



## ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського</b>
Освітня програма	<b>5371 Готельно-ресторанна справа</b>
Рівень вищої освіти	<b>Бакалавр</b>
Спеціальність	<b>241 Готельно-ресторанна справа</b>

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

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

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

*Використані скорочення:*

**ID** - ідентифікатор

**ВСП** - відокремлений структурний підрозділ

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

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

**ЗВО** - заклад вищої освіти

**ОП** - освітня програма

## Загальні відомості

### 1. Інформація про освітню програму

Назва ЗВО	Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	5371
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна

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

Склад експертної групи	Домище - Медяник Алла Михайлівна, Пелехович Володимир Вікторович, Тарасюк Галина Миколаївна (керівник)
Залучений представник роботодавців	не застосовується
Дати візиту до ЗВО	24.02.2021 р. – 26.02.2021 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП	<a href="https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/vidomosti-hrs.pdf">https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/vidomosti-hrs.pdf</a>
Програма візиту експертної групи	<a href="https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/3c5e641a-a72b-4f1f-9552-ob68e4c5f989.pdf">https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/3c5e641a-a72b-4f1f-9552-ob68e4c5f989.pdf</a>

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

Звіт не містить інформацію з обмеженим доступом

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

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

**відсутні**

#### II. Резюме

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

Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (далі ДонНУЕТ) розмістив відомості про самооцінювання закладу на сайті <https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/vidomosti-hrs.pdf>. Протягом онлайн зустрічей акредитаційної експертизи всі пункти узгодженої програми-візиту (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/3c5e641a-a72b-4f1f-9552-ob68e4c5f989.pdf>) були дотримані, однак на відкриту зустріч (25.02.2021р. о 14.00) не з'явився ніхто. Інформація що була отримана у фокус-групах під час зустрічей використана при виконанні звіту експертами. Не виявлено недостовірних відомостей у поданих для акредитації документах. Підстав для відмови в акредитації, пов'язаних із відповідністю Критеріям оцінювання якості освітньої програми не виявлено. Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» є актуальною. У її розвитку зацікавлені здобувачі вищої освіти, роботодавці та інші стейкхолдери. Вона корелює із місією та стратегією ДонНУЕТ. ОП має забезпечення викладачами з академічною кваліфікацією, а також можливості для залучення фахівців та експертів галузі готельно-ресторанного бізнесу та інших видів практиків у сфері обслуговування. Структура та зміст ОПП забезпечує результати навчання, відповідає Стандарту вищої освіти за відповідною спеціальністю. Правила прийому на навчання чіткі і зрозумілі, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному веб-сайті ЗВО. Система оцінювання здобувачів, в цілому, є чіткою та зрозумілою, контрольні заходи є валідними, заздалегідь доведеними до учасників освітнього процесу. Матеріально-технічна база дозволяє досягти визначених ПРН. Внутрішня система забезпечення якості ЗВО є дієвою. В цілому враження про ОП «Готельно-ресторанна справа» в ДонНУЕТ позитивні, а також слід зазначити про те що ОП має амбітні цілі та перспективи розвитку у майбутньому, однак є певні недоліки, які не є критичними, що дозволило експертній групі проконсультувати НПП та рекомендувати шляхи для покращення ОП.

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

Існує відповідність цілей ОП і стратегічним напрямом розвитку ДонНУЕТ. Високий рівень відповідності Стандарту ВО спеціальності за бакалаврським рівнем. До сильних сторін ОП також належать: - зміст ОП має чітку структуру та відповідає предметній області спеціальності. ОК, включені до ОП, складають логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дозволяють досягти заявлених цілей та ПРН. Структура ОП передбачає: можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії, практичну підготовку здобувачів ВО, що дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності; набуття здобувачами ВО соціальних навичок soft skills. - наявність чітких і зрозумілих правил для вступу на навчання, які враховують особливості ОП. Достатня прозорість основних документів і процедур, що забезпечують та регулюють освітній процес; - форми і методи навчання на ОП «ГРС» відповідають принципам студентоцентрованості та академічної свободи. НПП та стейкхолдерами забезпечується впровадження сучасних практик галузі та методів дистанційного навчання в освітній процес, а також наявні спільні публікації за профілем дисциплін у викладачів та студентів. Обрані у ЗВО форми і методи навчання і викладання сприяють досягненню заявлених в ОП цілей та ПРН. Викладання на ОП передбачає використання інноваційних технологій, які запозичені з міжнародної практики, а саме Flipped Classroom, Peer Learning та ін., що зазначено в силабусах НД; - НПП мають відповідну академічну та професійну кваліфікацію, процедури конкурсного добору викладачів є прозорими, впроваджена система рейтингування викладачів та дієва система мотивації, сприяння професійному розвитку викладачів; - інтенсивний розвиток МТЗ закладу. Лабораторії забезпечені сучасним обладнанням, яке постійно використовується, що суттєво сприяє досягненню ПРН. Наявність власної бази практики у вигляді бази відпочинку «Лісова». Використання фахового ПЗ. Керівництво університету піклується про безпечне освітнє середовище та здоров'я учасників освітнього процесу. ЗВО створив достатні умови для навчання особам з особливими освітніми потребами. В ЗВО панує атмосфера відкритості, довіри та взаємоповаги між учасниками освітнього процесу; - здобувачі ВО на ОП «ГРС» вчасно отримують інформацію щодо форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання за НД. Політика академічної доброчесності в ДонНУЕТ популяризується та регламентується внутрішньою документацією оприлюдненою на сайті ЗВО, а також забезпечується певними технологічними рішеннями; - залучення різних стейкхолдерів (МОН, Національне агентство з якості вищої освіти, роботодавців, здобувачів освіти) до моніторингу, процесу розробки і перегляду ОП, а також інших процедур забезпечення її якості. Функціонування Ради з якості й Ради з питань запобігання та виявлення корупційних правопорушень із залученням до них представників СС. Моніторинг і аналіз потреб стейкхолдерів та реагування на пропозиції та виявлені недоліки в ОП.

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

Основні рекомендації експертної групи узагальнюються таким чином. Висвітлювати узагальнені результати анкетування стейкхолдерів, здобувачів вищої освіти на офіційному сайті університету. Рекомендуємо розширити базу даних підприємств галузі для проходження практики, в т.ч за кордоном. Рекомендуємо посилення співпраці із потенційними роботодавцями (у тому числі випускниками попередніх років). Поширити практику проведення моніторингу оцінювання задоволеності НПП рівнем організації освітнього процесу та роботи в ЗВО через систему анонімного анкетування. Узагальнену інформацію розміщувати на офіційному сайті ДонНУЕТ. Рекомендується адміністрації університету запровадити практику укладення контракту з викладачами більше 1 року. Дослідити можливість запровадження інноваційних практик в контексті розвитку неформальної освіти та врахування результатів такої освіти в індивідуальних навчальних планах. Доцільно більше використовувати у освітньому

процесі активні методи навчання, зокрема метод бізнес-симуляції; ефективніше стимулювати участь студентів та НПП у програмах міжнародної мобільності, міжнаціональних дослідженнях та проєктах. Рекомендуємо впровадити електронну таємну скриньку для здобувачів ВО з доступом для моніторингу від представника самоврядування для підвищення ефективності задля виявлення випадків порушення принципів академічної доброчесності серед академічного персоналу. Розглянути можливості відкриття спеціалізованих аудиторій, які дають змогу моделювати роботу готельної рецепції або готельного номеру задля напрацювання практичних навичок; розглянути можливість залучення до штату працівників університету постійного медичного працівника та психолога; можливість придбання або побудови власного гуртожитку, що може відкрити для закладу більш гнучкі можливості щодо залучення потенційних абітурієнтів з усього регіону; розробити на сайті університету режим роботи для людей з проблемами зору; розглянути можливості у співпраці з громадськими організаціями покращити умови для пересування та навігації по навчальному корпусу людьми з проблемами зору. Слабкою стороною в контексті публічності на ОП є відсутність розміщених на сайті ЗВО надісланих пропозицій та зауважень стейкхолдерів щодо змісту ОП. Розміщувати на сайті університету надіслані пропозиції та зауваження стейкхолдерів (як враховані, так і відхилені). Така політика сприяє публічності закладу.

### III. Аналіз

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

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

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

Стратегія розвитку університету (на період до 2025 року) представлена на офіційному сайті (<https://donnuet.edu.ua/strategija-universitetu/>). Щодо ОПП «Готельно-ресторанна справа» то мета ОПП відображає ключові моменти визначені Стратегією ЗВО (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/opp-241b.pdf>), що було підтверджено і на зустрічі з гарантом програми. Підготовка фахівців у ДонНУЕТ здійснювалася з 2007 року (м. Донецьк) за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно - ресторанна справа, з 2014 року - освітній процес проводиться в м. Кривий Ріг. ОПП, затверджена Вченою Радою університету (протокол №11 від 04.04.2016 року (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/opp-241b.pdf>)) діяла відповідно до розробленого в ДонНУЕТ Стандарту (тимчасового) ОП (протокол Вченої ради університету №7 від 25.12.2015 р.). Зміст ОП підтверджує здатність випускників до подальшого працевлаштування та навчання в магістратурі. За період 2016-2020 років удосконалювались навчальні плани з урахуванням пропозицій стейкхолдерів (протоколи Вченої ради № 8 від 29.01.2016 р., №6 від 28.11.2016 р., №8 від 29.01.2018 р., №5 від 20.12.2018 р.) та з прийняттям стандарту ВО України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня були внесені зміни в ОП відповідно з вимогами Стандарту ВО (протокол №14 від 27.03.2020 р., протокол № 17 від 28.05.2020р.). Копії протоколів наведені ([https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1TYCn\\_DuYSwiUoje6PpaAUksEf-BqJmMA](https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1TYCn_DuYSwiUoje6PpaAUksEf-BqJmMA), [https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1F96YyW52qAqgSWhy7zb\\_MnGRzoiUqOc\\_](https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1F96YyW52qAqgSWhy7zb_MnGRzoiUqOc_)). Зміст ОП підтверджує цілеспрямований розвиток освіти у ЗВО в даній галузі. Цілі ОП відповідають місії та стратегії ЗВО. Розділи 2-9 Стратегії університету включають і перспективні цілі щодо розвитку цієї ОП. Це підтверджено на зустрічах з адмінперсоналом університету та резервній зустрічі, разом з тим розвиток цієї ОП є пріоритетним і важливим як для університету, міста так і регіону в цілому (інформація від ректора О.Чернеги та проректора Р. Никифорова). У ДонНУЕТ розроблено та впроваджено систему управління якістю у сферах надання освітніх послуг та науково-дослідної діяльності. Система управління якістю сертифікована на відповідність вимогам ISO 9001:2015 органом сертифікації систем менеджменту DQS (акр. DAKS) (реєстраційний номер сертифікату 31400257 QM15, дійсний з 06.07.2018 р. до 05.07.2021 р., дата сертифікації 06.07.2018 р.).

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

Цілі ОП ГРС та ПРН сформовані з урахуванням пропозицій та потреб представників готельно-ресторанної індустрії м. Кривий Ріг. Протоколами засідань кафедр ТРГ і ГРС (пр. №14 від 27.03.2020 р. [https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1TYCn\\_DuYSwiUoje6PpaAUksEf-BqJmMA](https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1TYCn_DuYSwiUoje6PpaAUksEf-BqJmMA)), (пр. № 2 від 02.09.2019 р. ([https://drive.google.com/drive/u/o/folders/11Rqt5mbG\\_cMrivieVTDCGmiPJ7qDN9w8](https://drive.google.com/drive/u/o/folders/11Rqt5mbG_cMrivieVTDCGmiPJ7qDN9w8)), та про. №4 від 26.10.2020 р. (<https://drive.google.com/drive/u/o/my-drive>)) засвідчено участь стейкхолдерів в обговоренні та внесенні змін в ОП. Зокрема, відповідно до пр. №2 від 02.09.2019 р. менеджер готелю «Рейкарц хотел менеджмент» запропонувала внести зміни до тематики курсових робіт з НД «Організація готельного господарства». За результатами проведеного анкетування зовнішніх стейкхолдерів («Raziotel Кривий Ріг ТОВ «Рейкарц хотел менеджмент», ТОВ «Отель

Делюкс», ТОВ «Венеція – Бест») та здобувачів ВО, які обговорювалися на засіданні кафедри 26.10.2020 року були внесені зміни у НД «Готельний сервіс», «Електронні системи в закладах ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства». Відповідно пр. засідання кафедри від 27.03. 2020р. в якому відзначено, що результати опитування роботодавців свідчать, що вони зацікавлені у фахівцях із ГРС, які вміють працювати зі споживачами, є обізнаними з питань особливостей обслуговування, організації сервісної діяльності, запропоновано включити до НП такі НД: «Готельний сервіс», «Організація обслуговування в закладах ГРГ», «Професійна етика та етикет в закладах ГРГ», збільшити тривалість ресторанної практики з 3 кредитів до 4 кредитів. За результатами опитування зовнішніх стейкхолдерів та здобувачів ВО (витяг з протоколу №4 від 26.10.2020 р. удосконалено тематичний зміст НД «Готельний сервіс», «Електронні системи в ГРГ», «Організація ресторанного господарства», «Управління доходами та фінансова аналітика гостинності», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» ([https://drive.google.com/drive/u/o/folders/11Rqt5mbG\\_cMrivieVTDCGmiPJ7qDN9w8](https://drive.google.com/drive/u/o/folders/11Rqt5mbG_cMrivieVTDCGmiPJ7qDN9w8)). Щодо якості та повноти ОП надано рецензії стейкхолдерів, які представлені у відомостях про СО (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/vidomosti-hrs.pdf>). На зустріч з ЕГ було залучено таких стейкхолдерів: «Raziotel Кривий Ріг ТОВ «Рейкарц хотел менеджмент», ТОВ «Отель Делюкс», вони підтвердили, що співпраця та взаємовигідні відносини із ЗВО постійно підтримуються, що студенти набувають необхідних теоретичних знань, компетенцій для тих видів діяльності, які вони можуть їм запропонувати, випускників ОС «бакалавр» зі спеціальності 241 запрошують на роботу. Здобувачі ВО на зустрічі із ЕГ відмітили, що проходять практику в закладах ГРБ міста та зустрічаються із стейкхолдерами в ЗВО. Між ЗВО та підприємствами сфери ГРБ укладені договори (<https://drive.google.com/drive/u/o/folders/10sv9Ho3ofuKjEPowatHpX5lwJfphl71I>). Під час онлайн зустрічей експертної групи з студентами та роботодавцями було підтверджено факт врахування розробниками ОП їхніх пропозицій.

