

## ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Київський національний університет технологій та дизайну</b>
Освітня програма	<b>17605 Підприємництво в готельно - ресторанному бізнесі</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	Київський національний університет технологій та дизайну
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	17605
Назва ОП	Підприємництво в готельно - ресторанному бізнесі
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	Ставська Юлія Вацлавівна, Троян Владислава Ігорівна, Рудніченко Євгеній Миколайович (керівник)
Залучений представник роботодавців	не застосовується
Дати візиту до ЗВО	12.04.2021 р. – 14.04.2021 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП	<a href="https://knu td.edu.ua/files/dostupdopi/Vidomosti-samootsinyuvannya/17605_pgb_bak.pdf">https://knu td.edu.ua/files/dostupdopi/Vidomosti-samootsinyuvannya/17605_pgb_bak.pdf</a>
Програма візиту експертної групи	<a href="https://knu td.edu.ua/files/news/08.04.2021/Programa-vizytu_12.04.2021-14.04.2021.pdf">https://knu td.edu.ua/files/news/08.04.2021/Programa-vizytu_12.04.2021-14.04.2021.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**

У КНУТД реалізується систематична робота щодо забезпечення належного рівня якості освіти відповідно до стандартів і рекомендацій Європейського простору вищої освіти. Особливої уваги, у межах реалізації ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі”, заслуговує процес визначення та врахування потреб стейкхолдерів, запровадження звітності щодо моніторингу ОП та ін. ОП є актуальною для ринку освітніх послуг регіону, що підтверджено безпосередньо роботодавцями. Змістове наповнення ОП дозволяє здобувачам отримати необхідні загальні та фахові компетентності, а також досягти визначених програмних результатів навчання. ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” гармонійно узгоджується із загальною стратегією КНУТД. ЗВО має розвинену матеріально-технічну базу для підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи, а також доволі сприятливе освітнє середовище. Необхідно констатувати достатню відповідність якісному рівню організації освітніх процесів, а саме: проектування цілей ОП; розробка структури та змісту ОП; формування вільного доступу до ОП та визнання результатів навчання; організація навчання і викладання за ОП; контроль знань, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність; забезпечення ОП людськими ресурсами; розроблення і впровадження системи внутрішнього забезпечення якості ОП; формування прозорих та публічних процедур для більш якісного функціонування освітньої програми. Таким чином, за усіма процесами ОП на сьогоднішній день має загальну відповідність. За результатами роботи ЕГ встановлено існування резервів як для удосконалення ОП, так і безпосередньо процесу її реалізації. Урахування рекомендацій ЕГ дозволить реалізувати потенціал успішного функціонування ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” у майбутньому. Загалом ОП має реальні цілі та потенційні можливості для подальшого успішного розвитку, що відображено у ОП та НП 2021 р.

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

Загальна мета та цілі навчання за ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” відповідає місії КНУТД та “Стратегії розвитку КНУТД на 2019-2023 рр.”. Змістове наповнення ОП визначається з урахуванням позицій та потреб стейкхолдерів за рахунок систематичної співпраці та активної взаємодії НПП, здобувачів та роботодавців. У процесі формування ПРН та ОК враховано досвід вітчизняних та зарубіжних закладів освіти. Роботодавці зацікавлені у працевлаштуванні випускників ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі”, які проходять практичну підготовку у відповідних закладах. Позитивна практика формування лекційних та практичних занять із залученням провідних фахівців практиків. Проведення окремими викладачами лекцій в режимі open air. Врахування рекомендацій стейкхолдерів щодо змісту ОП в цілому та окремих ОК зокрема. У ЗВО сформовано і належним чином оприлюднено правила прийому, переведення, поновлення і визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО. Наявність інформаційного середовища, яке дозволяє організувати освітній процес в умовах карантину та постійне його удосконалення з позиції підвищення якості навчально-методичного забезпечення. Встановлено відповідність академічної кваліфікації НПП та професійної кваліфікації окремих викладачів щодо викладання навчальних дисциплін ОП. Використання прозорих процедур проведення конкурсного відбору НПП при заміщенні вакантних посад. Достатній рівень інформаційно-консультативної підтримки здобувачів зі сторони адміністрації КНУТД в цілому та факультету зокрема. Чітко визначено процедуру дій у випадку виникнення конфліктних ситуацій та наявність систематичної роботи адміністрації та НПП щодо попередження будь-яких конфліктів. Наявність інтернаціоналізації процесів навчання та викладання за рахунок проходження міжнародного стажування, участі у міжнародних проєктах, реалізації практики отримання подвійного диплому з іноземними ЗВО.

