

ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"
Освітня програма	57580 Готельно-ресторанний бізнес
Рівень вищої освіти	Магістр
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	57580
Назва ОП	Готельно-ресторанний бізнес
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Магістр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна

2. Відомості про склад експертної групи та акредитаційну експертизу

Склад експертної групи	Климчук Альона Олегівна, Рябенюк 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-ресторанний бізнес» для другого (магістерського) рівня вищої освіти 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: ОП повною мірою відповідає нормативним вимогам, зокрема: проектування, перегляд ОП, її ПРН, ОК здійснюється у відповідності до Стандарту ВО із залученням усіх груп стейкхолдерів. ОП має чітко сформульовану мету, яка відповідає місії та стратегії ЗВО. Структура та зміст ОП відповідає предметній області, вимогам законодавства, є логічною, змістовною та передбачає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії. Правила прийому на навчання за ОП є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному веб-сайті ЗВО. Форми та методи навчання і викладання сприяють досягненню заявлених у ОП цілей та ПРН. Для оцінювання навчальних досягнень здобувачів застосовуються різні форми контролю, 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 проєктів, розв'язання проблемних ситуацій, кейсів, задач. НПП, залучені до реалізації ОП, спроможні забезпечити ОК, які вони реалізують, ЗВО сприяє їх професійному зростанню. 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. Університет володіє високим рівнем МТЗ для забезпечення ОП. Внутрішнє забезпечення якості ОП сприяє її ефективній реалізації. Інформація, включаючи документацію, яка регулює освітній процес, публікується на сайті ЗВО та є доступною, прозорою, достовірною для усіх учасників освітнього процесу. Отже, підготовка здобувачів за ОП «Готельно-ресторанний бізнес» для другого (магістерського) рівня вищої освіти 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. 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.

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. Гаранту, НПП ОП «Готельно-ресторанний бізнес», куратору групи до кінця 2024 р. провести зустріч із здобувачами та розглянути процедури оскарження результатів контрольних заходів та вирішення конфліктних ситуацій. 3. 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. 4. Гаранту, НПП за ОП впродовж 2024-2025 н.р. систематично стимулювати культуру забезпечення якості вищої освіти серед всіх учасників навчального процесу. 5. До кінця 2024-2025 н.р. окремим НПП 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 ОК, з урахуванням особливостей ОП.

III. Аналіз

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

Критерій 1. Проектування 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-ресторанний бізнес» запроваджено у 2023 р. та відповідає ст.5 ЗУ «Про вищу освіту» <http://surl.li/dxfgdy>, Стандарту вищої освіти другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (затверджено та введено в дію наказом МОН України від 05.01.2021 р. № 26) щодо обсягу (90 кредитів ЄКТС) та переліку компетентностей відповідно до Стандарту (інтегральної, загальні 1-8, спеціальні 1-12) та ПРН (1-12 – згідно Стандарту). Інформацію наведену у відомостях СО, підтверджено ЕГ на Зустрічі з авторами відомостей про самооцінювання та гарантом ОП, освітня програма має чітко сформульовані цілі, які відповідають місії та стратегії закладу вищої освіти. Основними цілями ОП є підготовка висококваліфікованих фахівців, які мають загальні і спеціальні компетентності фахівця готельно-ресторанної справи, креативне мислення та на основі комплексного поєднання дослідницької, проектної та підприємницької діяльності вирішують складні задачі інноваційного характеру в сфері готельно-ресторанного бізнесу. 68,9% обсягу ОП спрямовано на забезпечення результатів навчання, визначених Стандартом вищої освіти. 20 кредитів ЄКТС призначено для практики, зокрема дослідницька практика 5 кредитів, переддипломна 15 кредитів. Атестація випускників здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи (передбачено 15 кредитів ЄКТС на атестацію). В ОП передбачено 68,9 кредитів ЄКТС (65,5%) обов'язкових дисциплін і 31,1 кредити ЄКТС (34,5%) вибіркових. Кваліфікація відповідає 7 рівню НРК України, що відповідає вимогам Постанови КМУ №519 від 25.06.2020 р. Програма орієнтована на підготовку висококваліфікованих фахівців, які мають загальні і спеціальні компетентності фахівця готельно-ресторанної справи, креативне мислення та на основі комплексного поєднання дослідницької, проектної та підприємницької діяльності вирішують складні задачі інноваційного характеру в сфері готельно-ресторанного бізнесу. ЕГ стверджує, що ОП «Готельно-ресторанний бізнес» дає можливість досягнути результатів навчання, визначених Стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.

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. ОП була створена з врахування вимог стандарту для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти. Необхідно відзначити, що ОП відповідає Національній рамці кваліфікації для магістрів за відповідною спеціальністю, оскільки ПРН відповідає компетенціям, необхідним для випуску висококваліфікованих фахівців для галузі. Здійснено аналіз матриці відповідності ОП до стандарту вищої освіти, що підтверджує, що програмні результати відображають компетенції для магістрів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» забезпечені ІК, ЗК 1-8, СК 1-12, та ПРН 1-12. Таким чином, можна зробити висновок, що освітня програма ефективно сприяє досягненню ПРН, визначених стандартом вищої освіти для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

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

Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес» затверджено Вченою радою НТУ «ХПІ» 05 травня 2023 року (протокол № 4) і введено в дію наказом ректора № 168 ОД від 09 травня 2023 р. Цілі освітньої програми сформульовані чітко. ОП має на меті підготувати випускників, які мають загальні і спеціальні компетентності фахівця готельно-ресторанної справи, креативне мислення та на основі комплексного поєднання дослідницької, проектної та підприємницької діяльності вирішують складні задачі інноваційного характеру в сфері готельно-ресторанного бізнесу. 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, проектну та підприємницьку діяльність за рахунок освоєння фундаментальних знань, оволодіння підприємницьким мистецтвом. Проведений ЕГ аналіз нормативної документації ЗВО та спілкування з Гарантом ОП Якименко-Терещенко Н.В., керівництвом НТУ «ХПІ» дають підставу стверджувати відповідність ОП «Готельно-ресторанний бізнес» місії та стратегії університету.