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

Під час формулювання цілей та ПРН, ОП був врахований регіональний аспект, який полягає у врахуванні потреб основного роботодавця – готельні та ресторани заклади м. Кривий Ріг та регіону. В Дніпропетровській області за КВЕД «Тимчасове розміщення та організація харчування» станом на 2019 р. працює 4393 суб'єкти, за останні роки зростання кількості суб'єктів господарювання в сфері гостинності ([http://www.dnprstat.gov.ua/statinfo/rpid/2019/rpid\\_7.pdf](http://www.dnprstat.gov.ua/statinfo/rpid/2019/rpid_7.pdf)). При розробці ОП були враховані Стратегічний план розвитку області до 2027 року ([https://www.minregion.gov.ua/napryamki-diyalnosti/derzhavna-rehional-napolityka/strategichne-planuvannya-regionalnogo-rozvitku/regionalni-strategiyi-rozvytku-na-period-do-2027-roku/](https://www.minregion.gov.ua/napryamki-diyalnosti/derzhavna-rehional-napolityka/strategichne-planuvannya-regionalnogo-rozvitku/regionalni-strategiyi-rozvytku-na-period-do-2027-roku/strategiya-regionalnogo-rozvytku-dnipropetrovskoyi-oblasti-na-period-do-2027-roku/)), Стратегічний план розвитку міста до 2025 року ([https://kr.gov.ua/ua/st/pg/100415583959267\\_s/](https://kr.gov.ua/ua/st/pg/100415583959267_s/)). ОП враховує тенденції розвитку спеціальності на ринку праці, завдяки залученню стейкхолдерів до формування ОП. Інтерв'ю з роботодавцями засвідчили, що ЗВО підтримує тісні зв'язки із роботодавцями та проводить з ними певні консультації щодо особливостей надання освітніх послуг (<https://drive.google.com/drive/u/o/folders/10sv9Ho3ofuKjEPowatHpX5lwJfphl71I>). Окрім того, з інтерв'ю з проректором на резервній зустрічі, зазначено про зацікавленість органів влади міста у співпраці за ОП в частині реалізації програми «Індустріальний туризм» (включає і складову ГРБ) та розташування в місті центрів світової промисловості («Арселор Міттал Кривий Ріг»). У м. Кривий Ріг ДонНУЕТ єдиний заклад, який готує фахівців такого рівня в сфері ГРБ, що обумовлює високий попит на таких фахівців у сфері бізнесу. Як один з етапів реалізації проекту «Підвищення освітньої та наукової ролі ДонНУЕТ як внутрішньо переміщеного ЗВО у громаді Донецької області», що реалізується за фінансової підтримки ЄС, для визначення персп. напрямів посилення можливості ДонНУЕТ надавати кращі освітні послуги громаді Донецької області було проведено опитування представників одного з найбільш важливих стейкхолдерів – співробітників міської ради. Анонімне опитування у формі онлайн-анкетування було здійснено 22-29.04.2020 р. (<http://eesrd.donnuet.edu.ua/donnuet-fahivci/>). Спеціальність 241 ГРС отримала 7,6 балів з 10, і є однією із найзатребуваніших. Зустріч ЕГ із адміністрацією ЗВО та викладачами ОП показала, що викладачі порівнюють свою діяльність із діяльністю таких ЗВО як КНТЕУ, НУХТ, ОНАХТ, ЛТЕУ та інших а також враховують міжнародний досвід із Словаччиною, ([https://drive.google.com/drive/u/o/folders/11Rqt5mbG\\_cMrivieVTDCGmiPJ7qDN9w8](https://drive.google.com/drive/u/o/folders/11Rqt5mbG_cMrivieVTDCGmiPJ7qDN9w8)), Swiss Hotel Management School (Швейцарія), Ecole Hôtelière De Lausanne (Швейцарія, César Ritz (Швейцарія) До обов'язкової частини навчального плану включено НД: «Управління доходами та фінансова політика в гостинності», «Етнічні кухні» (протокол засідання кафедри ГРС та П від 27.03.2020 р. №14) ([https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1TYCn\\_DuYSwiUoje6PpaAUksEf-BqJmMA](https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1TYCn_DuYSwiUoje6PpaAUksEf-BqJmMA))

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

У 2016 році у зв'язку з відсутністю затвердженого Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти на момент відкриття ОП у ДонНУЕТУ, у визначенні програмних результатів навчання розробники ОП ([https://drive.google.com/drive/u/o/folders/11Rqt5mbG\\_cMrivieVTDCGmiPJ7qDN9w8](https://drive.google.com/drive/u/o/folders/11Rqt5mbG_cMrivieVTDCGmiPJ7qDN9w8)) врахували вимоги шостого кваліфікаційного рівня Національної рамки кваліфікацій, що передбачають набуття здобувачами вищої освіти

компетентностей, концептуальних наукових та практичних знань, здатностей критичного осмислення теорій, принципів, методів і понять у сфері професійної діяльності та/або навчання. Докази: Національна рамка класифікації (затверджена постановою КМУ від 23.11.2011 р. № 1341 із змінами, внесеними згідно з Постановами КМУ № 509 від 12.06.2019, № 519 від 25.06.2020) (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF/para12#n12>). З прийняттям Стандарту вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (наказ МОН № 384 від 04.03.2020 р.) рівня були внесені зміни в ОПП (протокол Вченої ради №17 від 28.05.2020 р., наказ в.о. ректора ДонНУЕТ №106 від 28.05.2020 р.) ([https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1F96YyW52qAqgSWhy7zb\\_MnGRz0jUqOc\\_](https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1F96YyW52qAqgSWhy7zb_MnGRz0jUqOc_), <https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/opp-241b.pdf>). Окрім того, ОП забезпечуються і інші ПРН, які визначені в програмі РН-23-РН25 через викладання ОК: ПРН 23 (ОПП1, ОПП2, ОПП3, ОПП4, ВПП11, ВПП12, ВПП15, ВПП16, ВПП17, ВПП20)); ПРН24 (ОПП10,); ПРН 25 (ОПП5, ОПП9). ОП відповідає вимогам Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, ОП відображено прозоро і доступно на офіційному сайті ЗВО (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/opp-241b.pdf>).

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

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

ОП «Готельно-ресторанна справа» є актуальною, має чітко сформульовані цілі, які відповідають місії та стратегії ДонНУЕТ, стратегічним напрямкам розвитку регіону та міста. Визначені цілі та ПРН є реальними, враховують тенденції розвитку готельно-ресторанної сфери. До розробки та оновлення ОП залучаються всі групи стейкхолдерів (роботодавці, здобувачі вищої освіти та НПП, які забезпечують реалізацію ОП «Готельно-ресторанна справа»). Тісна співпраця з роботодавцями підтверджується укладеними договорами про співпрацю, рецензіями та відгуками. Під час розробки та оновлення ОП враховано досвід іноземних та вітчизняних ЗВО. ОП динамічна, зміни програми, яка була вперше затверджена у 2016 році, оприлюднено на офіційному сайті ДонНУЕТУ (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/vidomosti-hrs.pdf>). Процедура оновлення прозора. ОП «Готельно-ресторанна справа» за Стандартом ВО за даною спеціальністю введена в дію з 1.09.2020 року.

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

ЕГ рекомендує при перегляді ОП враховувати передовий досвід вітчизняних ЗВО щодо підготовки професіоналів у готельно-ресторанній сфері. У протоколах засідання кафедри чи робочої групи з обговорення результатів анкетування стейкхолдерів при обговоренні цілей та ПРН показувати результати анкетування. Варто також узагальнені результати анкетування розмішувати на сайті ЗВО.

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

Рівень В

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

ОП має значний рівень узгодженості із якісними характеристиками за всіма підкритеріями. ОП та освітня діяльність за цією програмою відповідають Критерію 1 з недоліками, що не є суттєвими і не впливають на якість освітнього процесу.

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

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

ОП, яка була затверджена у 2016 році ([https://drive.google.com/drive/u/o/folders/11Rqt5mbG\\_cMrivieVTDCGmiPJ7qDN9w8](https://drive.google.com/drive/u/o/folders/11Rqt5mbG_cMrivieVTDCGmiPJ7qDN9w8)) із внесеними змінами у 2020 році ([https://drive.google.com/drive/u/o/folders/11Rqt5mbG\\_cMrivieVTDCGmiPJ7qDN9w8](https://drive.google.com/drive/u/o/folders/11Rqt5mbG_cMrivieVTDCGmiPJ7qDN9w8)), відповідає встановленим вимогам чинного законодавства: обсяг ОП у кредитах ЄКТС -240, з них 25 % припадає на вивчення вибіркового компоненту. Обсяг ОК, які спрямовані на формування компетентностей -180 ЄКТС. У 2020 році відповідно Стандарту вищої освіти України, затвердженого у 2020 році наказом Міністерства освіти і науки України 04.03.2020р. № 384

формою атестації здобувачів ВО є атестаційний іспит та захист кваліфікаційної роботи бакалавра ([https://drive.google.com/drive/u/o/folders/11Rqt5mbG\\_cMrivieVTDCGmiPJ7qDN9w8](https://drive.google.com/drive/u/o/folders/11Rqt5mbG_cMrivieVTDCGmiPJ7qDN9w8))

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

Аналіз ОП 2016 року ([https://drive.google.com/drive/u/o/folders/11Rqt5mbG\\_cMrivieVTDCGmiPJ7qDN9w8](https://drive.google.com/drive/u/o/folders/11Rqt5mbG_cMrivieVTDCGmiPJ7qDN9w8)), базового НП 2016 року (<https://drive.google.com/drive/u/o/folders/11Bm66foszszwky18YiETZdWbQNYJxRs11>) дозволяє констатувати структурованість програми, яка була затверджена відповідно до розробленого в ДонНУЕТ Стандарту (тимчасового) ОП (протокол Вченої ради університету No7 від 25.12.2015 р.). За період 2016–2020 років удосконалювались навчальні плани з врахуванням пропозицій стейкхолдерів та здобувачів ВО (<https://drive.google.com/drive/u/o/folders/11Bm66foszszwky18YiETZdWbQNYJxRs11>, <https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1-k8Y2PwF92iTOKYOi27XEV7PeIeBZh27>). З прийняттям стандарту ВО України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня були внесені зміни в ОП відповідно з вимогами Стандарту ВО ([https://drive.google.com/drive/u/o/folders/11Rqt5mbG\\_cMrivieVTDCGmiPJ7qDN9w8](https://drive.google.com/drive/u/o/folders/11Rqt5mbG_cMrivieVTDCGmiPJ7qDN9w8)). Обов'язкові компоненти в кредитах ЄКТС поділяється на: цикл загальної підготовки (81 кредит) та цикл професійної підготовки (87,5 кредитів). Вибіркові дисципліни також поділяються на: цикл загальної підготовки (18 кредитів), цикл професійної підготовки (42 кредити). Підсумкова атестація у вигляді атестаційного іспиту (1,5 кредити) та кваліфікаційної роботи (10 кредитів). (<https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1-k8Y2PwF92iTOKYOi27XEV7PeIeBZh27>, <https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/opp-241b.pdf>). Освітні компоненти взаємопов'язані чіткою логічною структурою. Кожен програмний результат навчання охоплений змістом програми. Вибір студентом навчальних дисциплін здійснюється по процедурі визначеній у Розділі 4. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/r-02-01-11-2020.pdf>). Виконання індивідуального навчального плану студента здійснюється згідно із затвердженими графіком навчального процесу, розкладами занять та проведення контрольних заходів. У цілому вибір та послідовність вивчення усіх компонент освітньої програми є обґрунтованими і дозволяє досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання. В університеті відбувається анонімне опитування здобувачів вищої освіти щодо перегляду структури та змісту освітніх програм (<https://donnuet.edu.ua/navchannja/>), а також Опитування стейкхолдерів щодо цілей та програмних результатів навчання на ОП (<https://donnuet.edu.ua/navchannja/>).