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

ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” потребує подальшого удосконалення, а враховуючи позитивний досвід співпраці з іноземними партнерами, у ОП відсутні конкретні ОК з ОП іноземних партнерів. Доцільно ввести такі ОК з урахуванням можливості їх викладання іноземною мовою, про що неодноразово згадували здобувачі у процесі спілкування з ЕГ. Роботодавці відзначили необхідність посилення практичної підготовки з метою здобуття компетентностей, необхідних для подальшої професійної діяльності здобувачів, відповідно рекомендується передбачити можливість проведення практичних та лекційних занять у закладах готельно-ресторанного бізнесу. На запитання ЕГ щодо функціонування наукових гуртків саме за предметною сферою, здобувачі даної ОП не могли надати чітку відповідь, що передбачає необхідність деталізованого ознайомлення здобувачів з науковою роботою кафедри та систематизації процесів залучення здобувачів до наукових досліджень у межах предметної області спеціальності. Участь здобувачів у конкурсах наукових робіт не є систематичною та результативною. НДР НПП профільної кафедри не у повному обсязі відповідають предметній області спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”, тому доцільно активізувати роботу щодо опублікування результатів наукової діяльності викладачів у фахових виданнях та виданнях, що індексуються у Scopus, Web of Science, які відповідають предметній області спеціальності. Відсутність ліцензованих програмних продуктів які використовуються у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Рекомендовано розглянути можливість придбання ліцензованого програмного забезпечення (прикладних програм). На рівні ЗВО відсутні формалізовані заходи та процедури щодо відстеження кар'єрного шляху випускників, що потребує запровадження таких заходів. Надіслані зауваження та рекомендації стейкхолдерів щодо удосконалення ОП, а також зворотна реакція на пропозиції не є публічними. З метою інформування стейкхолдерів щодо потенційних змін у освітньому процесі доцільно

оприлюднювати на сайті ЗВО уніфіковану таблицю із пропозиціями та зауваженнями після обговорення проекту ОП.

### III. Аналіз

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

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

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

ЕГ встановлено, що мета ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” 2020 р. відповідає місії КНУТД, що наведена у “Стратегії розвитку КНУТД на 2019-2023 рр.” (<https://bit.ly/3dsj2Ll>). Місія КНУТД (с. 5, <https://bit.ly/3dsj2Ll>) полягає в активній участі у особистому розвитку кожної людини, її вихованні й удосконаленні здібностей, сприянню самореалізації особистості протягом життя (у рамках загальнолюдської моралі). Метою освітньої діяльності КНУТД (с. 7, <https://bit.ly/3dsj2Ll>) є реалізація особистісного потенціалу людини, розвиток її творчих здібностей, формування активної соціальної позиції, задоволення потреб особи в знаннях, а суспільства в компетентних, конкурентоспроможних фахівцях. Метою ОП є забезпечення підготовки висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців, які володіють базовими знаннями, загальними та спеціальними компетентностями у сфері функціонування та розвитку виробничо-технологічної та сервісної діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу, мають сформоване економічне, управлінське та підприємницьке мислення, ефективні комунікаційні та соціальні навички, активну громадянську позицію. Місія та мета освітньої діяльності КНУТД співпадає з метою ОП, а саме: забезпечення підготовки висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців. Акцент у ОП зроблено на здобутті підприємницьких навичок та знань у готельно-ресторанному бізнесі, і передбачає визначену зайнятість та можливість подальшої освіти та кар’єрного зростання.

