «ХПІ». Часткова відповідність підкритерію 8.5 підтверджується слабкою обізнаністю здобувачів щодо процедури перевірки робіт на плагіат. Чітко сформована культура якості освіти, розроблені дієві процедури контролю та управлінням якості освіти дають можливість ЕГ стверджувати повну відповідність за підкритерієм 8.7. Неможливість зв'язку з випускниками ОП, так як перший випуск буде у червні 2025 р., але НТУ «ХПІ» має чітку структуру проведення моніторингу працевлаштування, що дає стверджувати

відповідність за підкритерієм 8.4. Таким чином, враховуючи несуттєвість недоліків за підкритеріями 8.2 та 8.5, зважаючи на перераховані вище сильні сторони, за критерієм 8 ЕГ визначено відповідність ОП «Готельно-ресторанна справа» рівню «В». До позитивних практик належить систематичне опитування здобувачів та роботодавців, результати яких є у вільному доступі на сайті Університету та кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу.

Недоліки

Суттєвих недоліків не виявлено. Щодо несуттєвих недоліків, то це обмеженість представників студентського самоврядування до участі в модернізації ОП та розробці анкет щодо якості ОП та ОК за ОП.

Рекомендації

Впродовж 2024-2025 н.р. залучати представників студентського самоврядування до процесу модернізації ОП. Долучити до кінця 2024 року представників студентського самоврядування до розробки анкет стосовно якості ОП та ОК, опитування за якими проводяться щосеместрово. Провести зустрічі та консультації з представниками студентського самоврядування (студентського альянсу НТУ «ХПІ») для визначення їхніх пріоритетних потреб та поглядів на удосконалення навчального процесу та ОП. До кінця 2024 р. провести роз'яснення для здобувачів за ОП щодо процедури перевірки кваліфікаційних робіт на плагіат та відповідно допустимих відсотків запозичень. Стимулювати культуру забезпечення якості вищої освіти серед всіх учасників навчального процесу (систематично впродовж навчального року).

Рівень відповідності Критерію 8.

Рівень В

Критерій 9. Прозорість та публічність:

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

Правила та процедури реалізації освітнього процесу у ЗВО є послідовними, чіткими, зрозумілими і унормованими. На офіційному сайті розміщені нормативні документи, які регулюють усі права та обов'язки учасників ОП. На офіційній сторінці розміщені у вільному доступі Статут НТУ «ХПІ» <http://surl.li/levxth> ; Правила внутрішнього розпорядку <http://surl.li/bitbtz> ; Положення про організацію освітнього процесу <http://surl.li/ufsmaj> ; Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в НТУ «ХПІ» <http://surl.li/hkubub> ; Положення про академічну мобільність студентів, аспірантів, докторантів, науково-педагогічних та наукових працівників університету <http://surl.li/aodmoi> ; Положення про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг студентів тощо <http://surl.li/qurwaz> . ЕГ виявила , що ЗВО публікує на офіційному сайті широкий перелік документів, залишаючи їх доступними для перегляду та ознайомлення. Сайт є зручним для перегляду, наявні розділи, наповнені необхідними документами. Окрім того, наявні 4 версії сайту українською, англійською, французькою та турецькими мовами, що розширює можливості доступу до інформації.

2. Заклад вищої освіти не пізніше ніж за місяць до затвердження освітньої програми або змін до неї оприлюднює на своєму офіційному вебсайті відповідний проєкт із метою отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін

ЗВО вчасно оприлюднює проєкти ОП на офіційному сайті <https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/obgovorennya/> та надає можливість всім зацікавленим сторонам вносити свої пропозиції через контактні дані, які вказані на сайті <https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/kontakti/> . В той же час механізми зворотного зв'язку для зацікавлених сторін недостатньо розвинені, що ускладнює внесення конкретних пропозицій до ОП.

3. Заклад вищої освіти забезпечує на своєму вебсайті відкритий доступ до інформації та документів відповідно до законодавства. Заклад вищої освіти своєчасно оприлюднює на своєму офіційному вебсайті точну та достовірну інформацію про освітню програму (освітню програму у повному обсязі,

навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства

Інформація стосовно змісту ОП, її обговорення, рецензії висвітлені на офіційному сайті кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу за посиланням <http://surl.li/gckvkq>, яке є активним. У ОП відображено мету, загальну характеристику ОП, цілі, особливості, інформацію про придатність випускників до працевлаштування, інформацію про викладання та оцінювання, перелік програмних компетентностей (інтегральні, загальні та фахові), програмні результати навчання, інформацію про ресурсне забезпечення ОП та академічну мобільність. Для кращого розуміння змісту ОП додано перелік ОК та їх логічну послідовність, структурно-логічну схему ОП, інформацію про форму атестації здобувачів, матрицю відповідності програмних компетентностей ОК, матрицю забезпечення ПРН відповідним компонентам ОП. Доступ до навчальних планів, обов'язкових та вибіркового компонентів ОПП та силабусів надано на сайті кафедри <https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/silabusi/>. На сторінці сайту кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу представлена інформація про навчально-наукові лабораторії кафедри <https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/laboratoriyi/>. Результати анкетування здобувачів ВО щодо рівня задоволеності освітнім процесом за даною ОП свідчать про доступність таких документів, обізнаність здобувачів з ними <https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/anketuvannya/>