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

Аналіз змісту ОП свідчить про відповідність предметній області спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Освітні компоненти у цілому відповідають спеціальності за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти. Усі ПРН забезпечують освітніми компонентами, які включені до обов'язкової складової ОП (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/opp-241b.pdf>). Теоретичний зміст предметної області представляють такі освітні компоненти: ОПП4. Організація ресторанного господарства, ОПП11. Організація готельного господарства, ОПП! 1. Технології продукції ресторанного господарства, ОПП5. Економіка підприємства, ОПП 8. Маркетинг, ОПП16. Електронні системи в готельно-ресторанному господарстві, ОПП19. Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності, ОПП10. Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності, ОПП15. Інфраструктура готельного і ресторанного господарства тощо. Цикл професійної підготовки з блоку обов'язкових компонентів включає і інші дисципліни практичної спрямованості ОПП1 Техноlogія продукції ресторанного господарства, ОПП3 Практика ресторанна, ОПП12. Готельний сервіс та інші. Студентам пропонуються у блоці вибіркового дисциплін: 4 блоки дисциплін циклу загальної підготовки та 9 блоків дисциплін циклу професійної підготовки, що надає додаткові можливості для створення конкурентних переваг ОП на ринку освітніх послуг. Зустріч із роботодавцями засвідчила високу теоретичну підготовку студентів та практичну спрямованість ОК ОП. Стейкхолдери вказали не тільки на важливість вивчення професійних компонентів ОП, а й ОК загальної підготовки, звернули увагу на доцільність вивчення правових дисциплін, дисциплін фінансового спрямування та інформаційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі, що було враховано при удосконаленні ОПП. Інтерв'ю зі студентами показало, що у здобувачів є бажання вивчати іноземну мову більш поглиблено. В циклі загальної підготовки, за результатами анкетування студентів та стейкхолдерів іноземна мова збільшена до 20 ЄКТС. А також існує ОЗП12 Практикум з іноземної мови (10 ЄКТС). Докази: <https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/opp-241b.pdf>. В процесі вивчення дисциплін використовуються обладнання хімічної лабораторії та лабораторії ресторанних технологій, науково-дослідна лабораторія «Інноваційні ресторани технології та фізико-хімічні дослідження харчових продуктів», обладнання бази відпочинку «Лісова», спеціалізовані прикладні ліцензовані програми (Servio HMS, Servio POS, ArhiCAD), хмарна платформа Office, платформа Moodle, що також підвищує рівень практичного спрямування ОК.

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

У ДонНУЕТ діє Положення організацію освітнього процесу (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/r-02.01-01-2020.pdf>) та Положення про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/r-02.01-11-2020.pdf>) Індивідуальним навчальним планом здобувача ВО передбачено 25% вибіркових дисциплін. Розділом 4. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/r-02.01-11-2020.pdf>) визначається порядок проведення запису студентів на вибіркові дисципліни. Зокрема, вибір НД може здійснюватись серед вибіркових дисциплін, передбачених НП здобувача ВО (I етап), та будь-яких інших дисциплін з інших НП (з Каталогу дисциплін Університету на навчальний рік) (II етап) - не менше 15%, але не більше 20% від обсягу кредитів ЄКТС ВД. Каталог дисциплін за ОП "Готельно-ресторанна справа" наведено за посиланням <https://donnuet.edu.ua/kataloh-dystsyplin-bakalavr/>, де презентовані робочі програми за всіма дисциплінами. Проте, варто було б навести окремо перелік вибіркових дисциплін за окремою рубрикою для зручності студентів. Щорічно з 1.09 по 14.09 відбувається запис на ВД 2 семестру здобувачами ВО 1 курсу навчання, з 1.12 по 20.12 здобувачами ВО 1-2-3 курсів на ВД наступного навчального року. Запис на ВД проводиться тільки за НП відповідного ступеня навчання. Здобувачі ВО за погодженням з ректором мають право вибирати НД, що пропонуються для інших рівнів ВО або з інших ОП. До 15.11 на сайтах кафедр розміщуються анотації ВД (<http://technol.donnuet.edu.ua/bakalavr/>), але фактично в загальному переліку дисциплін. Проте, варто було б навести окремо перелік ВД за окремою рубрикою чи посиланням для зручності студентів. Виконання ІНПС здійснюється згідно із затвердженими графіком навчального процесу, розкладами занять та проведення контрольних заходів. На зустрічі із ЕГ, здобувачі підтвердили можливість формування індивідуальних освітніх траєкторій і знають процедуру, і впевнені, що можуть впливати на обрану освітню траєкторію. В університеті проводиться анкетування здобувачів ВО щодо індивідуальної освітньої траєкторії та реалізації права на вибір навчальних дисциплін (<https://donnuet.edu.ua/navchannja/>).

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

Практична підготовка здобувачів вищої освіти в ЗВО здійснюється відповідно до Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/r-05.02-01-2020.pdf>). ОП та навчальний план передбачає практичну підготовку здобувачів, яка включена до програми як окремий ОК та здійснюється відповідно до затвердженої програми виробничої практики (<https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1YVC7MoOYSXieIbtPC29o6Ya4sbLTlGgI>). Відповідно до Стандарту ВО за спеціальністю 241, практика має складати не менше як 4 кредити. В навчальному плані за ОП "Готельно-ресторанна справа" передбачено 2 види практик: практика ресторанна - 4 кредити ЄКТС (4 семестр) та практика готельна - 6 кредитів ЄКТС (6 семестр) (<https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1-k8Y2PwF92iTOKYOi27XEV7PeIeVBZh27>), що є достатнім для набуття практичних навичок. Із стейкхолдерами укладені відповідні угоди про проходження виробничої практики здобувачами ВО (<https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1osv9Ho3ofuKjEPowatHpX5lwJfphl71I>). Програми практик передбачають виконання підсумкових індивідуальних завдань, підготовку звітності: 1) ресторанна - на основі дослідження особливостей організації роботи та сервісної діяльності ресторанного господарства при готельно-ресторанних закладах, що виступають базами практики, формування професійних умінь і навичок зі спеціальності; 2) готельна - на основі вивчення технологічного циклу обслуговування клієнтів готельно-ресторанного закладу, особливостей організації роботи служб готелю та їх функцій, набуття професійних навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що складаються на підприємствах. Стейкхолдери під час зустрічі із ЕГ засвідчили, що зміст практичної підготовки дозволяє отримати здобувачам компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності, відзначили готовність студентів до проходження практики, відмітили позитивний момент використання в навчанні спеціалізованих прикладних ліцензованих програм (Servio HMS, Servio POS, ArhiCAD), що дозволяє студентам прийти на практику із готовим розумінням діяльності програм на практиці. Окрім того, зазначили про необхідні компетенції, які здобувають випускники ОП і які є конкурентними на ринку праці. Серед них: знання іноземних мов, інтернет технологій в бізнесі, маркетингу. Для здобувачів створена можливість проходження практики в Європі, зокрема в Болгарії, про що свідчить укладений договір (<https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1owuJFV48duX4kZidQPuV-KNL379Qdyhw>). В університеті проводиться анонімне анкетування щодо якості практичної підготовки та здобуття під час практики необхідних для подальшої професійної діяльності компетентностей (<https://donnuet.edu.ua/navchannja/>).

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

Як зазначила гарант програми на зустрічі з ЕГ, soft skills навички студенти ОП здобувають та відпрацьовують під час контактних занять, практичної підготовки та самостійної роботи, майстер –класах. Вона відмітила, що для набуття навичок soft skills використовуються такі методи навчання як: лабораторні роботи, активні імітаційні (ділова гра, кейсовий метод, ситуаційний аналіз, моделювання ситуацій) та неімітаційні (дискусія, мозковий штурм, підхід реe-learning та fleer-chart, готельна та ресторанна практика, олімпіада, тренінг, студентська наукова конференція). Відповідність цілям ОПП, щодо формування soft skills, здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу; навички використання інформаційних та комунікативних технологій в ОП набувається через вивчення ОК: «Ділова українська мова», «Менеджмент», «Іноземна мова»; «Маркетинг», «Трудове право», «Історія української державності та культури», «Господарське право», «Готельний сервіс», «Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності», «Світова індустрія гостинності» тощо. Великий спектр дисциплін вільного вибору у каталозі, що пропонує ЗВО також сприяє набуттю таких навичок. Крім того, м'які/гнучкі навички студенти ЗВО



мають можливість отримати під час проходження практик, конференцій, методичних семінарів, конкурсів, які регулярно (як покаже офіційний сайт університету відбуваються в ЗВО. Набуті soft skills сприятимуть подальшому професійному становленню випускника спеціальності. Більшість інших освітніх компонент також мають окремі тематичні розділи, які дозволяють набуті певних соціальних компетенцій (soft skills). В ході інтерв'ювання студентів встановлено, що соціальні навички здобуваються та реалізуються під час опанування дисциплін ОП, проходження практик та участі здобувачів у численних заходах, які організуються кафедрою, наприклад зустрічей студентів з представниками бізнесу та професіоналами-практиками, участь у конкурсах (<http://technol.donnuet.edu.ua/universitytet-tugan-baranovskogo-znaye-osoblyvosti-diyalnosti-gotelyu-v-umovah-pandemiyi/> <https://donnuet.edu.ua/zustrich-studentiv-iz-predstavnikami-najbilshoi-merezhi-goteliv-v-ukraini-reikartz-hotel-group/> <https://donnuet.edu.ua/reikartz-avrora-krivij-rig/> <https://donnuet.edu.ua/majster-klas-nacionalni-variatsii-na-temu-tista-z-nachinkami-dlja-studentiv-donnuet-vid-svitlani-sheptuhi/> <https://donnuet.edu.ua/majster-klas-vid-svitlani-sheptuhi/> <https://donnuet.edu.ua/vzhe-drugij-rik-pospil-kafedra-tehnologii-v-restorannomu-gospodarstvi-ta-gotelnoi-i-restoranoi-spravi-spiivpracjuie-z-prat-krivorizhhlib/> <https://donnuet.edu.ua/os-i-zakinchuietsja-velikij-pist-i-nablizhaietsja-svjato-pashi/>, <https://donnuet.edu.ua/studenti-donnuet-vlitku-vstigajut-vchitisja-pracjuvati-ta-vidpochivati-ta-inshi/>).

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

Професійний стандарт за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» на тепер відсутній.

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

Термін навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» для денної форми навчання на базі середньої освіти складає 3 роки 10 місяців. Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в університеті, обсяг ОП «Готельно-ресторанна справа» становить 240 кредитів ЄКТС, на основі ступеня “молодший спеціаліст” як правило 120 кредитів ЄКТС (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/r-02.01-01-2020.pdf>). За ОП «Готельно-ресторанна справа» відповідно до НП - 180 кредитів ЄКТС з терміном навчання 2 роки 10 місяців (<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1-k8Y2PwF92iTOKYOi27XEV7PeIeBZh27>). 30 годин на 1 кредит ЄКТС, повне навчальне навантаження на 1 навчальний рік - 60 кредитів ЄКТС, не більше 8 дисциплін в семестр, максимальна кількість екзаменів за семестр -5. Тижневий обсяг аудиторного часу студента за денною формою навчання, становить 22-26 год. Це відображено в графіку навчального процесу та навчальному плані. Графік організації навчального процесу за денною формою навчання на 2020/2021 н.р наведено за посиланням <https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/07/hrifik-orhanizatsii-navchalnoho-protsesu-za-dennoiu-formoiu-navchannia-.pdf>. та не суперечить Закону України “Про вищу освіту”. Обсяг аудиторних робіт та самостійної роботи є достатніми для опанування дисциплін. Гарант програми, зазначив на зустрічі, що в університеті проводиться анонімне анкетування “Опитування здобувачів вищої освіти щодо відповідності освітнього середовища Університету їх потребам та інтересам” (<https://donnuet.edu.ua/navchannja/>). Здобувачі ВО підтвердили, що у ЗВО існують усі необхідні ресурси (бібліотечні, методичні, соціально-побутові, інформаційні та ін.) для будь-якого впливання на обрану індивідуальну траєкторію. анонімне анкетування здобувачів вищої освіти (фокус-груп) щодо навчального навантаження (<https://donnuet.edu.ua/navchannja/>).

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

На даний момент акредитування ОП підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти не передбачена. Під час розмови з роботодавцями встановлено їх зацікавленість у впровадженні дуальної освіти. Разом з тим, 28.08.2020 р. на засіданні Вченої ради ДонНУЕТ було затверджено Концепцію підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти. Дуальна освіта в університеті розрахована на здобувачів ВО, які зацікавлені у поєднанні навчання у ДонНУЕТ зі здобуттям практичних компетентностей на робочих місцях на підприємствах, в установах та організаціях. Строк реалізації Концепції становить 5 років. Реалізація Концепції передбачає 3 етапи, з них підготовчий етап (вересень 2020 р. – квітень 2021 р.) (<http://eesrd.donnuet.edu.ua/zatv-konceptcii-donnuet/>). На першому засіданні Вченої ради ДонНУЕТ у 2020-2021 н.р. було затверджено План заходів Університету щодо забезпечення експериментального впровадження ОП з дуальної форми здобуття освіти (у рамках проекту «Підвищення освітньої та наукової ролі ДонНУЕТ як внутрішньо переміщеного закладу вищої освіти у громаді Донецької області», що фінансується Європейським Союзом) (<http://eesrd.donnuet.edu.ua/donnuet-rozrobuv/>). Наявність власної бази практики у вигляді бази відпочинку «Лісова» (<https://donnuet.edu.ua/baza-vidpochynku-lisova/>) також відкриває можливості для запровадження дуальної освіти

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

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

Зміст освітньої програми має чітку структуру та відповідає предметній області визначеної для неї спеціальності. ОК, включені до освітньої програми, складають логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дозволяють досягти заявлених цілей та ПРН. Практична підготовка здобувачів ВО проходить не лише на вітчизняних підприємствах сфери готельно-ресторанного бізнесу, але й в Болгарії, що дозволяє здобути необхідні компетентності. Роботодавці явно виявляють інтерес до проведення практичних робіт на базі підприємств галузі. До удосконалення ОП активно залучаються роботодавці, здобувачі ВО, НПП. Запроваджена практика проведення анонімного анкетування здобувачів ВО, стейкхолдерів, що дає можливість бачити як проблемні сторони так і позитивні моменти процесу реалізації ОП та є підґрунтям для її удосконалення. Структура ОП передбачає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії через індивідуальний вибір здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін у обсязі, передбаченому законодавством; набуття здобувачами ВО соціальних навичок soft skills.