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

У КНУТД діє “Положення про стейкхолдерів освітніх програм у КНУТД” ([https://drive.google.com/file/d/1tfMWAJR3QU\\_lqpeRPIW26MrQoY6efoBB/view](https://drive.google.com/file/d/1tfMWAJR3QU_lqpeRPIW26MrQoY6efoBB/view)), де визначено напрями впливу стейкхолдерів на забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти (п.3, с.4) та інструментарій впливу стейкхолдерів на забезпечення якості освітньої діяльності (п.4, с.4-5). Цілі ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” та ПРН визначаються з урахуванням позицій та потреб стейкхолдерів. При формуванні ОП враховано рецензії-відгуки роботодавців, що додані до звіту СО, зокрема: директора “Готельного комплексу “Київ” В.В. Тучі, генерального директора ТОВ “ДАВ КЛУБ” О.А. Пілояна, директора ТОВ “Контрабандо” В.Л. Гріненко, директора департаменту з управління персоналу InterContinental О.М. Федорової, директора “Готельного комплексу “Національний” Ю.Л. Стригун. Роботодавці приймають участь у засіданнях кафедри, зокрема приймали участь директор ДП Готельний комплекс “Київ” В.В. Туча, директор ТОВ “Контрабандо” В.Л. Гріненко, генеральний директор ТОВ “ДАВ клуб” О.А. Пілоян, директор ТОВ “Турал Сервіс” А.А. Акоюн (витяг з протоколу засідання кафедри №3/1 від 19.10.2020 р.) (долучено ЗВО до документів АС у системі НА у вкладці “Запити та відповіді”). Також, у ЗВО проводиться опитування роботодавців з метою удосконалення ОП, і на ознайомлення ЕГ надано інформацію щодо результатів їх опитування та долучено ЗВО до документів АС у системі НА у вкладці “Запити та відповіді” зокрема: ПрАТ “ГАМАЛІЯ”, ТОВ “Туристична компанія “Menestys”, ТОВ “Контрабандо”, ТОВ “ДАВ КЛУБ”, ТОВ “Турал Сервіс”, ТОВ “УКРІЮГІМПЕКМ”, ТОВ “ФАВ КИЇВ”, ТОВ “Магніт”, Юг - трейдинг груп. Роботодавці акцентували увагу на посиленні практичної підготовки, що знайшло відображення у ПРН 24, 25. Здобувачі залучаються до розробки та вдосконалення ОП шляхом анкетування (їх опитування та долучено ЗВО до документів АС у системі НА у вкладці “Запити та відповіді”) та участі у засіданнях кафедри за результатами якого прийнято рішення розширити бази практики, впроваджувати всі форми співпраці з закордонними готельними та ресторанными комплексами, зокрема посилити співпрацю з ТОВ “Турал Сервіс” щодо стажувань та практики в Республіці Болгарія (витяг з протоколу засідання кафедри №2 від 14.09.2020 р.). Під час відео-зустрічі вищезазначені стейкхолдери підтвердили свою участь в удосконаленні ОП. Студентське самоврядування має можливість висловити свої пропозиції щодо удосконалення ОП шляхом участі у засіданнях кафедри (витяг з протоколу засідання кафедри №2 від 14.09.2020 р.) за результатами якого прийнято рішення розширити перелік дисциплін кафедри, викладання яких здійснюється іноземними мовами, що посилить конкурентні переваги випускників на ринку праці; залучати до проведення навчальних занять фахівців-практиків, систематично проводити практичні тренінги від партнерів-стейкхолдерів для здобувачів ОП. Випускників на ОП не було.

### **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.**

Цілі ОП та ПРН визначаються з урахуванням тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці шляхом спілкування з роботодавцями та експертами галузі, проведення галузевого ярмарку вакансій у КНУТД (<https://bit.ly/3mxDdvc>), здійснення моніторингу вакансій Центром праці та кар'єри КНУТД (<https://bit.ly/3mzZoVi>). Під час відео-зустрічей з'ясовано, що при формуванні ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” враховано Розпорядження КМУ “Про схвалення Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року” (<https://bit.ly/3wHrKhu>) зокрема при формуванні цілей ОП та ПРН14, ПРН20. Під час розроблення ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” вивчався досвід закладів вищої освіти України зокрема ОНАХТ, КНТЕУ, КУХТ, ЛНУ ім. І. Франка, ЛНТУ, ТНУ ім. В.І. Вернадського, ХНУ ім. В.Н. Каразіна, ЗНУ, що дозволило структурувати компоненти ОП, визначити послідовність вивчення ОК, посилити практичну спрямованість завдань, включених до навчальної та виробничої практик. При вдосконаленні ОП 2020 р. враховано досвід наступних ОП : ОП “Готельно-ресторанна справа” Львівського національного університету ім. І. Франка в розділі “Придатність до працевлаштування” подано Назви посад згідно з Класифікатором професій ДК:2010, а саме з шифром посади; ОП “Готельно-ресторанна справа” КНТЕУ враховано досвід включення в обов'язкові ОК дисципліну “Зовнішньоекономічна діяльність підприємств”; ОП “Готельно-ресторанна справа” НУХТ враховано досвід включення дисципліни “Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства”. Також, було вивчено досвід іноземних ЗВО з якими заключено договори про навчання за програмою подвійного диплому, і реалізують аналогічні ОП зокрема: Wyższa Szkoła Menedżerska w Warszawie, Wyższa Szkoła Biznesu w Dąbrowie Górniczej, University of Wroclaw <https://uni.wroc.pl/en/>, International Business School (Угорщина). Проєкт Британської Ради «Creative Spark», в якому бере участь Київський національний університет технологій та який спільно реалізується КНУТД та Саутгемптонським університетом з Великої Британії (2018-2021) щодо набуття підприємницьких навичок учасниками освітнього процесу та поглибленого вивчення англійської мови (зокрема, участь у «Creative Spark» бере член проєктної групи ОП - О.В. Ольшанська). Враховуючи позитивний досвід співпраці з іноземними партнерами, доцільно впроваджувати окремі ОК таких партнерів у ОП КНУТД.