Загальний аналіз щодо Критерію 9:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ОП має повну відповідність із якісними характеристиками за підкритеріями 9.1 – 9.3. Чітко сформульовані та внесені в дію правила та процедури, які встановлюють права та обов'язки кожного учасника освітнього процесу. Для гарантування прозорості та взаємодії, проекти ОП завчасно виставляються для громадського розгляду та доступні на вебсервісах ЗВО та кафедри. Актуальну версію ОП можна знайти на сайті ЗВО в обсязі, який достатньо інформативний для всіх зацікавлених сторін. ЕГ суттєвих недоліків не виявила. За критерієм 9 ОП Готельно-ресторанна справа відповідає рівню В. Позитивною практикою є наповненість інформацією та зручність користування вебсайтом.

Недоліки

Суттєвих недоліків не виявлено. Щодо несуттєвих недоліків, то механізми зворотного зв'язку на сайті кафедри для зацікавлених сторін недостатньо розвинені, що ускладнює внесення конкретних пропозицій до ОП.

Рекомендації

До кінця 2024-2025 навчального року вдосконалити способи інформування стейкхолдерів про внесені зміни до ОП після їх громадського обговорення, включаючи розсилки, публікації на сайті або спеціалізовані інформаційні сесії.

Рівень відповідності Критерію 9.

Рівень В

Критерій 10. Навчання через дослідження:

1. Зміст освітньо-наукової (освітньо-творчої) програми забезпечує повноцінну підготовку аспірантів (ад'юнктів) до розв'язання комплексних проблем у галузі професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності за відповідною спеціальністю (спеціальностями) та/або галуззю знань (галузями знань), володіння методологією наукової та педагогічної діяльності

не застосовується

2. Наукова (освітньо-творча) діяльність аспірантів (ад'юнктів) відповідає напряму досліджень (творчості) наукових (творчих) керівників

не застосовується

3. Заклад вищої освіти здатний сформувати разові спеціалізовані вчені ради (разові спеціалізовані ради з присудження ступеня доктора мистецтва) для атестації аспірантів (ад'юнктів), які навчаються на відповідній освітній програмі

не застосовується

4. Заклад вищої освіти організаційно та матеріально забезпечує можливості для виконання наукових досліджень (творчих проєктів) і апробації їх результатів відповідно до тематики аспірантів (ад'юнктів) (проведення регулярних конференцій, семінарів, колоквіумів, концертів, спектаклів, майстер-класів, персональних виставок, публічних виступів, надання доступу до використання лабораторій, обладнання, інформаційних та обчислювальних ресурсів тощо)

не застосовується

5. Заклад вищої освіти забезпечує можливості для залучення аспірантів (ад'юнктів) до міжнародної академічної спільноти за спеціальністю, зокрема через виступи на конференціях, публікації, концерти, спектаклі, майстер-класи, персональні виставки, публічні виступи, участь у спільних дослідницьких (творчих мистецьких) проєктах тощо

не застосовується

6. Наявна практика участі наукових (творчих) керівників аспірантів (ад'юнктів) у дослідницьких (творчих мистецьких) проєктах, результати яких регулярно публікуються, презентуються та/або практично впроваджуються

не застосовується

7. Заклад вищої освіти забезпечує дотримання академічної доброчесності у професійній діяльності наукових (творчих) керівників та аспірантів (ад'юнктів), зокрема вживає заходів для унеможливлення здійснення наукового (творчого) керівництва особами, які вчинили порушення академічної доброчесності

не застосовується

Загальний аналіз щодо Критерію 10:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

не застосовується

Недоліки

не застосовується

Рекомендації

не застосовується

Рівень відповідності Критерію 10.

не застосовується

IV. Інші спостереження

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

дані відсутні

V. Підсумки

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

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

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

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

Додатки до звіту:

Документ	Назва файла	Хеш файла
Додаток	ID51148.pdf	QeeW9MfDkkNlo3TVDja5Ev9+VF7UtUdoILvarFUje 2A=

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 добросовісно.

Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.

Керівник експертної групи

Антоненко Ірина Ярославівна

Члени експертної групи

Климчук Альона Олегівна

Рябенька Марина Олександрівна

Куракін Олександр Борисович