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

Рекомендовано висвітлювати узагальнені результати анкетування стейкхолдерів, здобувачів вищої освіти на офіційному сайті університету. Продовжити підготовку до впровадження дуальної форми освіти в університеті. Розширити бази практик вітчизняних підприємств готельно-ресторанного бізнесу та бази міжнародної практики та студентської мобільності у країнах Європи.

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

Рівень В

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

ОП має значний рівень узгодженості із якісними характеристиками за усіма підкритеріями, враховуючи цілісний, системний підхід в оцінюванні, релевантність фактів і їх контексту, а також різну вагомість окремих підкритеріїв, ОП та освітня діяльність за цією програмою відповідають Критерію 2 з недоліками, що не є суттєвими.

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

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

Правила прийому на навчання у Донецькому національному університеті економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського (ДонНУЕТ) в 2021 році затверджені Вченою радою ДонНУЕТ 17 грудня 2020 року. Правила опубліковані на сайті університету у розділі «Вступнику», де розміщено інформацію про приймальну комісію (<https://cutt.ly/HlNZAgv>). Підставою для оголошення прийому для здобуття вищої освіти за ступенями бакалавра, магістра та доктора філософії є ліцензія Міністерства освіти і науки України АЕ № 527682 від 15.12.2014 р, а також Правила прийому до ДонНУЕТ. Загальна інформація щодо вступної кампанії в ДонНУЕТ міститься на сторінці приймальної комісії університету (<http://vstup.donnuet.edu.ua/>). Для здобуття вищої освіти приймаються особи, які здобули повну загальну середню освіту або освітньо-кваліфікаційний рівень молодшого спеціаліста, - для здобуття ступеня бакалавра. Вступники приймаються на перший курс. Особам, які здобули освітньо-кваліфікаційний рівень молодшого спеціаліста, заклад вищої освіти може перезарахувати кредити ЄКТС, максимальний обсяг яких визначено стандартом вищої освіти (за відсутності стандарту – не більше 120 кредитів ЄКТС). Такі особи можуть прийматись на другий (старші) курс(и) або на перший курс (зі скороченим строком навчання). Для здобуття ступеня бакалавра за іншою спеціальністю особи можуть прийматись на перший або старші курси (у тому числі зі скороченим строком навчання). Правила вступу є чіткими, змістовними, зрозумілими та прозорими для усіх учасників вступної кампанії. На підтвердження цього твердження виступають слова здобувачів першого курсу за даною ОП, які не мали жодних проблем під час вступної кампанії, про що повідомили експертній групі під час зустрічі з експертами. Дискримінаційних положень правила прийому не містять.

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

Під час прийому на навчання до Донецького національного університету економіки і торгівлі на основі повної загальної середньої освіти абітурієнт надає відповідний пакет документів, в який входить сертифікат Українського центру оцінювання якості освіти з результатами ЗНО за конкурсними предметами, а також інші документи, передбачені Правилами прийому. Перелік необхідних документів також розміщено на сайті університету (<http://vstup.donnuet.edu.ua/neobhidni-dokumentu/>) і в інформаційних листівках університету (<https://cutt.ly/5lM4j5K>). Для абітурієнтів освітньої програми 241 «Готельно-ресторанна справа», що планують вступати до університету на основі повної загальної середньої освіти визначено наступний перелік предметів та коефіцієнтів: Українська мова та література (0,25); Іноземна мова (0,4); Історія України або математика, або біологія, або географія, або фізика, або хімія (0,25). Коефіцієнт атестату про повну загальну середню освіту дорівнює 0,1 для усіх спеціальностей. Перелік конкурсних показників для прийому на навчання на перший курс (зі скороченим терміном навчання) осіб, які здобули ОКР молодшого спеціаліста, для здобуття ступеня бакалавра на ОП «Готельно-ресторанна справа» є наступним: українська мова та література; математика; фаховий іспит, а для небюджетних пропозицій українська мова та література; історія України або іноземна мова, або біологія, або географія, або фізика, або хімія; фаховий іспит. Мінімальна кількість балів за кожним з конкурсних предметів в сертифікаті ЗНО дорівнює 100. Перелік конкурсних предметів, що зазначаються у правилах вступу до ДонНУЕТ опубліковано у Правилах прийому, зокрема в Додатку 2 до Правил прийому. Даний перелік конкурсних показників відповідає особливостям освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», враховує необхідний рівень вхідних компетентностей і враховує інтереси усіх груп абітурієнтів.

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

Про механізми визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти в Донецькому національному університеті економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського експертна група мала можливість поспілкуватися безпосередньо з гарантом освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», яка розповіла про реальний випадок застосування такого механізму на ОП. Зокрема, мова йде про студента Рудь А. О., якого у підсумку було поновлено на другий рік навчання денної форми з відповідною академічною різницею. Процедура визнання результатів навчання, здобутих в інших ЗВО визначена внутрішнім Положенням «Про порядок переведення, відрахування та поновлення студентів в ДонНУЕТ» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/r-01.03-04-2020.pdf>). Документ зрозуміло та прозоро визначає правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти під час переведення та поновлення студентів, але не під час академічної мобільності. Механізми визнання результатів навчання, що були отримані під час академічної мобільності визначаються внутрішнім Положенням «Про академічну мобільність» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/r-04.01-01-2020.pdf>). Зокрема, визнання результатів навчання здійснюється з використанням європейської системи трансферу та накопичення кредитів ЄКТС або з використанням системи оцінювання закладу вищої освіти – партнера, і переводяться у шкалу, прийняту в ДонНУЕТ.

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

Процедури визнання результатів навчання, що були отримані у неформальній освіті регламентуються Положенням «Про порядок переведення, відрахування та поновлення студентів у ДонНУЕТ» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/r-01.03-04-2020.pdf>), зокрема, Розділом 7 «Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті». Згідно Положення такі результати можуть бути визнані та ураховані ДонНУЕТ в обсязі до 30 кредитів ЄКТС для освітнього рівня бакалавра. Процедура може застосовуватися виключно лише до обов'язкових дисциплін освітньої програми. Вона включає в себе три етапи: 1) подання заяви від здобувача на ім'я ректора з проханням про визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті та пакету підтверджуючих документів; 2) формування комісії, яка визначає можливість визнання таких результатів навчання; 3) проведення атестації для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Експертна група зазначає те, що в університеті не практикується спрощених процедур визнання результатів навчання, здобутих у неформальній освіті (наприклад, мовних сертифікатів міжнародного зразка). Під час зустрічі зі здобувачами експертна група переконалася в тому, що більшість студентів ОП «Готельно-ресторанна справа» знають про свої права на визнання результатів навчання у неформальній освіті, однак поки що жоден з присутніх на зустрічі здобувачів свідомо не використовував таку можливість з метою повторного проходження схожих курсів в університеті.

**Загальний аналіз щодо Критерію 3:**

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

Запроваджені чіткі і зрозумілі правила для вступу на навчання. Правила прийому на навчання враховують особливості ОП. Забезпечується публічний доступ до документів ЗВО, що пов'язані зі вступом до університету,

визнанням результатів навчання, отриманих у інших ЗВО або неформальній освіті. Механізм визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО можна вважати дієвим, так як наявні практичні випадки застосування такого механізму.

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

Процедура визнання результатів навчання у неформальній освіті є складною та не передбачає спрощених форм, наприклад, у форматі визнання мовних сертифікатів міжнародного зразка. Рекомендується й надалі поінформувати студентів щодо їх прав та можливостей визнання результатів навчання здобутих у неформальній освіті або під час академічної мобільності. Дослідити можливості запровадження інноваційних практик в контексті розвитку неформальної освіти та врахування результатів такої освіти в індивідуальних навчальних планах

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

Рівень В

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

ОП має значний рівень відповідності характеристикам за усіма підкритеріями. Враховуючи голістичний підхід в оцінюванні, релевантність фактів і їх контексту, а також різну вагомість окремих підкритеріїв, ОП та освітня діяльність за цією програмою загалом відповідають Критерію 3.

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

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

Форми та методи навчання і викладання, що використовуються в межах освітнього процесу в ДонНУЕТ, наведені у розділі 7 «Положення про організацію освітнього процесу П ДонНУЕТ 02.01-01-2020» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/r-02.01-01-2020.pdf>) сприяють досягненню заявлених в освітній програмі Готельно-ресторанна справа цілей та програмних результатів навчання, відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи із застосуванням традиційних та інтерактивних методик через комунікативний, інтегрований підходи до навчання; самонавчання, відпрацювання практичних навичок, шляхом використання методів організації, стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності студентів, методів контролю. Під час онлайн-зустрічі зі здобувачами встановлено, що відповідність методів навчання і викладання вимогам студентоцентрованого підходу забезпечується шляхом вільного вибору тем курсових робіт, індивідуальних завдань, вибіркових дисциплін та було підтверджено дотримання принципів свободи слова та творчості у навчальному процесі. Науково-педагогічні працівники під час онлайн-зустрічі констатували, що відсутні обмеження щодо вибору методів викладання. Слід зазначити, що професійні навички здобувачі набувають в процесі проведення практичних занять у сучасних спеціалізованих навчальних лабораторіях, де використовується відповідне обладнання і ліцензійне програмне забезпечення Servio. Однак, рекомендуємо використовувати активні методи навчання, зокрема методи бізнес-симуляції. Вцілому форми і методи навчання на ОП відповідають принципам студентоцентрованої освіти і академічної свободи та не обмежують прав здобувачів щодо творчого розвитку в університеті.

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

В процесі спілкування зі здобувачами ВО та представниками самоврядування університету під час онлайн-зустрічі було встановлено, що вся необхідна інформація доступна (безкоштовно) та подана в зрозумілій і доступній формі за різними інфоканалами. Здобувачі ОП мають можливість отримати інформацію щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання в освітній програмі ГРС (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/opp-241b.pdf>), програмах навчальних дисциплін та розроблених до них силабусах, що розміщені на платформі Moodle університету, на сторінці кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва <http://technol.donnuet.edu.ua/>, на сайті ДонНУЕТ. Це свідчить про ефективне застосування такої системи в освітньому процесі. Під час онлайн-зустрічей було з'ясовано, що здобувачі вищої освіти за ОП володіють інформацією про систему і критерії оцінювання знань.

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

Поєднання навчання і досліджень в ДонНУЕТ під час реалізації освітньої програми ГРС застосовані шляхом: виконання ОК «Курсова робота» з НД «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства» з елементами дослідницького характеру; виконання індивідуальних завдань науково-дослідного характеру під час проходження ресторанної та готельної практики; участі здобувачів ВО у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»: зд. гр. ГРС-15 Іващук І. (диплом III ст., 2019 р., ОНАХТ, м. Одеса), зд. гр. ГРС-17 Філімонцева І. (диплом II ст., 2020 р., ОНАХТ, м. Одеса); участі здобувачів ВО у студентських олімпіадах (I етап Всеукраїнської студентської олімпіади з напрямку «Готельно-ресторанна справа»: Зайченко Ю., Заріцька М., Чеботаренко І., 2017 р.; Чеботаренко І., Чеботаренко А., 2018 р.); участі в роботі наукових студентських гуртків «Інноваційні технології в готельному господарстві» (керівник - к.т.н., доцент Назаренко І., з 2020/2021н.р. – к.е.н., доцент Ніколайчук О.; здобувачі - Герасименко К., Лаптева А., Пшиннік В., Філімонцева І., гр. ГРС-17). Підтвердження про наукову роботу викладачів та здобувачів оприлюднені на інтернет-сторінці кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва <http://technol.donnuet.edu.ua/naukovi-doslidzhennya/>. Участь здобувачів ОП Лаптева А.І. Чеботаренко А.М., Пусікова О.А., Терновська Г.Р. Пшиннік В.О. представлена у міжнародних науково-практичних конференціях за посиланнями: <https://donnuet.edu.ua/pidsumky-provedennia-ikh-mizhnarodnoi-naukovo-praktychnoi-internet-konferentsii-kharchovi-dobavky-kharchuvannia-zdorovoi-ta-khvoroi-liudyny/> <http://technol.donnuet.edu.ua/pidsumky-provedennya-ih-mizhnarodnoyi-naukovo-praktychnoyi-internet-konferencziyi-harchovi-dobavky-harchuvannya-zdorovoyi-ta-hvoroyi-lyudyny/> <http://technol.donnuet.edu.ua/i-mizhnarodna-naukovo-praktychna-internet-konferencziya-innovacijnyj-rozvytok-gotelno-restorannogo-gospodarstva-ta-harchovyh-vyrobnycztv/> у конференціях: «Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв» роботи здобувачів і викладачів представлені на с. 59, 190, 192, 193, 202, 206. - «Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини» с. 21, 293, 294 Однак, відчувається цілеспрямована робота кафедри з перевагою на проведення теоретичних та прикладних досліджень в галузі харчових технологій.