### **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.**

ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” дозволяє досягти визначених стандартом вищої освіти галузі знань 24 “Сфера обслуговування”, спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (затверджений Наказом МОН України від 04.03.2020 р. №384 загальних і фахових компетентностей та ПРН. Практика в ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” відповідно до п. III – Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти складає не менше 4 кредитів ЄКТС в рік (за ОП 2020 р. та 2021 р. - по 6 кредитів ЄКТС в рік). Форма атестації здобувачів вищої освіти здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

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

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

Мета та цілі навчання за ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” відповідає місії КНУТД, що наведена у “Стратегії розвитку КНУТД на 2019-2023 рр.” Цілі ОП та ПРН визначаються з урахуванням позицій та потреб стейкхолдерів за рахунок систематичної співпраці та активної взаємодії ЗВО та стейкхолдерів. Під час формулювання цілей, ПРН та ОК було враховано досвід вітчизняних та зарубіжних закладів освіти. Введено ОК “Зовнішньоекономічна діяльність підприємств”, ОК “Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” та інші.

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

Недоліки: Враховуючи позитивний досвід співпраці з іноземними партнерами, у ОП відсутні конкретні ОК з ОП іноземних партнерів, які б могли викладатися іноземною мовою. Рекомендації: Доцільно впроваджувати окремі ОК іноземних партнерів у ОП КНУТД.

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

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

Загалом, ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” має відповідність за критерієм 1 - проектування та цілі ОП. ОП має чітко сформульовані цілі, які відповідають стратегічній меті ЗВО. Цілі ОП та ПРН визначаються з урахуванням позицій та потреб стейкхолдерів. Враховуючи відповідність за всіма підкритеріями та не критичність зауважень, відповідність за критерієм 1 оцінена на рівні В.

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

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

ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” 2020 р. та 2021 р. відповідає вимогам чинного законодавства для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Зокрема у частині обсягу ОПП підготовки в кредитах ЄКТС, і становить 240 кредитів ЄКТС з терміном навчання 3 роки і 10 місяців. Обов'язкова частина ОП включає навчальні дисципліни, загальним обсягом 180 кредитів ЄКТС. На практику відводиться 24 кредити ЄКТС (Навчальна практика у 2-му семестрі обсягом 6 кредитів ЄКТС, Виробнича практика у 4-му та 6-му семестрах обсягом 6 кредитів ЄКТС кожна, Переддипломна практика у 8-му семестрі обсягом 6 кредитів ЄКТС), що відповідає вимогам ч. III Стандарту вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 “Сфера обслуговування”, спеціальності 241 “Готельно- ресторанна справа”. Вибіркова частина ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” 2020 р. та 2021 р. складає 60 кредитів ЄКТС, що становить 25% і відповідає чинним вимогам. Форма атестації здобувачів у ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” 2020 р. та 2021 р. проводиться у формі атестаційного екзамену (у 8-му семестрі, без виділення кредитів ЄКТС) і публічного захисту кваліфікаційної роботи (у 8-му семестрі обсягом 12 кредитів ЄКТС), що відповідає вимогам ч. VI Стандарту вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 “Сфера обслуговування”, спеціальності 241 “Готельно- ресторанна справа”. У ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” 2020 р. не враховано зміни рівнів Національної рамки кваліфікацій згідно Постанови № 519 від 25.06.2020 р., однак у ОП 2021 р. вже враховано ці зміни.