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

Формулювання цілей та ПРН навчання здійснюється з урахуванням пропозицій здобувачів під час спілкування з гарантом, викладачами кафедр та робочою групою освітньої програми, а також на підставі результатів анкетування

здобувачів <http://surl.li/athaih>, що обговорюються на наук.-метод. семінарах <http://surl.li/jubbwb>. При формуванні ОП враховано рецензії-відгуки роботодавців-практиків та наукової спільноти, що додані до звіту СО, зокрема: Лупашко А. директор «РІБАС ХОТЕЛС ГРУП», Фофанов А. директор Харківської обласної молодіжної організації «Альянс успішної молоді», Терешкін О. де.н., професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи. У процесі перегляду ОП було враховано пропозиції різних стейкхолдерів, таких як здобувачі, роботодавці та представники галузі. На Зустріч 10 з стейкхолдерами за ОП підтверджено що пропозиції роботодавців були враховані при започаткуванні та щорічному перегляді освітньої програми. Роботодавці приймають участь у засіданнях кафедри, у роботі консультативної групи стейкхолдерів: формування у здобувачів компетенцій з принципів сталості галузі враховано в ОКП14 (РНО1, РНО7), пропозицію щодо ОКП13 та ЗП3 враховано шляхом розширення тематики лекцій, розширено можливості здобувачів обирати дисципліни вільного вибору. Ліквідовано блоковий підхід до вибору дисциплін та впроваджено вибір із переліку дисциплін професійної (ОКП1-ОКП5) та загальної підготовки (ОКВ1, ОКВ2) <http://surl.li/purpzy>. Ознайомлення ЕГ з НП, каталогом вибіркових ОК підтвердило інформацію наведену у Відомостях СО – інтереси академічної спільноти враховані шляхом забезпечення максимально можливої відповідності наукових інтересів, досвіду практичної кваліфікації НПП цілям ОП та ОК. Думка академічної спільноти враховується при розробці та перегляді ОП, рецензуванні навч.-метод. розробок, участь у наукових заходах та обміну досвідом з колегами. Зворотній зв'язок зі здобувачами, здійснюється за допомогою анкетних опитувань <http://surl.li/xdrygl>, результати яких обговорюються на засіданні кафедри, а їх пропозиції прийнято брати до уваги при формуванні проекту ОП 2024 р. 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 другого (магістерського) рівня. Крім того, представники студентського самоврядування хоча і є членами вченої ради НТУ «ХПІ», не беруть участь в модернізації ОП. Отже, з урахуванням пропозицій різних стейкхолдерів освітня програма забезпечує підготовку фахівців, які відповідають потребам ринку праці та вміють ефективно вирішувати завдання у відповідних галузях. За підкритерієм встановлено часткову відповідність, оскільки не враховано позиції студентського самоврядування. ЕГ рекомендує процес обговорення проекту ОП 2025 р., долучати студентське самоврядування.

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, забезпечуючи підготовку фахівців, здатних ефективно впроваджувати нові технології та приймати стратегічні управлінські рішення. Врахування галузевих та регіональних особливостей в ОП знаходить відображення в обов'язкових дисциплінах професійного спрямування: СП1, СП3-СП6, ПП2, ПП1, ОКП4, ОКП8, ОКП11, ОКП12, а також ще підтверджується проходженням дослідницької та переддипломної практики здобувачами в організаціях галузі, темами кваліфікаційних робіт, під час написання 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, ПП1 та ПП2. При започаткуванні ОП враховано досвід вітчизняних ЗВО: Уманського національного університету садівництва СП5, СП4, Національного університету біоресурсів і природокористування України СП3, Державного торговельно-економічного університету СП5, СП6, Львівського державного університету фізичної культури імені І. Боберського СП4 та додано вибіркові ОКП10, ОКП6. При формуванні мети враховано досвід схожих іноземних програм та їх наповнення: ENH Hospitality Business School (Швейцарія) СП5 та СП6, University of Delaware (США) ЗП2 та ЗП3, Taylor's University (Малайзія) ОКП14 та ОКП7, Católica Universidad San Antonio de Murcia (Іспанія) ЗП3. Отже, мета ОП та ПРН визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки, спеціальності, ринку праці, стратегії розвитку Харківської області на період до 2027 року, Стратегія розвитку туризму та курортів до 2026 року, консультацій із фахівцями галузі, досвіду вітчизняних та зарубіжних ЗВО.

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

На підставі аналізу змісту ОП та її компонентів в тому числі щодо рівня її відповідності Стандарту вищої освіти, місії, основним стратегічним завданням Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» враховуючи інформацію отриману під час зустрічей з керівництвом ЗВО, академічним персоналом, здобувачами освіти, роботодавцями ЕГ відзначає повну відповідність ОП «Готельно-ресторанний бізнес» за підкритеріями 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5. ОП активно враховує вимоги та очікування ринку праці, а також отримуючи відгуки від зацікавлених сторін детально їх аналізує. Це дозволяє створювати НП та зміст ОК, які відповідають потребам і вимогам сучасного ринку, забезпечуючи випускників актуальними навичками та знаннями. Аналіз іноземних програм допоміг впровадити найкращі практики та забезпечити високий рівень якості. За критерієм 1 ЕГ визначено відповідність ОП «Готельно-ресторанний бізнес» 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-ресторанний бізнес» має підтримку зі сторони керівництва НТУ «ХПІ».

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 другого (магістерського) рівня вищої освіти <http://surl.li/ikufgz> та Положення про організацію освітнього <http://surl.li/bsbnqr> - ОП має таку структуру: обсяг ОК вільного вибору становить 31,1% (28 кредитів ЄКТС) від загального обсягу ОП (90 кред.), обов'язкові 68,9% (62 кредитів ЄКТС). ОП та НП <http://surl.li/dsnzea> включає цикл загальної підготовки, цикл спеціальної (фахової) підготовки та вибіркові компоненти, на практику в ОП 2024 р. відводиться 20 кредитів ЄКТС, на атестацію у вигляді виконання кваліфікаційної роботи відводиться 8 кредитів ЄКТС, що що відповідає вимогам Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для другого (магістерського) рівня вищої освіти.