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

В ОП «Готельно-ресторанна справа» зміст відповідає Стандарту МОН, однак розглядалося питання щодо удосконалення діючої ОП, які були пов'язані з пропозиціями роботодавців (витяг з протоколу кафедри протокол №4 від 16.10.2020 р.). Під час онлайн-зустрічі з НПП, які забезпечують підготовку здобувачів за ОП, з'ясовано, що вони мають можливість оновлювати зміст освітніх компонентів на основі наукових досягнень і сучасних практик через підвищення кваліфікації, зокрема Ніколайчук О.А. Приймак Н.С. Сімакова О. О. Слащева А. В. Іванова Н. С. «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019- 20.01.20р., а також стажування у вітчизняних ЗВО чи за кордоном, участь у міжнародних науково-практичних конференціях. Присутні приклади впровадження сучасних практик галузі у освітній процес мають такі викладачі як Ніколайчук О.А., Сімакова О. О., Приймак Н. С., Слащева А.В. та ін. Крім того, більшість НПП має власні наукові публікації за профілем дисциплін, які викладаються на ОП. Однак, у списку рекомендованих джерел силабусів навчальних дисциплін недостатньо відображаються останні дослідження у галузі готельного бізнесу (не висвітлені нові публікації за 2019-2021рр. з яких студентам можна ознайомитись про найновіші досягнення в сфері послуг [https://moodle.donnuet.edu.ua/pluginfile.php/38445/mod\\_resource/content/0/%D0%A1%D0%B8%D0%BB%D0%B0%D0%B1%D1%83%D1%81\\_%D0%86%D0%93%D0%A0%D0%93.pdf](https://moodle.donnuet.edu.ua/pluginfile.php/38445/mod_resource/content/0/%D0%A1%D0%B8%D0%BB%D0%B0%D0%B1%D1%83%D1%81_%D0%86%D0%93%D0%A0%D0%93.pdf)).

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

Процеси навчання, викладання та наукові дослідження пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності в ЗВО курує відділ міжнародного співробітництва. ДонНУЕТ підтримує міжнародні зв'язки з Європейським інститутом подальшої освіти (м. Кошице Словачка республіка), якими передбачено взаємодію з питань проведення наукових досліджень, участі в міжнародних науково-практичних конференціях, стажуваннях, виробничих практиках здобувачів. 24.12.2019 р. ЗВО підписав Грантовий договір з Європейською комісією № 2019/413-798 на реалізацію проекту «Підвищення освітньої та наукової ролі ДонНУЕТ як внутрішньо переміщеного закладу вищої освіти у громаді Донецької області», загальною метою якого є сприяння соціальній єдності та економічному розвитку громади Донецької області через посилення освітньо-наукової спроможності ДонНУЕТ із загальним бюджетом проекту – 852 632 євро. В рамках цього проекту відбулось затвердження концепції ДонНУЕТ щодо підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти та розроблені відповідні нормативні документи (<http://eesrd.donnuet.edu.ua/zatv-konsercii-donnuet/>). В 2020 році укладено 3 договори про організацію стажувань для студентів Університету в Італії, Польщі та Туреччині. Утім, через запровадження карантину у зв'язку з COVID-19 програму стажування за кордоном не було реалізовано. Через введення карантину було скасовано участь викладачів і студентів ДонНУЕТ в квітні 2020 р. у Словачко-Українському форумі, присвяченого питанням транскордонного співробітництва України та Словаччини, в рамках програми “Дні України Словаччини-2020” (м. Кошице,

Словаччина). В підтвердження інтернаціоналізації діяльності слід також зазначити, те що протягом 2017-2020 здобувачі проходили міжнародне виробничу практику в Туреччині та Болгарії «Swift Travel» (присутні угоди). Здобувачі ВО мають доступ до міжнародних наукометричних баз даних Scopus, Web of Science. НПП проходять навчання за міжнародними програмами підвищення кваліфікації - Ніколайчук О.; Зінченко В.; Шендригоренко М.; Назаренко І.; Іванова Н. Окремі НПП, які викладають дисципліни на ОП, мають міжнародні публікації, що індексуються у Scopus та Web of Science. Так, протягом 2017 – 2020 р. було опубліковано Ніколайчук О. 3 ст., Горайнова Ю. 4 ст., Сімакова О. 4 ст., Слащева А. 1 ст., Назаренко І. 4 ст.; Іванова Н. 1 ст., Горіна Г. 4 ст.; Карабаза І. 1 ст., Бондарчук О. 1 ст.

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

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

Матеріали, які представлені для аналізу демонструють, що обрані у ЗВО форми і методи навчання і викладання сприяють досягненню заявлених в ОП цілей та результатів навчання. Викладання на ОП передбачає використання інноваційних технологій, які запозичені з міжнародної практики, а саме Flipped Classroom, Peer Learning та ін., що зазначено в силабусах НД. Мало розвинуті усі компоненти інтернаціоналізації освіти за даною ОП. Дані та факти загалом відповідають критерію із незначними недоліками.

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

Учасники освітнього процесу брали недостатньо активної участі у програмах академічної мобільності через запровадження карантину у зв'язку з поширенням COVID-19, зокрема йдеться про організований захід у Словацькій республіці, який двічі переносився, та на жаль, так і не відбувся навіть у дистанційному форматі. У списку рекомендованих джерел силабусів недостатньо відображаються останні досягнення у галузі готельного бізнесу. Доцільно більше використовувати у освітньому процесі активні методи навчання, зокрема метод бізнес-симуляції. Рекомендовано ефективніше стимулювати участь студентів та НПП у програмах міжнародної мобільності, міжнародних дослідженнях та проєктах. А також залучити до співпраці ще 3-4 готельно-ресторанні комплекси для забезпечення різних видів практики та проведення практичних занять задля ефективного формування й набуття в здобувачів ВО hard skills.

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

Рівень В

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

Враховуючи інформацію про критерій, сильні та слабкі сторони критерій відповідає рівню В з зауваженнями, що не є суттєвими

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

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

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів ВО в ДонНУЕТ узагальнені у П ДонНУЕТ 02.01-01-2020 «Про організацію освітнього процесу», П ДонНУЕТ 02.01-07-2019 «Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування», П ДонНУЕТ 02.01-06-2020 «Про екзаменаційну комісію», П ДонНУЕТ 02.01-17-2020 «Про апеляцію результатів підсумкового контролю». Зазначені документи є у відкритому доступі для викладачів та здобувачів ВО на сайті Університету за посиланням: <https://donnuet.edu.ua/polozhennia-universytetu/ee> Критерії оцінювання рівня знань здобувачів ВО відображаються у робочій програмі НД та силабусі де інформація про систему оцінювання подана більш деталізовано. Під час онлайн-зустрічі зі здобувачами ВО і представниками студентського самоврядування було з'ясовано, що здобувачі ВО вчасно отримують інформацію щодо форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання за навчальними дисциплінами (інформація надається викладачами на перших заняттях на початку вивчення НД). На думку експертної групи, заходи з оцінювання результатів навчання є валідними. Проводиться електронне тестування та поточний контроль через систему Moodle, що забезпечує його об'єктивність (<https://moodle.donnuet.edu.ua/mod/quiz/view.php?id=25913>). Вважаємо що

практика проведення опитування здобувачів на ОП дозволяє визначити рівень об'єктивності оцінювання та розробити заходи щодо удосконалення системи оцінювання.

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

Форми атестації здобувачів вищої освіти за ОП 241 «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти в ДонНУЕТ відповідають вимогам стандарту вищої освіти України для першого(бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384. Формою атестації здобувачів вищої освіти «Готельно-ресторанна справа» і ЗВО визначено атестаційний екзамен та публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи ,які забезпечують оволодіння усіма програмними результатами навчання. Положення П ДонНУЕТ 02.01-07-2019 «Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування» (<http://donnuet.edu.ua/index.php/nauka/polozhennia-donnuet/3894-p-02-01-07-2019-tretia-redaktsiia/file>) визначає форми проведення контрольних заходів, вимоги до їх проведення, а також перевірки та інтерпретації результатів тестування.

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

Опрацьована нормативна база ДонНУЕТ (П ДонНУЕТ 02.01-07-2019 «Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/r-02.01-07-2019.pdf>)) та ін., спілкування на онлайн-зустрічах з викладачами, здобувачами ВО підтверджує прозорість та розуміння діяльності з проведення контрольних заходів у ЗВО. Зокрема, здобувачі зазначають про інформування щодо критеріїв оцінювання та можливості оскарження результатів контрольних заходів і можливість їх повторного проходження, на їх думку, правила проведення контрольних заходів зрозумілі та об'єктивні. У випадку не складання іспиту чи заліку вони можуть ліквідувати академічну заборгованість шляхом повторного тестування чи проходження контрольних заходів. З процедурою оскарження результатів теж ознайомлені і знають порядок апеляції результатів підсумкового контролю. Застосування процедур апеляції результатів контрольних заходів студентами даної ОП не встановлено.

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

Внутрішня культура якості академічної спільноти ДонНУЕТ представлена у дотриманні політики, стандартів та процедур дотримання академічної доброчесності, які закріплені в Кодексі етики та гідності Університету (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/kodeks-1.pdf>); положенні П ДонНУЕТ 02.02 - 10 – 2020 «Про запобігання та виявлення академічного плагіату»(<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/r-02.02-10-2020.pdf>). Академічна доброчесність популяризується в ЗВО через постійну роз'яснювальну роботу серед здобувачів ВО під час проведення адаптаційного тижня (перший тиждень навчання в Університеті); інформування здобувачів ВО про правила наукової етики та наслідки виявлення фактів академічного плагіату; підписання здобувачами ВО Кодексу етики та гідності Університету; включення в навчальний процес творчих завдань, що сприяють формування навичок самостійної роботи здобувачів ВО. Однією із форм імплементації цієї політики є перевірка робіт на плагіат за допомогою системи виявлення текстових збігів/запозичень Unichек. Усі кваліфікаційні та курсові роботи здобувачів ВО підлягали перевірці на плагіат за допомогою програми Unichек. Було встановлено - якість звітів, щодо перевірки робіт на плагіат є високою та відповідає вимогам Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату. На ОП відсутній репозитарій випускних кваліфікаційних робіт, оскільки до введення стандарту був передбачений лише державний кваліфікаційний іспит. В процесі онлайн-зустрічі здобувачі ВО продемонстрували розуміння принципів академічної доброчесності та підтвердили, що викладачі інформують їх щодо цього питання і пояснюють процедуру перевірки на академічний плагіат, наголошують про неприпустимість списування та невідворотність покарання, за умови його виявлення (повторна здача роботи чи зміна завдання тощо), що унормовано Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату. При опитуванні НПП встановлено, що вони повною мірою ознайомлені з принципами академічної доброчесності. Також НПП задекларували, що неухильно їх дотримуються, так як це враховується і при продовженні дії контракту та є підставою для дострокового припинення його дії.

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

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

Проведення контрольних заходів, критерії оцінювання та механізм оскарження результатів навчання належним чином регламентовано положеннями та процедурами, які наявні у відкритому доступі на сайті ДонНУЕТ. Здобувачі ВО вчасно отримують інформацію щодо форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання з НД. На момент подання Відомостей про самоцінювання форма атестації здобувачів вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» не мала суперечностей але при опитуванні гаранта програми було виявлено, що захист дипломних кваліфікаційних робіт відбудеться лише наступного року. Політика академічної доброчесності в ДонНУЕТ популяризується та регламентується низкою внутрішніх документів які є вільному доступі на сайті ЗВО та кафедри, а також забезпечується певними технологічними рішеннями.

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

Немає зафіксованої інформації ЗВО для цілісного уявлення про культуру якості у контексті дотримання вимог щодо академічної доброчесності, оскільки відсутні заявлені випадки на даній ОП, які б інформували про виявлені проблеми, про вчасну реакцію на них та результативність. Рекомендуємо впровадити електронну таємну скриньку для здобувачів ВО з доступом для моніторингу від представника самоврядування для підвищення ефективності задля виявлення випадків порушення принципів академічної доброчесності серед академічного персоналу.

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

Рівень В

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

В цілому критерії оцінювання в ЗВО є чіткими та зрозумілими для всіх учасників освітнього процесу та оприлюднюються заздалегідь на сайті ДонНУЕТ та сайті випускової кафедри. ЗВО популяризує академічну доброчесність. ОП та освітня діяльність за цією програмою загалом відповідають Критерію 5 з недоліками, що не є суттєвими.