**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.**

ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” 2020 р. та 2021 р. достатньо структуровані, містять нормативні та варіативні ОК, практичну підготовку (яка включена до нормативної частини ОП) та форми атестації здобувачів вищої освіти (атестаційний екзамен і публічний захист кваліфікаційної роботи). Загальні компетентності, забезпечують наступні ОК: Українська та зарубіжна культура, Іноземна мова, Ділова українська мова, Філософія, політологія та соціологія, Іноземна мова фахового спрямування, Макроекономіка, Мікроекономіка. До ОК, що формують фахові компетентності належать: Основи підприємництва, Підприємницьке та господарське право, Організація праці в готельно-ресторанному бізнесі, Економіка підприємства, Товарознавство, Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства, Менеджмент у сфері послуг, Контроль якості харчових продуктів та послуг, Устаткування у готельно-ресторанній справі, Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, Технологія продукції ресторанного господарства. ОК, включені до ОП та НП складають логічну взаємопов'язану систему та дозволяють досягти заявлених цілей та ПРН. Структурно-логічна схема ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” відображає опис логічної послідовності та причинно-наслідкові зв'язки вивчення ОК ОП. Матриця відповідності програмних компетентностей та Матриця відповідності ПРН, як у ОП 2019 р. так і у ОП 2020 р., засвідчує забезпечення ОК ОП. Однак, слід зазначити, що ПРН17 (згідно Стандарту РН22) досягнуто частково, зокрема використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя, оскільки Фізичне виховання є позакредитною дисципліною (про що зазначено у ОП 2021 р.). Також, у структурно-логічну схему внесено вибіркові ОК, що є недоцільним, оскільки, передбачити вибір ОК здобувачами вищої освіти неможливо. ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” 2020 р. та 2021 р. мають неспівпадіння з НП 2020 р. та 2021 р. а саме: у НП 2020 р. та 2021 р. на ОК Фізичне виховання виділено 12 кредитів ЄКТС, а у ОП 2020 р. та 2021 р. не виділено кредити на ОК (у ОП 2021 р. у структурно-логічній схемі зазначено, що ця ОК є позакредитною). У ОП практична підготовка, що включає 4 практики відображено одним ОК і так само у матриці відповідності програмних компетентностей компонентам ОП та матриці забезпечення ПРН відповідними компонентами, оскільки Навчальна практика, Виробничі практики та Переддипломна практика мають різний зміст, доцільно відобразити їх у ОП окремими ОК. У структурі НП 2020 р. та 2021 р. наведено у стовпчику курсові роботи з наступних ОК: Вища та прикладна математика, Безпека життєдіяльності та цивільний захист, Організація готельного господарства, однак 2-ві позиції з вищенаведених ОК наприкінці НП представлені як розрахункові

роботи, також, про ці контрольні точки не зазначено у ОП. Досвід аналізу ОП інших ЗВО свідчить про доцільність введення курсових робіт з ОК, які забезпечують професійно-орієнтовані ПРН.

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

Зміст ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” 2020 р. та 2021 р. відповідає предметній області спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Зокрема, в особливості ОП зазначено, що здійснюється підготовка фахівців у сфері обслуговування з урахуванням специфічних особливостей функціонування та реалізації підприємницької діяльності у готельно-ресторанному бізнесі, що відповідає об’єкту вивчення (готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування) зазначеному в стандарті спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (затвердженого Наказом МОН України від 04.03.2020 р. №384 (<https://bit.ly/3sUDUBr>). ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” 2020 р. та 2021 р. дають можливість набути компетентності, які повністю відповідають інтегральній компетентності стандарту спеціальності спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, і передбачають здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб’єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