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

Зміст ОП є структурованим за семестрами і роками навчання, ОК, що включені до ОП, є змістовними. Логічний взаємозв'язок складають ОК, які дозволяють досягти цілей та програмних результатів <http://surl.li/iwqnmng> . Обов'язкові ОК, включені до ОП, призводять до досягнення ПРН. Переверено відповідність програмних результатів, які корелюють із загальними та спеціальними компетентностями і встановлено, що вони забезпечують вивчення дисциплін усіх циклів. НП співпадають з ОП, ОК забезпечують реалізацію ПРН. Структурованість ОП підтверджується рівномірним розподілом кредитів між навчальними семестрами, що становить 30 кредитів на кожний семестр, а послідовність вивчення освітніх компонент є логічною. В силабусах дисциплін, які розміщено на сайті кафедри <https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/silabusi/> , зазначаються компетентності (інтегральні, загальні, фахові) та ПРН, які досягають здобувачі під час вивчення дисциплін. В ОП та НП немає ОК, яка б закривала РНО2. На зустрічі ЕГ з НПП, нам пояснили, що ОК3 викладається англійською мовою викладачем, яка має відповідну філологічну освіту, також у вільному виборі здобувачі мають можливість вибрати дисципліну «Іноземна мова для професійних цілей» <https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/silabusi/> , тим самим, закриваючи ПРН, відповідальний за «вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу». Загалом, аналіз відомостей про самооцінювання та додаткових документів під час дистанційної експертизи підтвердив, що зміст ОП дозволяє досягти всіх заявлених в ОП цілей, ПРН та компетентностей. Формуванню загальнокультурних та громадянських компетенцій здобувача сприяють всі ОК ОП, зокрема, через змістовне осмислення процесів розвитку у готельно-ресторанного бізнесу (ЗП1, ЗП2), проблемно-практичний підхід до здійснення професійної діяльності (СП1-СП6, ПП1, ПП2), здатність до міжкультурної взаємодії (ЗП3). написання курсової та кваліфікаційної роботи передбачають досягнення

здобувачами ПРН щодо готовності самостійно здійснювати аналіз та визначення закономірності суспільних процесів. Посилюються дані компетенції ще й блоком вибіркових дисциплін.

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

Зміст ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності, що демонструється через відповідні ОК. З метою посилення предметної області спеціальності та відповідності затвердженому СВО даної спеціальності до ОП додано дисципліни спрямовані на підготовку фахівців, які володіють сучасними знаннями щодо організації та ефективного управління підприємств готельно-ресторанного бізнесу, а саме дисципліна Revunue менеджмент з вибіркових в ОП2023 перенесена в обов'язкові в ОП 2024, також в останні два роки викладаються дисципліни «Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів готельно-ресторанного бізнесу» англійською мовою, що підсилює її сучасними турмінами, «Девелопмент та управління ресурсами», «Інновації та інноваційний інжиніринг у готельно-ресторанному бізнесі». На сайті кафедри надано порівняльну таблицю змін ОП за 2024 р. <http://surl.li/kqquhb>. ЕГ, провівши аналіз ОП, встановила, що теоретичний і практичний зміст повністю відповідає предметній області. Усі ПРН забезпечуються ОК. Кожен ОК має чітке обґрунтування академічною та професійною спільнотою. Інтерв'ю зі здобувачами та стрейкхолдери підтвердило їх участь в рецензуванні і врахування наданих пропозицій в ОП та НП. Під час відео огляду МТЗ, яке було представлено у вигляді відео, презентацій, наочного показу встановлено ЕГ, що для реалізації ОП є наявність спеціалізованих лабораторій і комп'ютерних класів з наявним програмним забезпеченням.

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

ОП «Готельно-ресторанний бізнес» в повній мірі реалізує право здобувачів ЗВО на формування індивідуальної освітньої траєкторії (ІОТ). ІОТ регламентується Положенням про організацію освітнього процесу <http://surl.li/jtvfwu>, Положенням про порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір освітніх компонентів <http://surl.li/fwypbc> 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 28 кредити (31,1 %) від загального обсягу ОП (90 кред.). Здобувачі ВО другого освітнього рівня починають вивчення ВОК з 2 семестру, які розподіляється між складовими вибіркової частини НП таким чином: перша складова – ОК вільного вибору професійної підготовки згідно переліку, що надає можливість задоволення освітніх потреб здобувача, набуття додаткових фахових компетентностей щодо майбутньої професійної діяльності. Здобувачі освіти вибирають 5 ОК з загального піреліку, який вміщує 15 ОК; друга складова -ля формування у здобувачів світоглядних і громадянських якостей, соціальних навичок (soft skills), що відповідають заявленим цілям програм, здобувачам на вибір пропонуються ОК українознавчого, правового та психологічного спрямування по 4 кредити для ОПП кожна. Здобувачі вибирають із трьох спрямувань 2 ОК. Після зарахування до НТУ «ХПІ» на ОП перед формуванням наказу про включення здобувачів ВО до конкретних академічних груп, приймальні комісії разом з дирекцією ННІ ЕММБ ознайомлюють здобувачів з дисциплінами ВВ професійної підготовки, а також з відповідними силабусами, що оприлюднені на сторінці випускової кафедри <http://surl.li/sdsto>. Після ознайомлення, здобувач освіти протягом двох 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, В цілому ЕГ відзначає, що перелік дисциплін для вибору є достатнім <http://surl.li/cvhymv> 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> та ін. Здобувачі відмічали, що на ОП вони беруть участь у неформальній та інформальній освіті <http://surl.li/jzgyss>, 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.

Практична підготовка здобувачів ОП регламентується 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/>. У НП ОП передбачена дослідницька практика (6 кредитів ЄКТС у 2-му семестрі) і переддипломна практика (14 кредитів ЄКТС у 3-му семестрі), що відповідає вимогам Стандарту <http://surl.li/nlpewi>. На зустрічі ЕГ здобувачі вказали, що бази практики вони можуть шукати як самостійно, так і кафедра за необхідності, пропонує відповідні бази практики (договори практики <https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/praktika/>). Базами практики можуть бути вибрані ресторани, готелі бази відпочинку та інші установи. На зустрічі із роботодавцями, останні підтвердили, що приймають здобувачів для проходження практики. В ЗВО діє центр «Кар'єра» http://career.kharkov.ua/?page_id=2322, під егідою якого проводяться тижні кар'єри «Ярмарок робочих місць», де здобувачі мають можливість познайомитися з

роботодавцями та програмами стажування. Професіонали-практики та експерти систематично залучаються до гостьових лекцій, також сформовано Консультаційну групу стейкхолдерів кафедри <http://surl.li/gzhjkr>, члени якої зустрічаються із здобувачами ОП під час аудиторних та поза аудиторних заходів. Результати опитування показали, що здобувачі задоволені практикою за ОП на 77,8% <http://surl.li/bpropic>.