## **Критерій 6. Людські ресурси:**

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

У відомостях самоцінювання була надана зведена таблиця відповідності академічної та/або професійної кваліфікації викладачів тим навчальним дисциплінам, які вони забезпечують (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/vidomosti-hrs.pdf>). Аналіз таблиці показав, що кваліфікація викладачів за критерієм «академічної кваліфікації» в частині базової освіти або наукових ступенів, вчених звань дозволяє досягти програмних цілей та результатів навчання. Кадровий склад представлений 3 докторами наук і 14 кандидатами наук, 1 викладач (<https://docs.google.com/document/d/1HLoWXYVvejnieAdmhL6QAzSm2CyqnHdK/edit?rtprof=true>). Викладачі мають наукові публікації (фахові статті, монографії, статті у закордонних виданнях), які стосуються ОК ОП «Готельно-ресторанна справа». Варто відмітити також наявність підвищення кваліфікації за тими ОК, які викладаються при реалізації ОП. Саме цими критеріями і був умотивований добір НПП для викладання ОК ([https://docs.google.com/document/d/1iIWvFc3c2Tb-kfYWdONKtoD\\_cIogpkTc/edit](https://docs.google.com/document/d/1iIWvFc3c2Tb-kfYWdONKtoD_cIogpkTc/edit)). Разом з тим слід зазначити, що викладач НД «Маркетинг» Карабаза І.А. має вищу освіту за спеціальністю «Облік і аудит», к.е.н зі спеціальності 08.00.09 - Бухгалтерський облік, аналіз та аудит за видами діяльності, доцент кафедри міжнародної економіки, має цілий ряд наукових публікацій та науково-методичного забезпечення, підвищення кваліфікації 1. УАРМБ «Відповідальне партнерство. Бізнес та Освіта у контексті сталого розвитку», сертифікат №041019/32 від 04.10.2019 р.; 2. УАДЯ, свідоцтво, «КПЯ «СИСТЕМИ», «Модель удосконалення EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», 26.02-27.02.2019 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації від 21.02.2019 р.; 3. Національне агентство України з питань державної служби, «Розвиток громадянських компетентностей в Україні», свідоцтво майстер-тренера з освіти для демократичного громадянства та освіти з прав людини і розвитку громадянських компетентностей №29112017-9 від 29.11.2017 р.; 4. ДонНУЕТ, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.2020 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0005-20, від 03.02.2020 р. ([https://docs.google.com/document/d/1iIWvFc3c2Tb-kfYWdONKtoD\\_cIogpkTc/edit](https://docs.google.com/document/d/1iIWvFc3c2Tb-kfYWdONKtoD_cIogpkTc/edit)). Для забезпечення повної відповідності викладача дисципліні, яка викладається, варто доц. Карабаза І.А. пройти підвищення кваліфікацію і за НД «Маркетинг». Переважна більшість викладачів, має



досвід практичної роботи в даній сфері більше 5 років. Рекомендовано також активніше брати участь у наукових конференціях з проблем розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

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

В ДонНУЕТ діє «Положення про обрання за конкурсом на посади науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів)», відповідно до якого викладачі, які обираються за конкурсом, повинні мати науковий ступінь та/або вчене звання, для обрання на посаду асистента повинні мати ступінь магістра (спеціаліста) або є випускниками аспірантури (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/r-01.02-07-2020.pdf>). На зустрічах з ЕГ адміністрація, науково-педагогічний склад та гарант підтвердили процедуру обрання за конкурсом, визначену в цьому Положенні. На резервній зустрічі ЕГ з гарантом програми, гарант підтвердила участь гаранта та групи забезпечення у проведенні співбесіди з претендентами на посади викладачів за ОПП «Готельно-ресторанна справа». Після засідання гарант програми надає пропозиції щодо прийняття на роботу претендентів у вигляді доповідної записки першому проректору. Проте, як визначено під час проведення зустрічей з ЕГ та відповідно документів, наданих ЕГ відділом кадрів (копія трудової книжки), виявлено, що контракт з НПП персоналом укладається з адміністрацією не більше ніж на 1 рік, окрім завідувачів кафедри, з якими укладається контракт на 5 років. Хоча пунктом 4.3 передбачено обрання на посади асистента, викладача, старшого викладача, доцента, професора терміном від 1 до 5 років. (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/r-01.02-07-2020.pdf>). На фінальній зустрічі ректор університету проф. Чернега О.Б. пояснила, що це пов'язано з кадровими проблемами, з якими стикнувся ЗВО після переїзду з окупованої території, оскільки переважна більшість викладачів за останні роки переїхала працювати з особистих причин в м. Київ, м.Одеса, м. Харків та ін. Постало питання підбору кадрів, які б максимально відповідали потребам ЗВО, які визначались рівнем академічної та професійної відповідності ОП, оскільки ДонНУЕТ єдиний заклад в м. Кривий Ріг, де реалізується така освітня програма. За результатами зустрічі з науково-педагогічними працівниками в питанні щодо ознайомленості з порядком прийняття на роботу, можна стверджувати, що НПП знають цю процедуру.

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

За результатами зустрічі ЕГ з стейкхолдерами: «Raziotel Кривий Ріг ТОВ «Рейкарц хотел менеджмент», ТОВ «Отель Делюкс», можна стверджувати, що ЗВО активно залучає їх до організації та реалізації освітнього процесу за ОП. Роботодавці відмітили співпрацю із ЗВО по реалізації ОП «Готельно-ресторанна справа» через співпрацю по удосконаленню освітньої програми, проведення тематичних лекцій, практичних занять, зустрічей, круглих столів, майстер-класів, а також приймають активну участь у забезпеченні виробничої практики студентів. Наприклад, 3 грудня 2020 грудня для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», керуючою готелем «Optima Делюкс Кривий Ріг» Резвоною О.В., було проведено лекційне заняття на тему «Особливості функціонування готелю в умовах пандемії» (<http://technol.donnuet.edu.ua/universitytet-tugan-baranovskogo-znaeye-osoblyvosti-diyalnosti-gotelyu-v-umovah-pandemiyi/>). 25 вересня 2019 р у ДонНУЕТ відбулася зустріч студентів ННІРГБТ із представниками найбільшої мережі готелів в Україні Reikartz Hotel Group, яка об'єднує 5 готельних брендів: Reikartz Collection Hotel, Reikartz Hotels & Resorts, Optima, VitaPark и Raziotel. (<https://donnuet.edu.ua/zustrich-studentiv-iz-predstavnikami-najbilshoi-merezhi-goteliv-v-ukraini-reikartz-hotel-group/>). 29.10. 2019 року в рамках співпраці із закладами сфери готельної індустрії та роботи філіалу кафедри ТРГ та ГРС, відбулася зустріч студентів із керівництвом бізнес-готелю «Reikartz Аврора Кривий Ріг» (<https://donnuet.edu.ua/reikartz-avrora-krivij-rig/>). Далі наведені посилання на інші проведені заходи із роботодавцями (<https://donnuet.edu.ua/majster-klas-nacionalni-variatsii-na-temu-tista-z-nachinkami-dlja-studentiv-donnuet-vid-svitlani-sheptuhi/>, <https://donnuet.edu.ua/majster-klas-vid-svitlani-sheptuhi/>, <https://donnuet.edu.ua/vzhe-drugij-rik-pospil-kafedra-tehnologii-v-restorannomu-gospodarstvi-ta-gotelnoi-i-restorannoi-spravi-spivpracjuie-z-pratkrivorizhhlil/>, <https://donnuet.edu.ua/os-i-zakinchuietsja-velikij-pist-i-nablizhaietsja-svjato-pashi/>). Факти співпраці відображені у протоколах спільних засідань кафедр і стейкхолдерів ([https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1TYCn\\_DuYSwiUoje6PpaAUksEf-BqJmMA](https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1TYCn_DuYSwiUoje6PpaAUksEf-BqJmMA)). Укладені з роботодавцями договори про співпрацю (<https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1osv9HozofuKjEPowatHpX5lwJfphl71I>). Кафедра має також спільні науково-дослідні теми (<https://drive.google.com/drive/u/o/folders/182VamFXjzbKizLJ3P13woIEpNZZF161B>). Разом з тим, один раз на семестр проводиться анкетування стейкхолдерів (Опитування стейкхолдерів щодо цілей та програмних результатів навчання на ОП, <https://donnuet.edu.ua/navchannja/>).

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

За результатами самоаналізу (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/vidomosti-hrs.pdf>) та за результатами спілкування з адміністрацією ЗВО, академічним персоналом, адміністративним персоналом, здобувачами та роботодавцями підтвержено факти залучення роботодавців до аудиторних занять на базі ЗВО так і підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Професіоналі-практики залучаються у форматі читання лекцій та керівництва практикою. Н-д, (<http://technol.donnuet.edu.ua/universitytet-tugan-baranovskogo-znaeye-osoblyvosti->

diyalnosti-gotelyu-v-umovah-pandemiyi/ <https://donnuet.edu.ua/zustrich-studentiv-iz-predstavnikami-najbilshoi-merezhi-goteliv-v-ukraini-reikartz-hotel-group/> <https://donnuet.edu.ua/reikartz-avrora-krivij-rig/> <https://donnuet.edu.ua/majster-klas-nacionalni-variatsii-na-temu-tista-z-nachinkami-dlja-studentiv-donnuet-vid-svitlani-sheptuhi/> <https://donnuet.edu.ua/majster-klas-vid-svitlani-sheptuhi/> <https://donnuet.edu.ua/vzhe-drugij-rik-pospil-kafedra-tehnologii-v-restorannomu-gospodarstvi-ta-gotelnoi-i-restoranoi-spravi-spivpracjuie-z-prat-krivorizhlib/> <https://donnuet.edu.ua/os-i-zakinchuietsja-velikij-pist-i-nablizhaietsja-svjato-pashi/>, <https://donnuet.edu.ua/studenti-donnuet-vlitku-vstigajut-vchitisja-pracjuvati-ta-vidpochivati/> та інші). Доказами цього є і прийом здобувачів освіти для проходження виробничої практики на базі підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Договори про співпрацю наведені за посиланням (<https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1osv9No3ofuKjEPowatHpX5lwJfphl71I>). Здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа» позитивно відгукнулись на зустрічі з ЕГ щодо залучення до аудиторних занять професіоналів-практиків, експертів сфери готельно-ресторанного бізнесу, представників роботодавців. Роботодавці на зустрічі з ЕГ також позитивно оцінили співпрацю із ЗВО та представили своє бачення розвитку цієї співпраці.

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

ДонНУЕТ відповідно до Стратегії розвитку ЗВО, а саме розділу 7. Самореалізація і професійне зростання, визначено, що головними задачами у сфері кадрового менеджменту на 2021-2025 рр. є: формування системи якісного кадрового забезпечення освітньої, наукової та адміністративно-управлінської діяльності; забезпечення самореалізації, індивідуальної траєкторії розвитку, професійного зростання співробітників університету (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/01/strategy-donnuet-2021-2025.pdf>). Університет сприяє професійному розвитку викладачів переважно через співпрацю з іншими організаціями та відповідно до Положення про підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників ДонНУЕТ (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/r-02-03-2020-1.pdf>). Під час особистої зустрічі ЕГ з науково-педагогічним складом було з'ясовано, що академічний персонал задоволений можливостями підвищення кваліфікації та стажування, що надає ЗВО. Договори та угоди про співпрацю з підприємствами готельно-ресторанного бізнесу та іноземними навчальними закладами освіти представлені за посиланнями (<https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1osv9No3ofuKjEPowatHpX5lwJfphl71I>, <https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1owuJFV48duX4kZidQPuV-KNL379Qdyhw>). Разом з тим, в університеті відсутня система моніторингу рівня задоволеності організацією освітнього процесу та роботи в ЗВО через анонімне анкетування. За результатами зустрічей з ЕГ отримана інформація, що таке опитування проводиться в усній формі.

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

У ДонНУЕТ діє система рейтингу викладачів, яка закріплена «Положенням про щорічне оцінювання та визначення рейтингу викладача». З Положенням можна ознайомитись на сайті ЗВО за посиланням <https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/10/r-02-02-2020-1.pdf>. Для підведення підсумків роботи НПП наказом ректора створюється рейтингова комісія (п. 4.1), комісія аналізує результати роботи НПП, формує університетський рейтинг, надає інформацію дирекціям, вносить пропозиції щодо заохочення НПП (відзначення подяками, почесними грамотами, преміювання). Рейтинг НПП університету оприлюднено на офіційному сайті (<https://donnuet.edu.ua/rejtynh-naukovo-pedahohichnykh-pratsivnykiv/#toggle-id-1>), а також протоколи засідання рейтингової комісії за 2018-2019 роки (<https://donnuet.edu.ua/rejtynh-naukovo-pedahohichnykh-pratsivnykiv/#toggle-id-2>) та 2019-2020 роки (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/01/protokol-1-zasidannia-rejtynhovoi-komisii-2019-2020.pdf>) із результатами рейтингів та розміром преміювання. НПП ознайомлені з цим Положенням, про що підтвердили на зустрічі з ЕГ. Під час зустрічі з викладачами залученими до реалізації ОП «Готельно-ресторанна справа» було підтверджено існування системи мотивації працівників, про яку йдеться додатку 2. Положення Про преміювання працівників ДонНУЕТ Колективного договору (на 2019-2023 роки) ([https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/kol.dog\\_-donnuet-2019-2023.pdf](https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/kol.dog_-donnuet-2019-2023.pdf)). п.3 даного додатку відмічено показники, за які преміюються НПП персонал. Викладачі особливо зазначили, що в університеті преміюють за захист дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора наук і кандидата наук (доктора філософії PhD), за публікацію, що входить до міжнародної наукометричної бази даних Scopus або Web of Science.