### **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 КНУТД діє “Положенні про організацію освітнього процесу в КНУТД” ухвалене Вченою радою від 28.10.2020 р., протокол №3 (<https://bit.ly/3tftxly>), де визначено (5.2 Права і обов’язки осіб, які навчаються в Університеті, пп.14 та 10.10 Індивідуальна траєкторія навчання студента), що особи, які навчаються в Університеті, мають право на вибір ОК у межах, передбачених відповідною ОП та НП, в обсязі, що становить не менш як 25% загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі мають право вибирати ОК, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету/інституту. ОП та НП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” 2020 р. та 2021 р. містять вибірково частину, яка складає 60 кредитів ЄКТС, і становить 25% від загального обсягу ОП, що відповідає чинним вимогам. У зазначеному Положенні п.10.11 описано особливості та процедурні аспекти вибору ОК. Зокрема (с. 36, <https://bit.ly/3sXikV>) студенти, ознайомившись із відповідними матеріалами, до 31.01 зобов’язані зробити вибір дисциплін через електронну заявку у модульному середовищі освітнього процесу КНУТД або, у порядку виключення, подати до деканату заявку щодо вивчення тих чи інших вибірових ОК у наступному навчальному році. Протягом 2-х тижнів після подачі заявок деканати формують списки груп для вивчення вибірових ОК і доводять до кафедр. Випускові кафедри включають обрані ОК до робочих навчальних планів на наступний навчальний рік. Навчальні групи для вивчення вибірових дисциплін, пов’язаних із вивченням іноземної мови, використанням комп’ютерних класів, спеціальних лабораторій тощо, формуються за умови наявності не менше 15-ти студентів. У всіх інших випадках група становить не менше 30 осіб. У “Положенні про розробку освітніх програм КНУТД” (<https://bit.ly/3d2Ygmn>) п. 3.10 зазначається, що ІНПС формується за результатами особистого вибору здобувачами вищої освіти дисциплін в обсязі, не менше 25% загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. Перелік дисциплін вільного вибору студента наведено у каталогу де, також, представлені силабуси вибірових ОК (<https://bit.ly/39Ndhqe>). Під час відео-зустрічей із здобувачами вищої освіти вони підтвердили, що здійснюють вибір ОК у модульному середовищі освітнього процесу КНУТД. Надані на ознайомлення ЕГ ІНПС за ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” затверджені в установленому порядку, свідчать що у здобувачів одного курсу різні освітні траєкторії, а саме студенти групи БГР-2-18 обрали різні ОК, а саме: Жирна А.О. - Лідерство в управлінні, Харченко А.А. - Психологія самопізнання та саморозвитку, Царенко Р.Р. - Основи Web-дизайну.

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

ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” 2020 р. та 2021 р. передбачають практичну підготовку на яку відводиться 24 кредити ЄКТС: Навчальна практика у 2-му семестрі обсягом 6 кредитів ЄКТС, Виробнича практика у 4-му та 6-му семестрах обсягом 6 кредитів ЄКТС кожна, Переддипломна практика у 8-му семестрі обсягом 6 кредитів ЄКТС, що відповідає вимогам ч. III Стандарту вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 “Сфера обслуговування”, спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”. У КНУТД практична підготовка є обов’язковим компонентом ОП для присудження відповідного ступеня вищої освіти (<https://bit.ly/31OOkNp>). У ЗВО діє “Положення та організація практичної підготовки студентів КНУТД” ([https://drive.google.com/file/d/1EoTfMKbD2OO4J1EKY9\\_LbM56UI4Kchyd/view](https://drive.google.com/file/d/1EoTfMKbD2OO4J1EKY9_LbM56UI4Kchyd/view)) де визначено мету та завдання практик (п.2), бази практики (п.3), порядок організації і керівництво практикою (п.4), права та обов’язки студентів при проходженні практики (п.5), форми і методи контролю (п.6), підведення підсумків практики (п.7), особливості

організації і проведення практики студентів заочної форми навчання (п.9), особливості організації практики за кордоном (п.10), фінансове забезпечення практики (п.11), документація кафедри з організації і проведення практики (п.12). Результатом проходження практик в ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” є набуття здобувачами компетентностей та ПРН, зокрема: ЗК5, ЗК9-10, ФК2, ФК6, ФК8-10, ФК15 та ПРН1-3, ПРН9, ПРН10, ПРН14, ПРН19-20, ПРН24-25. Під час відео-зустрічей із роботодавцями було зазначено про активну співпрацю з ЗВО та активну участь роботодавців у навчальному процесі. Проходження практики та практичних занять відбувається безпосередньо у ТОВ “Контрабандо” В.Л. Гріненко, ГРК “Asteri” В.В. Гурт, Готельному комплексі “Київ” О.С. Маляренко та інших закладах. що підтверджено всіма стейкхолдерами під час зустрічей з ЕГ. Угоди з базами практик розміщено за посиланням: <https://drive.google.com/drive/folders/1wpnaxvORVXt65FoDNb5oc3Gvwusil50A>