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, ОК «Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів готельно-ресторанного бізнесу (4 кредити ЄКТС) викладається англійською 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. Зустрічі ЕГ з фокус-групами здобувачів, студентського самоврядування підтвердили сформованість соціальних навичок, їх обізнаність даного процесу та важливість застосування soft skills в критичних умовах, особливо, коли навчання відбувається в он-лайн режимі. В той же час зустріч ЕГ із представниками студентського самоврядування показала, що останні не в повній мірі знайомі з ОП та в питаннях підтримки здобувачів 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 90 кредитів ЄКТС або 2700 годин. Співвідношення обсягу окремих ОК із фактичним навантаженням здобувачів визначається Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <http://surl.li/ikmnyu>. Тижневе аудиторне навантаження здобувачів (без урахування самостійної роботи) в першому семестрі складає 22 години, в другому семестрі – 24 години, в третьому – 24 години. Навчальний час, відведений на самостійну роботу здобувача ВО складає 57,3% до 65,3 % від 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. У силабусах навчальних дисциплін <http://surl.li/ktfwxe> міститься інформація щодо обсягу ОК, змісту та обсягів самостійної роботи Під час спілкування з фокус-групою були відсутні скарги здобувачів ВО щодо тижневого навантаження та обсягу самостійної роботи. За результатами анкетування встановлено, що здобувачів задовольняє існуючий розподіл тривалості аудиторної та самостійної роботи <https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/anketuvannya/>

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 ОП, ОК забезпечують практикоорієнтованість ОП. Практикоорієнтованість визначається через практичні заняття, дослідну та переддипломну практики, кваліфікаційну роботу. Також на ОП здобувачі набувають практичного досвіду на тренінгах, гостьових лекціях від практиків-роботодавців, конференціях, <https://cutt.ly/nexpWu4x>, <https://cutt.ly/zexpWvoc>, <https://cutt.ly/gexpWKoi>, <https://cutt.ly/wexpEPQp>, <https://cutt.ly/DexpRFDx>. Підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти у ЗВО регламентується Тимчасовим положенням «Про порядок організації та проведення дуального навчання в Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут» <http://surl.li/rpmkro>. За ОП на даний час не здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти.

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 навичок і 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. Здобуття навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку досягається викладанням ОК, що є у каталозі ОП. Здобувачам доступна до вибору дисципліна ОК 14 «Концепції сталого розвитку» і наявністю окремих тем та питань, дотичних до цілей сталого розвитку в ОК11 (Тема 8. Управління сталим розвитком туристичної дестинації) і ОК12 (окремі питання теми 3. Теоретико-методологічні основи дослідження регіонального туристичного комплексу). Зустрічі ЕГ зі здобувачами, НПП, іншими групами стейкхолдерів показали, що компетентності, направлені на досягнення глобальних цілей сталого розвитку забезпечуються участю здобувачів, НПП в проєкті-модулі Жана Моне «Бізнес-моделі для сталого розвитку: виклики та цифрова трансформація», курсах неформальної освіти з питань безпеки харчових продуктів, 9-му Міжнародному молодіжному конгресі «Сталий розвиток: охорона навколишнього середовища. Енергозбереження. Стале управління навколишнім середовищем», конкурсі стартапів освітньо-стипендіальної програми SIG R&D LAB. Проєкт «Zero waste and climate friendly in HoReCa», Міжнародній науково-практичній конференції «Формування сучасних концепцій управління туризмом та готельно-ресторанним бізнесом в умовах парадигми сталого розвитку» та інших заходах.

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. Зміст ОП Готельно-ресторанний бізнес відповідає предметній області і має чітку структуру. ОК складають логічну взаємопов'язану систему та дозволяють досягти цілей і ПРН. Практична підготовка здобувачів надає можливість здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності, завдяки високому рівню організації, активній співпраці із роботодавцями. На ОП 2 практики (дослідницька і переддипломна) складають 20 кредитів. Крім практики здобувачі мають можливість отримати практичні навички, обговорюючи кейси, спілкуватися з практиками під час гостьових лекцій, конференцій. За результатами опитування, яке містить блок питань, від 70 до 90% здобувачів задоволені обсягом, рівнем та якістю викладання, отриманими знаннями, вміннями й навичками, які отримуються в ЗВО. ОП забезпечує набуття здобувачами ВО компетентностей, направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї ООН. За критерієм 2 ЕГ визначено відповідність ОП «Готельно-ресторанний бізнес» рівню «В». Практики, що мають зразковий чи інноваційний характер, відсутні.

Недоліки

Суттєвих недоліків не виявлено. Щодо несуттєвих недоліків, то здобувачів ОП не беруть участі в програмах академічної мобільності, які пропонує ЗВО; представники студентського самоврядування займають не активну позицію в інституті та не в повній мірі обізнані в питаннях підтримки здобувачів ОП.

Рекомендації

ЕГ рекомендує до кінця 2024 року активізувати здобувачів ОП до участі в програмах академічної мобільності, які пропонує ЗВО. 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-ресторанний бізнес» другого (магістерського) 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 НТУ «ХПІ» в 2024 розміщені у відкритому доступі <http://surl.li/itvvve>. Інструкції щодо вступу на другий (магістерський) 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/toxnnn>. Правилами прийому до НТУ «ХПІ» передбачають можливість проходження абітурієнтами вступних випробувань (співбесід) замість ЄВІ та ЄФВВ. ЄГ 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/itvvve> за ОП «Готельно-ресторанний бізнес» конкурсний відбір здійснюється на основі конкурсного балу, який формується з урахуванням результатів ЄВІ та ЄФВВ або співбесіди з предметів, та розгляду мотиваційних листів. Організація співбесід з предметів замість ЄВІ та ЄФВВ 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. Програма вступного випробування для вступу на другий (магістерський) рівень освіти за ОП «Готельно-ресторанний бізнес» <http://surl.li/cdvrcz> розміщена на офіційному сайті НТУ «ХПІ» за посиланням <http://surl.li/kckcoj> та містить анотацію, організаційні питання, ключові питання, що виносяться на іспит та рекомендована література, приклад тестових завдань та критерії оцінювання, структура оцінки і порядок оцінювання підготовленості вступників.