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

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

НПП, який залучений до реалізації ОПП має необхідну академічну та професійну кваліфікацію, що дозволяє досягати визначених ОП цілей та ПРН. Роботодавці беруть активну участь в оновленні ОП, навчального плану та проведенні лекційних та практичних занять, надають бази практики для здобувачів. Діє система рейтингової оцінки діяльності викладачів та відповідна система мотивації.

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

Рекомендовано ДонНУЕТ висвітлювати узагальнені результати опитування стейкхолдерів. Рекомендовано пройти підвищення кваліфікації за дисципліною «Маркетинг» доц. Карабаза І.А. Поширити практику проведення моніторингу оцінювання задоволеності НПП рівнем організації освітнього процесу та роботи в ЗВО через систему анонімного анкетування. Узагальнену інформацію розміщувати на офіційному сайті ДонНУЕТ. Рекомендується адміністрації університету запровадити практику укладення контракту з викладачами більше 1 року (на виконання п.4.3. Положення про обрання за конкурсом на посади науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів)).

## **Рівень відповідності Критерію 6.**

Рівень В

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

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» має достатній рівень узгодженості із якісними характеристиками за всіма підкритеріями Критерію 6, з недоліками, що не є суттєвими і не впливають на якість освітнього процесу.

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

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

ДонНУЕТ наразі є внутрішньо переміщеним закладом, а усі його приміщення в м. Кривий Ріг є орендованими. Переміщення закладу відбувалося без переміщення матеріально-технічної та методичної бази, отже, на новому місці в 2014 році університет почав буквально створювати усе наново. Оцінювання матеріально-технічного забезпечення ОП «ГРС» відбувалося під час окремої онлайн-зустрічі з представниками ЗВО. Зокрема, представники університету у режимі відеостриму показали експертам ЗВО та наявну інфраструктуру в контексті ОП «ГРС». Таким чином, експерти мали можливість сформулювати об'єктивне враження, повноцінно познайомившись з МТЗ ОП. Також задля порівняння ЗВО продемонстрував старі фото території ЗВО на момент передачі їх від орендодавців до орендарів, тобто ЗВО. На той час приміщення були законсервованими, отже, задля їх відновлення і приведення до належного стану було докладено багато зусиль та фінансових ресурсів. Наразі ДонНУЕТ постійно вдосконалюється, розвиваючи власну інфраструктуру, приймаючи сучасні управлінські рішення, беручи участь в грантових програмах, співпрацюючи з місцевими органами влади, представниками бізнесу та іншими стейкхолдерами. ЗВО має у своїй власності базу відпочинку «Лісова» у м. Святогірськ Донецької обл. і використовує її, як базу практики. На базі завдяки фінансовій підтримці Європейського Союзу зараз проходить ремонт та модернізація (<https://cutt.ly/W18WMk7>). За словами ректора університету роботи знаходяться на завершальній стадії, а їх планове закінчення повинно відбутися вже 31 травня 2021 року. Під час процесу реалізації ОП активно використовуються навчальні лабораторії. Зокрема, лабораторія технології приготування їжі, що розрахована на 12 робочих місць і обладнана сучасною професійною технікою та необхідним устаткуванням. Зокрема, кухонною машиною Kenwood, збивальною машиною, фритюрницею, пекарською шафою, пароконвектоматом, міксерами, м'ясорубками, блендерами, трьохконтурною витяжкою, холодильниками, бойлерами, інфоплакатами, фліпчартом, столом для сервірування, запасом барного та кухонного посуду тощо. Інша лабораторія для переробки сировини також обладнана професійним обладнанням (слайсерами, пончиковим апаратом, гриль-апаратами, сушильною шафою та ін.). Також університет має хімічну та наукову лабораторії, оснащену спектрофотометром Ulab, обладнанням від Robot Coupe, мікроскопами для рефрактометрії та ін. устаткуванням, де студенти та працівники проводять наукові дослідження. Експерти також мали змогу переконалися у наявності мультимедійного обладнання в аудиторіях, яке дійсно використовується під час занять. Комп'ютерні класи оснащені лінгафонним обладнанням. На заняттях широко використовується повний пакет фахового ПЗ Servio, що дозволяє досягти ПРН. Бібліотечний фонд університету створювався наново і щороку поповнюється завдяки зусиллям університету та зовнішньої допомоги. За словами бібліотекарки університету на щорічне поповнення фонду виділяється близько 50 000 гривень.

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

Уся необхідна інфраструктура ДонНУЕТ є доступною для викладачів і здобувачів вищої освіти, а також надається на безоплатній основі. Навчальний корпус університету забезпечений доступом до мережі інтернет у форматі двохдіапазонного Wi-Fi (окремо для викладачів та здобувачів вищої освіти). Лабораторні роботи в університеті,

зокрема на ОП «Готельно-ресторанна справа» забезпечуються необхідною сировиною, продуктами та інвентарем. Також здобувачі та працівники університету мають можливість безоплатно проводити власні дослідження у наукових лабораторіях університету. Дистанційне навчання проводиться на основі платформи Moodle із застосуванням додаткових засобів відеоконференцій. ЗВО забезпечує безоплатний доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до інфраструктури університету, що необхідні для досягнення ПРН.

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

Донецький національний університет економіки і торгівлі піклується про безпеку для життя та здоров'я здобувачів і формує самобутнє дружнє середовище в стінах закладу. В ЗВО діє автоматизована пропускна система з застосуванням турнікетів та безконтактних пропусків. Також по університету встановлені камери відеонагляду. За словами представників студ. самоврядування, в університеті була ситуація, коли студенти звернулися зі скаргами на погане опалення до студ. самоврядування, а представники самоврядування в свою чергу звернулися з цією проблемою до ректора університету. Ректор університету оперативно відреагувала на скарги учнів і збрала інформацію щодо температур в погано опалюваних приміщеннях ЗВО та звернулася до орендодавців, які також відреагували на проблему і наразі в університеті немає проблем з опаленням. Даний випадок свідчить про те, що керівництво університету дійсно піклується про здоров'я власних здобувачів вищої освіти. Навчання у ЗВО наразі відбувається у змішаному форматі з дотриманням карантинних вимог, про що експертам розповіли студенти. ДонНУЕТ розташований в безпосередній близькості до пожежної частини №11 м. Кривий Ріг і плідно співпрацює з рятівниками у питаннях створення безпечного середовища та дотримання пожежних норм в університеті. Зокрема, університет забезпечений вогнегасниками та іншим протипожежним інвентарем, наразі в навчальних корпусах проводиться ремонт проводки задля дотримання усіх пожежних норм. Також за словами представників університету щорічно проводяться навчальні евакуації з корпусів університету, до яких також долучаються представники ДСНС у якості спостерігачів. Слід зазначити, що штатний розпис університету не передбачає посади медичного працівника в ЗВО, однак один з працівників університету має медичну освіту і випадку виникнення надзвичайної ситуації готовий надати долікарську допомогу. Спільнота ДонНУЕТ сприяє всебічному розвитку та організації дозвілля для здобувачів і працівників університету. ЗВО орендує спортзал задля проведення спортивних занять. Територія корпусів облаштована різноманітними меблями для відпочинку. На літній період деякі з меблів виносяться на внутрішній двір університету, який виступає майданчиком для проведення масових розважальних заходів, фестивалів, конференцій, які активно висвітлюються на сторінках ЗВО в Instagram ([https://www.instagram.com/donnuet\\_edu\\_ua/](https://www.instagram.com/donnuet_edu_ua/)) та Facebook (<https://www.facebook.com/donnuet.edu.ua/>). ЗВО також привчає своїх працівників та здобувачів до відповідальності за навколишнє середовище, зокрема, культури сортування сміття, встановивши контейнери для роздільного збору сміття і відпрацьованих батарейок на території університету. В ДонНУЕТ облаштовано сучасну актову залу, яка трансформується в декілька невеликих конференц-залів за допомогою спеціальних шумонепроникних штор. Своїх гуртожитків університет не має, але у цьому питанні налагоджена плідна співпраця з містом. За потреби місто надає студентам ДонНУЕТ місця в соціальних гуртожитках міста.

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

ДонНУЕТ всебічно забезпечує усіх здобувачів закладу всебічною підтримкою з різноманітних питань. Зокрема, студентський офіс фактично є частиною відділу кадрів, яка відповідає за допомогу студентам у різноманітних організаційних питаннях. Наразі університет планує реорганізувати студентський офіс за принципом «єдиного вікна», де студент зможе замовляти/отримувати довідки, отримувати організаційну, інформаційну та консультативну підтримку. Соціальною підтримкою займаються представники студентського самоврядування та безпосередньо працівники кафедри. Окремої посади психолога в ЗВО штатний розпис наразі ще не передбачає. Інформаційну підтримку забезпечує сайт університету, а також неформальні способи комунікації за допомогою месенджерів і соц. мереж. Під час проведення зустрічей експертна група мала змогу переконатися у тому, що в ДонНУЕТ утворено згуртовану дружню спільноту, тому в процесі різносторонньої підтримки здобувачів вищої освіти задіяні всі члени університетської спільноти від ректора та її помічників до студентського самоврядування. Загалом здобувачі вищої освіти висловили свою задоволеність підтримкою з боку ЗВО, зокрема, під час реалізації змішаної форми навчання в умовах карантину.

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

ЗВО створив достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами, зокрема, особами з проблемами руху та маломобільними групами населення. Зокрема, в навчальному корпусі університету виділено окрему аудиторію для інклюзивних занять, окрему санітарну кімнату, а також на вході в університет встановлено пандуси та кнопки виклику персоналу, відсутні понаднормові пороги. Також для зручності даної групи здобувачів окрім головного входу існує додатковий вхід біля спеціальної аудиторії. Також в університеті створено окремий документ, що регламентує порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших

маломобільних груп населення ДонНУЕТ (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/01/poriadok-suprovodu.pdf>). Університет співпрацює з громадськими організаціями щодо організації належного середовища для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами. В ЗВО наразі створено достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами, однак, експертна група звертає увагу на відсутність версії сайту для людей з порушеннями зору, а також можливості покращення умов пересування територією закладу для людей з порушеннями зору.

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

Механізми запобігання та вирішення конфліктних ситуацій в ДонНУЕТ регламентовані внутрішніми положеннями, зокрема, Положенням «Про процедури вирішення конфліктних ситуацій» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/r-02-09-2019.pdf>), Положенням «Про запобігання та протидію булінгу» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/r-02-08-2019.pdf>), Положенням «Про Раду з питань запобігання та виявлення корупційних правопорушень» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/12/r-05.01-08-2020.pdf>) та Положенням «Про порядок запобігання та врегулювання потенційного та реального конфлікту інтересів в діяльності працівників ДонНУЕТ» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/r-05.01-09-2019.pdf>). Рада з питань запобігання та виявлення корупційних правопорушень є уповноваженим підрозділом ДонНУЕТ з питань запобігання та виявлення корупції в університеті. Саме на базі даного підрозділу функціонує університетська скринька довіри (<https://donnuet.edu.ua/university-tuhan-baranovskoho-znaie-den-borotby-z-koruptsiieiu-foto/>). У випадку виникнення конфліктних ситуацій студенти також можуть звернутися до деканату, представників студентського самоврядування або до ректора університету. Студентське самоврядування індивідуально підходить до вирішення конфліктів у середовищі університету, зокрема, проводячи опитування та спілкуючись зі студентами шляхом неформальних засобів комунікацій, месенджерів тощо. Експертна група зазначає, що в ДонНУЕТ створено чітку і прозору політику і процедури вирішення конфліктних ситуацій, а в ЗВО панує атмосфера відкритості, довіри та взаємоповаги між усіма учасниками освітнього процесу від кожного студента до ректора, що дозволяє попереджувати виникнення більшості конфліктних ситуацій.

**Загальний аналіз щодо Критерію 7:**

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

Інтенсивний розвиток матеріально-технічного забезпечення закладу. Університетські лабораторії забезпечені сучасним обладнанням, яке постійно використовується, що суттєво сприяє досягненню ПРН. Наявність власної бази практики у вигляді бази відпочинку «Лісова» відкриває можливості для запровадження дуальної освіти. Наявне використання фахового програмного забезпечення. Університет підтримує у своїх стінах дружню здорову атмосферу, виховує відповідальних та освічених громадян. Керівництво університету піклується про безпечне освітнє середовище та здоров'я учасників освітнього процесу. ЗВО створив достатні умови для навчання особам з особливими освітніми потребами, зокрема, для малорухомих осіб. В ЗВО панує атмосфера відкритості, довіри та взаємоповаги між учасниками освітнього процесу.

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

Відсутність лабораторії/спеціалізованої аудиторії з готельної справи. Відсутність медичного пункту на території закладу. Сайт університету наразі не має режиму для людей з проблемами зору. Рекомендується: розглянути можливості відкриття спеціалізованих аудиторій, які дають змогу моделювати роботу готельної рецепції або готельного номеру задля напрацювання практичних навичок у даній сфері; розглянути можливість залучення до штату працівників університету постійного медичного працівника та психолога; розглянути можливість придбання або побудови власного гуртожитку, що може відкрити для закладу більш гнучкі можливості щодо залучення потенційних абітурієнтів з усього регіону; розробити на сайті університету режим роботи для людей з проблемами зору; розглянути можливості у співпраці з громадськими організаціями покращити умови для пересування та навігації по навчальному корпусу людьми з проблемами зору

**Рівень відповідності Критерію 7.**

Рівень В

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

В контексті Критерію 7 освітня діяльність за даною ОП відповідає його високим вимогам, має чудове освітнє середовище та матеріально-технічне забезпечення, враховує велику кількість позитивних практик. Однак, мають місце і певні слабкі сторони. Експертна група визначила освітню діяльність на ОП «ГРС» як таку, що цілком відповідає Критерію 7, має інноваційний характер, елементи взірцевості, але разом з тим не позбавлена певної низки недоліків.