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

ОП 2020 р. передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) за рахунок ОК: Українська та зарубіжна культура, Філософія, політологія та соціологія, Підприємницьке та господарське право, Основи підприємництва, Теорія держави та права, Маркетинг, Організація ресторанного господарства, Менеджмент у сфері послуг, Організація праці в готельно-ресторанному бізнесі, Організація туризму, Організація готельного господарства. Більшість інших ОК ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” також мають тематичні розділи та дозволяють набути здобувачам соціальних навичок (soft skills). В рамках ОП 2020 р. здобувачі вищої освіти набувають: ЗК1 Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя; ЗК2 Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні; ЗК5 Здатність працювати в команді; ЗК7 Цінування та повага різноманітності та мультикультурності; ЗК9 Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; ЗК12 Здатність до креативного та критичного мислення; ЗК14 Здатність виявляти ініціативу та підприємливість та винахідливість; ФК4 Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії; ФК12 Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Набуття здобувачами ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” соціальних навичок (soft skills) сприяє участі студентів у тренінгах (Тренінги з розвитку підприємницьких навичок у студентів у рамках реалізації міжнародного Проекту від Британської ради “Creative Spark” - <https://bit.ly/3wLmlpM>; Тренінговий цикл з розвитку підприємницьких навичок у рамках реалізації проекту від Британської ради “Creative Spark” - <https://bit.ly/3tovk3U>), наукових студентських гуртках (Н-д: “Підприємництво та бізнес: крок до успіху”, “Молодіжний конгломерат бізнес-ідей”), міжнародних конкурсах студентських наукових робіт та проектах (Н-д: III Всеукраїнському студентському конкурсі стартапів “TourSystemUkrChallenge” за напрямками “Start-up. Hospitality” та “Start-up. Restaurant”) та наукових конференціях (XVIII Всеукраїнської наукової конференції молодих учених та студентів “Наукові розробки молоді на сучасному етапі” 18-19.04.2019р., КНУТД м. Київ - <https://bit.ly/39QquPs>, IV Всеукраїнської науково-практичної конференції “Актуальні проблеми інноваційного розвитку кластерного підприємництва в Україні” 27.03.2020р., КНУТД м. Київ - <https://bit.ly/3uzpWVI>), тощо .

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

Професійний стандарт відсутній.

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

Під час відео-зустрічей з'ясовано, що ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” сформована відповідно до ЗУ “Про вищу освіту” та “Положення про організацію освітнього процесу в КНУТД” (<https://bit.ly/3mSPFWV>). Обсяг ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” 2020 р. і окремих ОК відображає фактичне навантаження здобувачів ОПП, і визначено у НП. Обсяг 1 кредиту ЄКТС становить 30 годин, а навантаження 1 навчального року - 60 кредитів ЄКТС. Загальний обсяг аудиторного навантаження НП 2020 р. з терміном навчання 3 роки 10 місяців складає 2144 год. та 5056 год. самостійної роботи, що у сумі складає 7200 год. (240 кредитів ЄКТС), з них 720 год. - практична підготовка (Навчальна практика у 2-му семестрі обсягом 6 кредитів ЄКТС, Виробнича практика у 4-му та 6-му семестрах обсягом 6 кредитів ЄКТС кожна, Переддипломна практика у 8-му семестрі обсягом 6 кредитів ЄКТС) та 360 год. - підготовка кваліфікаційної роботи. Нормативні ОК ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” складають 180 кредитів ЄКТС, і становлять 75,0%, а варіативні ОК складають 60 кредитів ЄКТС, і в загальному становлять 25,0%. Потребує удосконалення розподіл аудиторного навантаження і самостійної роботи у межах окремих ОК, наприклад за ОК “Маркетинг” виділено 30 год. аудиторного навантаження зі 180 год., що складає лише 16,7 %. Аналогічна ситуація за ОК “Українська та зарубіжна культура”, ОК “Ділова українська мова”, ОК Вільного вибору студента. Окрім того, згідно “Положення про організацію освітнього процесу в



КНУТД” (<https://bit.ly/3mSPFWV>, с.60) аудиторне тижневе навантаження студента визначається робочим навчальним планом в межах 18-24 год., однак згідно представлених НП 2020 р. кількість годин на тиждень у 3-7 семестрах перевищує встановлений норматив ЗВО (3-й, 5-й, 7-й семестри - по 30 год., 4-й, 5-й семестри - по 25 год.). Аналогічна ситуація у НП 2021 р. Це потребує певного коригування НП у контексті рівномірного розподілу аудиторного навантаження і самостійної роботи при плануванні навчального навантаження.

## **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.**

За ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” не здійснювалась підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти.

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

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

ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” 2020 р. та 2021 р. відповідає вимогам чинного законодавства і складається з ОК, що відповідають предметній області спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” та сприяють досягненню цілей та ПРН. ОП дозволяє здобути компетентності, що є необхідними для подальшої професійної діяльності здобувачів вищої освіти. ОП передбачає набуття здобувачами вищої освіти soft skills у тому числі за рахунок участі у міжнародних програмах.