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 ОП, 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 науковців 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 ЄГ була повідомлена про укладання з провідними вітчизняними ЗВО договорів про організацію академічної мобільності за ОП, що акредитується. Аналізуючи дані ЗСО, ЄГ відмітила, що за ОП «Готельно-ресторанний бізнес-практики визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти не було, що було підтверджено під час інтерв'ю зі 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 ЄГ, що процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті є чіткою та зрозумілою. Сертифікати, отримані здобувачами ОП 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-ресторанний бізнес» вимогам підкритеріїв 3.1, 3.2, 3.4, оскільки правила прийому до НТУ «ХПІ» є чіткими та зрозумілими і не містять дискримінаційний 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 3 ЕГ визначено відповідність ОП «Готельно-ресторанний бізнес» 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>. Форми та методи навчання за даною ОП відповідають основним принципам студентоцентрованого навчання, оскільки здобувачі беруть активну участь у розробці ОП та 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 застосовують наступні організаційні форми навчання: аудиторна (лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій), позааудиторна (підготовка до аудиторних занять та контрольних заходів), індивідуальна (консультування), самостійна (інформаційні проекти, реферати, презентації, наук. доповіді, тези тощо), групова (засідання наукового гуртка, науково-практичні конференції, доповіді на молодіжному конгресі, участь у проектах тощо), дослідницька та переддипломна практики. НПП застосовуються різні форми та методи навчання з використанням сучасних форм наочності, інтерактивного спілкування, індивідуальних та групових консультацій, формування навичок самонавчання. ЕГ встановлено, що форми та методи навчання і викладання сприяють досягненню заявлених в програмі програмних результатів навчання. Опитування у фокус-групах показало, що НПП можуть самостійно обирати форми та методи навчання, та змістове наповнення ОК. Освітній процес у ЗВО в умовах воєнного стану здійснюється за допомогою дистанційних технологій (Microsoft Office 365). 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» 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 <http://surl.li/sdtyo>.

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/xuaomz>, Положенні про силабус освітнього компонента (програма навчальної дисципліни) <http://surl.li/tdufgu> на ОП. Вся інформація знаходиться у відкритому доступі на сайті кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу, де розміщується інформація щодо ОП <http://surl.li/scsze>, силабусів ОК <http://surl.li/sdsto> та доводиться перед початком занять <http://surl.li/uhmgv>. 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 інформування здобувачів відбувається під час зустрічі з куратором академічної групи (гарантом). Для інформування здобувачів та їх участі у формуванні змісту ОК запроваджені форми обговорення <http://surl.li/sfka>, застосовуються форми комунікації за допомогою корпоративної пошти Microsoft Outlook та чатів у Microsoft Teams.

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

ЗВО забезпечує поєднання навчання та дослідження, яке здійснюється шляхом участі здобувачів в діяльності наукового гуртка кафедри <http://surl.li/sdyws>, <http://surl.li/sftxm>, залучення здобувачів до написання наукових статей у фахових виданнях; апробації результатів наукової роботи через публікацію тез доповідей на науково-практичних конференціях <http://surl.li/sfins>, безпосередньої участі здобувачів в наукових заходах (конференціях <http://surl.li/tldrj>, <http://surl.li/sftyd>, <http://surl.li/sfityr>, <http://surl.li/sftza>, конгресах <http://surl.li/sfilp>, семінарах <http://surl.li/sftxs>), участі здобувачів у всеукраїнських та міжнародних конкурсах студентських наукових робіт <http://surl.li/sftxc>, <http://surl.li/sdusn>. Опитування у фокус-групах показало, що підґрунтям для формування компетентностей у сфері дослідницької діяльності є ЗП 1 «Методологія і організація наукових досліджень в галузі» та ПП 1 «Дослідницька практика». Також 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 відповідно до внутрішніх нормативних документів <http://surl.li/qlizv>, <http://surl.li/pgekj>. За результатами системного проведення опитувань та зустрічей зі стейкхолдерами, наукових досліджень НПП та здобувачів, науково-педагогічного стажування/підвищення кваліфікації НПП, результатами науково-методичних семінарів, за результатами обговорення відкритих занять постійно обговорюються та формуються пропозиції щодо внесення змін у зміст освітніх компонентів даної ОП. 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/dcjzxe> (результати наукових досліджень Стригуль Л.С., Жадан Т.А. оприлюднені в науковій статті <http://surl.li/yolsob> та використані в ОК «Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу» в темі «Вітчизняний та закордонний досвід розвитку управління якістю», матеріали <http://surl.li/fsdhsd> використані при розробці ОК «Інноваційні ресторани технології»); підвищенні кваліфікації (Якименко-Терещенко Н.В. – «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні» (Erasmus+ проєкт Жана Моне (25.03-17.06.2023 р.)) враховано при формуванні змісту ОК «Управління туристичними дестинаціями», Чайка Т.Ю. – проєкт Жана Моне «Бізнес-моделі для сталого розвитку: виклики та цифрова трансформація (04-05.2023р.) удосконалила зміст ОК «Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів готельно-ресторанного бізнесу» та ін.

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

Політика інтернаціоналізації НТУ «ХПІ» <http://surl.li/vohxlf> є одним із пріоритетів розвитку. Інтернаціоналізація викладання і навчання за даною ОП здійснюється за рахунок участі НПП 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/sficcq>, <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 в ЗВО існує практика академічної мобільності, але здобувачі даної

ОП участі в ній не брали. Рекомендуємо удосконалити процес мотивації здобувачів до участі у програмах академічної мобільності. Розуміємо, що військовий стан вніс корективи у плани, які могли б бути реалізовані на ОП за вказаним напрямом. Однак, варто звернути увагу на досвід інших ЗВО щодо участі здобувачів у програмах академічної мобільності.

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 проектних технологій навчання, виконання інформаційних проєктів, розв'язання проблемних ситуацій, кейсів, задач, які сприяють набуттю та вдосконаленню практичних навичок 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.

Рівень В

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 другого (бакалаврського) рівня освіти за ОП «Готельно-ресторанний бізнес» визначається Стандартом вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (затвердженого та введено в дію наказом МОН України від 05.01.2021 р. № 26) та відбувається у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота потребує здійснення досліджень та/або інновацій з метою розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу і характеризується комплексністю і 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 здобувач 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/ktrmjl> 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 з дослідницької та переддипл. 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-ресторанний бізнес».