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

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

В ЗВО представлені нормативні документи, що регламентують процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми ГРС зокрема це: Стандарт Університету “Проектування та розробка освітніх програм” ДонНУЕТ 02.02 - 10 – 2020. Документ представлений на сайті Університету за посиланням: <https://donnuet.edu.ua/wpcontent/uploads/2020/08/stu-02.02-10-2020.pdf>. У даній ОП враховано досвід провідних ЗВО України та іноземних програм.

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

Періодичний перегляд освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості відбувається групою забезпечення ОП з врахуванням потреби та задоволеності студентів і роботодавців щодо ОП, шляхом усного опитування та анкетування. Так в університеті впровадили на запит здобувачів додаткове вивчення іноземної мови та НД запропонованих роботодавцями. Під час онлайн-зустрічі з органом студентського самоврядування була підтверджена позиція здобувачів вищої освіти і береться до уваги під час перегляду освітньої програми. До інших процедур забезпечення якості здобувачі ВО залучалися відповідно до Стандартів Університету, а саме здобувачі ВО беруть участь у проведенні внутрішніх аудитів (STU 02.02-06-2020 «Проведення внутрішніх аудитів»), в опитуванні щодо якості освітньої діяльності (П ДонНУЕТ 05.02-02-2020 «Про опитування студентів стосовно якості навчальної діяльності») та визначенні рейтингу НПП (П ДонНУЕТ 02.02-02-2020 Про щорічне оцінювання та визначення рейтингу НПП (<https://donnuet.edu.ua/polozhennia-universytetu/>)).

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

В ДонНУЕТ роботодавців залучали до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості як партнерів, шляхом усного опитування та анкетування, проведення лекцій (<http://technol.donnuet.edu.ua/universytet-tugan-baranovskogo-znaye-osoblyvosti-diyalnosti-gotelyu-v-umovah-pandemiyi/>), екскурсій (<https://donnuet.edu.ua/zustrich-studentiv-iz-predstavnikami-najbilshoi-merezhi-goteliv-v-ukraini-reikartz-hotel-group/>), майстер-класів (<https://donnuet.edu.ua/majster-klas-vid-svitlani-sheptuhi/>). У рамках даної співпраці роботодавці, зокрема п. Резвова О.В. з ТОВ «Отель Делюкс», внесла пропозиції щодо перегляду цілей та програмних результатів навчання, безпосередньо до змісту ОП (протокол засідання кафедри № 14 від 27.03.2020 р.). Під час інтерв'ювання роботодавці підтвердили факти працевлаштування випускників з ОП Готельно-ресторанна справа. Однак, кількість рецензій, що надали роботодавці на ОП, є обмеженою. Водночас роботодавці під час онлайн-зустрічі підтвердили, що вони залучаються до удосконалення підготовки майбутніх фахівців з ОП та задоволені результатами проходження здобувачами ВО готельної та ресторанної практик.

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

В ДонНУЕТ існує практика стосовно збирання інформації про випускників, її аналіз та врахування для подальшого розвитку ОП. Інформацію щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників здійснюють дирекції ННІ. Є сформована база даних випускників, яка використовується для вдосконалення освітньої програми та допомагає фіксувати: контакти, активність та професійні досягнення (державні нагороди чи відзнаки) у соціальних мережах та результати їх практичної діяльності. Керівник ННІ спільно з викладачами ОП координує заходи, спрямовані на поліпшення підготовки фахівців, наприклад була запрошена випускниця ДонНУЕТ для проведення майстер-класу Шептуха Н. здобувачам ОП, підтримує зв'язки з державними і недержавними органами, установами, підприємствами, які виступають замовниками спеціалістів за профілем. Зв'язок з випускниками ОП Готельно-ресторанна справа групи забезпечення допомагає підтримувати «Асоціація випускників Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського», що була створена в 2020 році.

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

Реагування на виявлені недоліки в освітній програмі відбувається за допомогою СМЯ Університету що передбачає моніторинг процедур, процесів, розробку та реалізацію корегувальних дій в результаті проведення внутрішніх аудитів (STU 02.02-06-2020). Підтверджена також реакція ЗВО на виявлені недоліки в освітній діяльності із реалізації ОП. Зокрема, враховано результати анкетування роботодавців та побажання студентів щодо збільшення обсягу часу на практичне навчання. Слід зазначити те, що на даній ОП відсутня лабораторія «Технологія готельного обслуговування» чи «Рецепція» для вироблення практичних навичок та програмних результатів. Проте після проведення опитування здобувачів ВО було задоволене прохання їх щодо розширення можливостей проходження практики у закордонних готельно-ресторанних комплексах. Щодо удосконалення ОП були враховані побажання стейкхолдерів та введені дисципліни «Готельний сервіс», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Професійна етика та етикет в закладах готельно-ресторанного господарства» (протокол засідання кафедри № 14 від 27.03.2020 р.).

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

Зауваження та пропозиції, сформульовані під час попередніх акредитацій не враховані оскільки акредитації ОП «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти не здійснювалося. Зовнішнє забезпечення якості вищої освіти в ЗВО підтвержене сертифікатом 31400257 QM15, що дійсний до 2021-07-05 (сертифікована експертами міжнародного сертифікаційного органу ПРИРОСТ-член DQS-UI Group). Аудиторська група підтвердила, що «система менеджменту результативна» в ЗВО та задовольняє вимогам стандарту ISO9001-2015. Радою з якості Університету для удосконалення освітнього процесу було впроваджено: механізм контролю якості проведення занять; розробку анкети для оцінювання студентами баз практик та форми відповідності баз практик (протокол №9 від 11.06.2018). Усі заплановані корегувальні дії виконано та відображено в протоколах Ради з якості від 11.11.2019 р. №2, від 24.02.2020 р. №4).

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

В академічній спільноті ДонНУЕТ загалом та на ОП зокрема, сформована культура якості, яка сприяє постійному розвитку ОП та освітньої діяльності на ОП. Зустріч експертної групи із представниками Ради з якості засвідчила про належне розуміння завдань нової парадигми акредитації ОП. Таке розуміння має і адміністративний персонал ЗВО, а також НПП, що задіяний на ОП. У цілому сформована культура якості в ЗВО сприяє розвитку ОП Готельно-ресторанна справа.

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

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

До сильних сторін ДонНУЕТ можна віднести: - реалізацію проекту, що розпочато 24.12.2019 р. спільнотю ДонНУЕТ «Підвищення освітньої та наукової ролі ДонНУЕТ як внутрішньо переміщеного закладу вищої освіти у громаді Донецької області» (номер Грантового договору з Європейською комісією – 2019/413-798); - сертифікацію системи менеджменту якості на відповідність стандарту ISO 9001:2015 (реєстраційний номер сертифікату 31400257 QM15) у межах Програми Університету «Адміністративна діяльність», в 2018 р.; - посилення ролі студентського самоврядування, спрямованого на підвищення якості освіти та залучення студентів до життя громади, у рамках реалізації проекту «Підвищення освітньої та наукової ролі ДонНУЕТ як внутрішньо переміщеного закладу вищої освіти у громаді Донецької області», що фінансується Європейським Союзом. В ЗВО присутня детальна розробка та функціонування регуляторних документів щодо внутрішнього забезпечення якості вищої освіти. Залучення стейкхолдерів до процесу, розробки, моніторингу і перегляду ОП, а також інших процедур забезпечення її якості. Функціонування Ради з якості із залученням до них представників студентського самоврядування. Моніторинг і аналіз потреб стейкхолдерів та реагування на пропозиції та виявлені недоліки в ОП.

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

До слабких сторін ОП слід віднести позицію здобувачів ВО, що недостатньо береться до уваги в контексті формування програмних результатів навчання та тематичного поповнення ОК, оскільки відсутні лабораторії для

проведення практичних та лабораторних занять в університеті, які покликані набувати здобувачами ВО практичні навички з готельного обслуговування. Кількість роботодавців на ОП потребує змін у кількісному та якісному складі. На ОП всього 2 роботодавці, але планується залучення після ремонту власної бази у м.Святогірськ, що дасть можливість покращити ситуацію з практичним навчанням. Пропонуємо імплементувати на ОП пропозиції роботодавців щодо введення НД «Готельний сервіс», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Професійна етика та етикет в закладах готельно-ресторанного господарства» для покращення навчання у напрямку набуття професійних навичок здобувачів ВО, а також організувати спец. лабораторії «Технологія готельного обслуговування» чи «Рецепція» для підвищення якості освіти, вироблення практичних навичок та програмних результатів. Рекомендуємо посилити співпрацю зі стейкхолдерами, в т.ч. з випускниками ЗВО.

## **Рівень відповідності Критерію 8.**

Рівень В

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

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

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

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

У Донецькому національному університеті економіки і торгівлі права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу регулюються документами, що розподіляються на ієрархічно, згідно системи управління якістю ISO 9001:2015. Установчими документами є Колективний договір ДонНУЕТ на 2019-2023 роки та Статут ДонНУЕТ (<https://donnuet.edu.ua/ustanovchi-dokumenty/>). Також університет у своїй діяльності керується Стратегією розвитку ДонНУЕТ на 2021-2025 роки (<https://donnuet.edu.ua/strategija-universitetu/>). Документами другого рівня ієрархії в системі менеджменту якості університету є Стандарти (<https://donnuet.edu.ua/standarty-universytetu/>) та Положення Університету (<https://donnuet.edu.ua/polozhennia-universytetu/>). Одним з основних документів, що регламентують права та обов'язки учасників освітнього процесу на цьому рівні є Положення «Про організацію освітнього процесу» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/r-02.01-01-2020.pdf>). Загалом, під час реалізації ОП «Готельно-ресторанна справа», усі учасники освітнього процесу послідовно дотримуються внутрішніх правил та процедур згідно чинного законодавства та внутрішньої нормативної бази. Усі документи доступні на сайті університету.

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

Під час зустрічі з керівництвом університету, експертна група уточнила технічні деталі розміщення проектів освітніх програм на офіційному веб-сайті університету. Представники університету пояснили експертам те, що розділ публічного обговорення є активним тоді, коли відбувається безпосереднє обговорення проектів документів. За словами керівництва ЗВО обговорення проекту ОП відбувалося, однак його результати не є публічними і використовувалися у внутрішніх процесах ЗВО в контексті покращення ОП. Експертна група також звернула увагу на необхідність розміщення на сайті ЗВО надісланих пропозицій та зауважень стейкголдерів після завершення громадського обговорення освітньої програми.

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



За словами представників ЗВО, наразі відбувається перехід на новий сайт університету, який постійно поповнюється новою інформацією. Наразі уся інформація щодо освітнього процесу своєчасно та оперативно публікується на сайті університету, а також в соц. мережах на офіційних сторінках закладу (<https://www.facebook.com/donnuet.edu.ua>; [https://www.instagram.com/donnuet\\_edu\\_ua/](https://www.instagram.com/donnuet_edu_ua/)). Безпосередньо інформація про освітню програму доступна у розділі «Навчання» (<https://donnuet.edu.ua/navchannja/>) і на сайті кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва (<http://technol.donnuet.edu.ua/>). Інформація подана у достатньому для інформування стейкхолдерів обсязі.

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

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

Своєчасне та оперативне публікування інформації про ОП на сайті університету. Прозорість та публічність основних документів і процедур, що забезпечують та регулюють освітній процес у ДонНУЕТ, зокрема на ОП «Готельно-ресторанна справа». Наявність важливої інформації для потенційних абітурієнтів та роботодавців у неформальних джерелах інформації ЗВО, а також безпосередньо на сайті приймальної комісії.

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

Слабкою стороною в контексті публічності на ОП є відсутність розміщених на сайті ЗВО надісланих пропозицій та зауважень стейкхолдерів щодо змісту ОП. Рекомендується розміщувати на сайті університету надіслані пропозиції та зауваження стейкхолдерів (як враховані, так і відхилені). Така політика сприяє публічності закладу.

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

Рівень В

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

Враховуючи значну відповідність підкритеріям діяльності на ОП «Готельно-ресторанна справа» в контексті публічності і можливістю оперативного усунення слабких сторін за даним критерієм, голістичний підхід, релевантність фактів і їх контексту освітня програма є такою, що відповідає Критерію 9 з несуттєвими недоліками.

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

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

**Загальний аналіз щодо Критерію 10:**

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

**Рівень відповідності Критерію 10.**

*не застосовується*

**Обґрунтування рівня відповідності Критерію 10.**

*не застосовується*

#### **IV. Інші спостереження**

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

немає

#### **V. Підсумки**

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

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

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

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

*Додатки до звіту:*

*Відсутні*

\*\*\*

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

*Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.*

Керівник експертної групи

**Тарасюк Галина Миколаївна**

Члени експертної групи

**Домище - Медяник Алла Михайлівна**

**Пелехович Володимир Вікторович**