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/rfpdpv>, Кодекс етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ» <http://surl.li/mmqnlp>, 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-ресторанний бізнес» проводиться інформування здобувачів та стимулювання їх участі у заходах з питань академічної доброчесності, проходження онлайн курсів <http://surl.li/tldub>; було розроблено та впроваджено в освітній процес ОК «Методологія і організація наукових досліджень в галузі». До технологічних рішень, які використовуються на ОП «Готельно-ресторанний бізнес», 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 ЗдВО 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-ресторанний бізнес» 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

НПП, які залучені до реалізації ОП мають кваліфікацію та досвід для забезпечення ОК відповідно до пунктів Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності <http://surl.li/vaouzz>. У розділі 2 Положенням про обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників НТУ «ХП» <http://surl.li/poktk> визначені основні кваліфікаційні вимоги до претендентів, які беруть участь у конкурсному відборі. Всі НПП за ОП, які забезпечують викладання лекцій, мають науковий ступінь, з них 1 доктор наук професор і 6 кандидатів, доцентів. Відповідність кваліфікації НПП в межах спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та ОК ОП підтверджується на підставі вищої освіти, наукового ступеня, статей, участі у громадських організаціях і т.ін. Тематика наукових інтересів НПП загалом відповідає змісту ОК, науково-дослідних робіт, учасниками яких є НПП кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу (2020-2022 рр. виконувалась наукова тематика «Удосконалення організаційно-економічного механізму функціонування та розвитку закладів готельно-ресторанного бізнесу» ДРН 0120U100596; НДР «Стратегічні пріоритети розвитку туристичного бізнесу та індустрії гостинності в умовах соціально-економічних трансформацій», 2023-2026 рр. № ДР 0123U103238 та «Організаційно-економічний механізм функціонування сфери гостинності та туризму в контексті перспективи сталого розвитку економіки України», 2023-2027 рр. № ДР 0123U103224 <http://surl.li/nbbxur>). ЕГ констатує, що 6 викладачів, які забезпечують обов'язкові ОК, пройшли міжнародні стажування в Болгарії, Польщі, США, 1 – в межах України, 2-є викладачів здійснюють науково-практичні консультавання приватного бізнесу. ЕГ відзначає, що доцент Стригуль Л.С. є вченим секретарем та членом постійної спеціалізованої вченої докторської ради Д64.050.02 НТУ «ХП». Якименко-Терещенко Н.М. та Чайка Т.Ю. мають диплом про вищу освіту, а Куниця К.В. сертифікат, що підтверджують володіння англійською мовою на рівні B2. Всі НПП за ОП є членами громадських організацій: Асоціації індустрії гостинності України,

Української Асоціації з розвитку менеджменту та бізнес-освіти та ін. Проф. Якименко-Терещенко Н.М. та доц. Чайка Т.Ю. є експертами Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти з акредитації ОП за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа та 242 Туризм і рекреація. Під час зустрічі ЕГ зі здобувачами було наголошено на високому рівні викладацької майстерності НПП. Ґрунтуючись на відомостях про самооцінювання ЗВО та відповідності НПП тим НД, які вони викладають, та за результатами проведеної онлайн-зустрічі з НПП, що викладають на ОП, ЕГ рекомендує до кінця 2024-2025 н.р. 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.

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

На основі інтерв'ю та наданої інформації ЕГ пересвідчилась, що процедура конкурсного добору викладачів у ЗВО дозволяє здійснювати прозорий підбір НПП необхідного рівня професіоналізму для реалізації ОП. Загалом ці напрями діяльності у ЗВО визначаються: Статутом НТУ «ХПІ» <http://surl.li/xxbddy>, Правилами внутрішнього розпорядку <http://surl.li/rigtmb>, 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 <http://surl.li/vaouzz>: 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 7 НПП, які за Ліцензійними вимогами мають такі активності: Якименко-Терещенко Н.В. (П 1, 3, 4, 8, 9, 11, 12, 14, 19), Литвиненко М. В. (П 1, 2, 3, 4, 8, 11, 12, 14, 19), Кармінська-Белоброва М.В. (П 1, 2, 3, 4, 12, 14, 19), Куніца К.В. (П. 1, 3, 4, 12, 14), Жадан Т.А. (П 1, 3, 4, 8, 11, 12, 19), Стригуль Л.С. (П 1, 3, 4, 7, 8, 11, 12, 14, 19), Чайка Т.Ю. (П. 1, 3, 4, 8, 12, 13, 14, 19). Як зазначали НПП на зустрічі з ЕГ до усіх учасників ОП застосовуються однакові умови та вимоги.

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

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 зустрічі ЕГ обговорили з роботодавцями, професіоналами-практиками та експертами галузі Шевелюком 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. Шевелюк 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 Готельно-ресторанний бізнес, 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/uxhde>. Здобувачі ОП на зустрічі з ЕГ 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/mmisas>

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

Провівши зустрічі з гарантом, НПП, структурними підрозділами ЕГ констатує, що ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП, що регламентується Колективним договором <http://surl.li/mjdzd>, Положенням про підвищення кваліфікації НПП <http://surl.li/gbxhov>. ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів завдяки організації програм підвищення професійної майстерності, зокрема через організацію школи-семінару «Сучасні педагогічні технології в освіті» <http://surl.li/pgghs>, де НПП кафедри є слухачами та спікерами. Аналіз відомостей СО (табл. 2), зустрічі ЕГ з гарантом та НПП засвідчують, що всі НПП ОП пройшли стажування протягом останніх 5

років, зокрема стажування Якименко-Терещенко Н. - «Освіта дорослих: досвід країн ЄС та України», Польща, 2024; Кармінська-Белоброва М.В. - «Обмін досвідом у дослідженні та організації навчального процесу з економіки, управління та надання можливостей її фінансування», Польща, 2020; Якименко-Терещенко Н., Жадан Т., Чайка Т., Стригуль Л. "Modern methods and trends in hotel and restaurant businesses management: european experience", 2022.; участь у модулі Jean Monet; навчання на платформах онлайн-курсів; Якименко-Терещенко Н., Чайка Т., Стригуль Л., Жадан Т. пройшли навчання на здобуття першого, другого рівня ВО за програмою підвищення кваліфікації (2024). Всі здобутки НПП враховуються в рейтинг <http://surl.li/wolleu>. Для стимулювання розвитку викладацької майстерності в ЗВО використовуються матеріальні мотиватори. На зустрічі з ЕГ НПП зазначали, що отримували премії, зокрема викладачі Якименко-Терещенко Н.В., Носирєв 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. Крім матеріального заохочення викладачів в ЗВО є ще й нематеріальне (вручення грамот ректора, директора інституту, подяк. Так, Жадан Т. отримала Грамоту Департаменту науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації, Куниця К. – Подяку Міністерства освіти і науки України, Носирєв О. – Грамоту НТУ ХПІ та Подяку Дніпровської Політехніки.

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, оскільки повною мірою відповідає нормативним вимогам, зокрема в частині відповідності НПП Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності; високої публікаційної активності НПП, зокрема у виданнях, що належать до наукометричних баз даних Scopus і Web of Science; 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, які на практиці задіяні до організації та реалізації усіх аспектів туристичних послуг та беруть участь в обговоренні та вдосконаленні ОП, здійснюють її рецензування; наявність партнерських угод НТУ (ХПІ) із ЗВО України та зарубіжжя, дозволяє проводити наукові стажування та підвищення кваліфікації НПП; ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів завдяки організації програм підвищення професійної майстерності шляхом модернізації ОП на підставі впровадження новітніх освітніх технологій; створена ефективна система матеріального та морального заохочення НПП. За критерієм 6 ЕГ визначено відповідність ОП «Готельно-ресторанний бізнес» рівню «В». Як позитивну практику ЕГ відмічає планомірну роботу 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.

Рекомендації

До кінця 2024-2025 н.р. окремим НПП 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.

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

За результатами огляду наявної матеріально-технічної бази НТУ «ХПІ» ЕГ засвідчує достатню її відповідність потребам учасників освітнього процесу для досягнення цілей відповідно до ОП. Фінансування здійснюється за рахунок надходження коштів з державного бюджету та спец. фонду, що є необхідним для забезпечення реалізації

ОП. Розвинена матеріально-технічна база забезпечує потреби навчального процесу та наукової роботи та є достатньою для подальшого розвитку ЗВО та ОП <http://surl.li/ctxdng>. 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 Старт-центр Spark <http://surl.li/sxsrx> та інноваційний центр «Innovation Campus» <http://surl.li/przuimm>, 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/dudtrpw>. Навчально-методичне забезпечення ОК розроблено відповідно до Положення про навчально-методичний комплекс навчальних дисциплін <http://surl.li/zkahbn>. Здобувачі мають можливість ознайомлюватися із повнотекстовими варіантами підручників, навчальних посібників, монографій, складових НМКД, які розроблені НПП, в електронному репозиторії <http://surl.li/fcigiu>. Здобувачі та НПП мають цілодобовий безоплатний доступ до Microsoft Office 365. Відповідно до співпраці НТУ «ХПІ» з ТОВ «Сервіо Софт» <http://surl.li/dekqbt> 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

За результатами онлайн зустрічей зі здобувачами освіти та НПП було встановлено, що ЗВО забезпечує їм безоплатний доступ до інфраструктури та інформаційних ресурсів, які необхідні для навчання, викладання та проведення наукової діяльності в межах ОП. ЕГ встановила (зустріч 4, зустріч 6), що НПП та здобувачі мають можливість безкоштовного використання ресурсів науково-технічної бібліотеки <http://surl.li/hhnxsrg> та доступу до міжнародних наукометричних баз <http://surl.li/vmcvsv>. НПП та здобувачі мають можливість 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/sxsprx>, <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 «ХПІ» 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. Під час інтерв'ю (зустріч 4) ЕГ пересвідчилася, що здобувачі та НПП мають можливість користуватися гуртожитками, безоплатно отримувати психологічну підтримку <http://surl.li/poklh>, брати участь в науково-практичних конференціях та інших заходах, що проводяться НТУ «ХПІ» та кафедрою <http://surl.li/sxsor>, <http://surl.li/sxsprx>, <http://surl.li/ojujsi>. 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/nocbkn>.

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/sxzgh>.

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

У ЗВО створюються умови для реалізації прав на освіту для осіб з особливими освітніми потребами. Як стало відомо ЕГ під час спілкування із гарантом ОП, що за даною ОП 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/syyrf>. Здобувачі ВО НТУ «ХПІ» проходять анонімне анкетне опитування, за результатами якого 100% здобувачів ОП підтвердили, що ознайомлені з процедурою вирішення конфліктних ситуацій під час навчання, подання та розгляду заяв про випадки булінгу <http://surl.li/sdtyo>. 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 здобувачі ОП та представники студентського самоврядування 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.

Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:

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

У 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, а також з урахуванням змін у науково-професійному середовищі. Проєкт ОП оприлюднюється на сайті випускової кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу <http://surl.li/zvvspr>. Останній перегляд освітньої програми, який відбувся в 2024 р. де було внесено зміни до складу робочої групи, зокрема залучення здобувача та зовнішніх стейкхолдерів до складу робочої групи, оновлення переліку вибіркового компонентів, корегування ЗП2, ЗП3, внесення СП4 та СП6, перерозподіл кредитів між обов'язковими та вибірковими компонентами. Під час зустрічі з авторами відомостей самооцінювання та зустрічі з академічним персоналом, підтверджено що проєкти ОП оприлюднюється для обговорення, збираються рецензії, рекомендації та зауваження, які можуть призвести до рішень про оновлення або відсутність потреби у змінах. ЕГ підтверджує, що ЗВО 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 ВО за ОП. До робочої групи ОП в 2024 р. було включено здобувача Є. Датченко. 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. 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>. Як результати анкетування здобувачів та було розширено перелік вибіркового ОК з метою розширити можливості здобувачів при формуванні індивідуальної траєкторії. Активна участь здобувачів у перегляді ОП є критично 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

Зустрічі ЕГ із стейкхолдерами ОП показала, що кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу має тісну співпрацю із представниками готельно-ресторанного бізнесу та потенційними роботодавцями для працевлаштування випускників ОП. 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 освіти. 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. На зустрічі ЕГ із стейкхолдерами ОП Магалецька І. Фофанова М., Шеноголець В. підтвердили що підприємства є базою практики для здобувачів освіти на ОП. На зустрічі роботодавці засвідчили високий рівень підготовки здобувачів ОП та свої наміри про поглиблення подальшої співпраці з ЗВО.

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

ОП акредитується вперше, тому врахувати та проаналізувати кар'єрний шлях поки неможливо. В НТУ «ХПІ» існує практика врахування кар'єрного росту випускників на кафедральному та інституційному рівнях. В університеті створена ГО «Асоціація 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 працевлаштування всіх випускників а також їх кар'єрного росту. В навчально-науковому інститут економіки, менеджменту та міжнародного бізнесу проводиться постійна робота із збирання та накопичення інформації щодо кар'єрного шляху та працевлаштування випускників, але випускників за даною ОП ще немає. В Університеті організовуються щорічні дні відкритих дверей, організовуються особисті зустрічі, конференції, до організації яких залучаються випускники та здобувачі вищої освіти. Ця інформація була продемонстрована ЕГ під час спілкування з Гарантом.

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/rojyu>). Система забезпечення якості в НТУ «ХПІ» ефективно сприяє вчасній ідентифікації та усуненню недоліків в ОП «Готельно-ресторанний бізнес», що реалізується з початку 2023/2024 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. Вузьким місцем при реалізації ОП було застосування блоковості вибору вибіркового дисциплін, а саме одного з двох профільних пакетів дисциплін. Такий підхід до вибору звужував можливості реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів. В ОП 2024 р. ліквідовано блоковий підхід до вибору дисциплін вільного вибору та впроваджено вибір із переліку дисциплін професійної (ОКП1-15) і загальної підготовки (ОКВ1-9). Перелік враховує рекомендації здобувачів, роботодавців, НПП. Залученість здобувачів в процесі перегляду ОП майже нічим не підкріплена, окрім витягу з засідання випускової кафедри, здобувачі та представники студентського самоврядування на зустрічі з ЕГ також не підтвердили факт активної участі в оновленні ОП, але підкреслили, що в них є така можливість. 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. Однак, на зустрічі із здобувачами ВО за ОП, здобувачі знають яке програмне забезпечення використовують для такої перевірки, але не знають процедури та відповідно допустимих відсотків запозичень. Також, 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. Для покращення цієї ситуації запроваджено заходи по популяризації академічної доброчесності серед учасників освітнього процесу «Семінар академічної доброчесності» що проводить бібліотека НТУ «ХПІ», за ЗП1 впроваджено тему «Академічна доброчесність та етика академічних взаємовідносин». Заходи, вжиті університетом для усунення виявлених недоліків, показують його зобов'язання до постійного вдосконалення якості освіти та відповідальність перед здобувачами.

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-ресторанний бізнес» 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. Вузьким місцем при реалізації ОП було застосування блоковості вибору ВК, а саме одного з двох профільних пакетів дисциплін. Такий підхід до вибору звужував можливості реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів, ліквідовано блоковий підхід до вибору ВК та розширено перелік ВК, впроваджено вибір із переліку дисциплін професійної (ОКП1-15) і загальної підготовки (ОКВ1-9). 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. Це свідчить про те, що ЗВО успішно впорався з усіма вимогами та стандартами під час процедури акредитації. Робочою групою ОП беруться до уваги рекомендації з акредитації інших ОП університету.

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 здобувачами засвідчили їх розуміння важливості формування методів контролю та забезпечення якості освіти, представники адміністративних відділів розуміють значення результатів своєї роботи у забезпеченні якості навчального процесу.

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. 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 грудні 2024 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, ЕГ вважає, що ОП «Готельно-ресторанний бізнес» відповідає вимогам Критерію 8 на рівні В. До позитивних практик належить систематичне опитування студентів та роботодавців, результати яких є у вільному доступі на сайті Університету та кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу.

Недоліки

Суттєвих недоліків не виявлено. Несуттєві недоліки - слабка обізнаність здобувачів ОП щодо процедури перевірки робіт на плагіат та відповідно допустимих відсотків запозичень.

Рекомендації

Рекомендується до кінця 2024-2025 н.р. 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. До кінця листопада 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 в продовж 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

У ЗВО визначено чіткі і зрозумілі правила та процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу відповідно до Статуту НТУ «ХПІ» <http://surl.li/hcleub>; Правил внутрішнього розпорядку <http://surl.li/rjcxww>; Положення про організацію освітнього процесу <http://surl.li/ryfpuj>; Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в НТУ «ХПІ» <http://surl.li/vkprqw>; Положення про академічну мобільність студентів, аспірантів, докторантів, науково-педагогічних та наукових працівників університету <http://surl.li/eqowbq>; Положення про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг студентів тощо <http://surl.li/kquweh>. Доступність нормативно-правових документів забезпечується розміщенням їх у відкритому доступі на сайті університету.

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 <http://surl.li/ksghpx>.

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

Здійснивши аналіз інформації, ЕГ констатує, що на офіційному сайті ЗВО розміщена, загальна інформація про ОП (ОП у повному обсязі, НП, робочі програми НД, можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів ВО) <http://surl.li/ndmddb>, короткий опис програми, обов'язкові та вибіркові дисципліни та інформація щодо працевлаштування (посади, які можуть займати випускники даної ОП, короткого циклу навчання). Обсяг та зміст інформації щодо ОП, яка оприлюднена на сайті, достатній для ознайомлення усіх стейкхолдерів (роботодавців, здобувачів ВО, академічної спільноти) та абітурієнтів, які безпосередньо бажають вступити до університету. На сторінці сайту кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу представлена інформація про навчально-наукові лабораторії кафедри <https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/laboratoriyi/>.

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. Документи, що включають чітке визначення правил і процедур, які регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, доступні на офіційному сайті Статут НТУ «ХПІ»; Правила внутрішнього розпорядку; Правила поведінки здобувачів освіти НТУ «ХПІ»; Положення про організацію освітнього процесу; Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в НТУ «ХПІ»; Положення про академічну мобільність студентів, аспірантів, докторантів, науково-педагогічних та наукових працівників університету; Положення про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг студентів тощо. Окрім того, ЗВО забезпечує обговорення проєктів ОП та надає можливість всім зацікавленим сторонам вносити свої пропозиції через контактні дані, які вказані на сайті кафедри. Також ЗВО своєчасно публікує повну та точну інформацію про ОП, їх цілі, результати та компоненти на веб-сайтах ЗВО та кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу. Силабуси та робочі програми НД доступні для здобувачів ВО, забезпечуючи високий рівень інформаційної прозорості. ЕГ суттєвих недоліків не виявила. За критерієм 9 ОП Готельно-ресторанний бізнес відповідає рівню В. Позитивною практикою є наповненість інформацією та зручність користування вебсайтом.

Недоліки

Суттєвих недоліків не виявлено.

Рекомендації

Рекомендації відсутні.

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 (галуззями 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, колоквиумів, 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. Найважливіша 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

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

Додатки до звіту:

Документ	Назва файла	Хеш файла
Додаток	<i>ID57580.pdf</i>	QeeW9MfDkkNlo3TVDja5Ev9+VF7UtUdoILvarFUjc 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 доброчесно.

Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.

Керівник експертної групи

Антоненко Ірина Ярославівна

Члени експертної групи

Климчук Альона Олегівна

Рябенька Марина Олександрівна

Куракін Олександр Борисович