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

Недоліки ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” 2020 р. та 2021 р. має неспівпадіння з НП, а саме: у НП 2020 та 2021 р. на ОК Фізичне виховання виділено 12 кредитів ЄКТС, а у ОП 2020 р. та 2021 р. не виділено кредити на ОК. Структурно-логічна схема ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” відображає опис логічної послідовності та причинно-наслідкові зв'язки вивчення ОК, однак, у структурно-логічну схему внесено вибіркові ОК, що є недоцільним, оскільки, передбачити вибір ОК здобувачами вищої освіти неможливо. У ОП практичну підготовку, що включає 4 практики відображено одним ОК і аналогічно у матриці відповідності програмних компетентностей компонентам ОП та матриці забезпечення ПРН відповідними компонентами. Згідно “Положення про організацію освітнього процесу в КНУТД” (у редакції 2020 року) аудиторне тижневе навантаження студента визначається робочим навчальним планом в межах 18-24 год., однак згідно представлених НП 2020 р. кількість годин на тиждень у 3-7 семестрах перевищує встановлений норматив ЗВО. Рекомендації Рекомендовано узгодити ОП та НП зокрема ОК Фізичне виховання. Рекомендовано удосконалити структурно-логічну схему ОП. Оскільки Навчальна практика, Виробничі практики та Переддипломна практика мають різний зміст, доцільно відобразити їх у ОП окремими ОК. Потребує удосконалення розподіл аудиторного навантаження і самостійної роботи у межах окремих ОК (ОК “Маркетинг”, ОК “Українська та зарубіжна культура”, ОК “Ділова українська мова”, ОК Вільного вибору студента). Потребує певного коригування НП у контексті рівномірного розподілу аудиторного навантаження і самостійної роботи при плануванні тижневого навчального навантаження.

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

Рівень В

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

Обсяг ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” 2020 р. і 2021 р. та окремих ОК (у кредитах ЄКТС) відповідають вимогам законодавства щодо навчального навантаження. Аналіз змісту ОП свідчать про загальну відповідність предметній області спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”. ОП 2020 р. і 2021 р. достатньо структуровані, ОК складають логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дозволяють досягти заявлених цілей та ПРН. Структура ОП передбачає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії (обсягом 25%) та набуття соціальних навичок, включає практичну підготовку здобувачів вищої освіти. Враховуючи відповідність за підкритеріями та некритичність зауважень, відповідність за критерієм 2 оцінена на рівні В.

### **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 КНУТД в 2021 році (<https://cutt.ly/ZvhOyKe>) офіційно оприлюднені на сайті ЗВО. Особливості вступу до КНУТД на здобуття ОКР «бакалавр» оприлюднена у Додатку 3 та Додатку 5 до Правил прийому на навчання у КНУТД. ЕГ прийшли до висновку, що правила прийому на навчання за ОП є чіткими, прозорими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та складені відповідно до Умов прийому на навчання до закладів освіти в Україні.

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

Правилами прийому на навчання за рішенням приймальної комісії, погодженням з кафедрою та деканатом, встановлено мінімальний бал ЗНО для конкурсних предметів 100 балів. Предмети ЗНО для вступу на ОП на основі повної середньої освіти цього року були встановлені МОН Умовами прийому, а вагові коефіцієнти визначались ЗВО: 1) українська мова і література - 0,3; 2) іноземна мова - 0,3; 3) історія України, або математика, або біологія, або географія, або фізика, або хімія - 0,3. Для вступу на навчання на основі диплому ОС молодшого бакалавра / ОКР молодшого спеціаліста вагові коефіцієнти становлять: 1) ЗНО з української мови і літератури - 0,25; 2) ЗНО з історії України - 0,25; 3) фахове вступне випробування - 0,5. Програми вступних фахових випробувань офіційно оприлюднені на сайті ЗВО ([https://knutd.edu.ua/admissions\\_main/exam\\_programes/](https://knutd.edu.ua/admissions_main/exam_programes/)), що, на думку ЕК, є досить зручними для використання. В Програмі містяться: Характеристика змісту програми (Опис основних розділів та їх короткий зміст), Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів, Порядок проведення фахового вступного випробування, Структура екзаменаційного білета, Критерії оцінювання фахового вступного випробування, Рекомендована література. Правила прийому та Програма вступних фахових випробувань переглядаються та затверджуються щорічно, в зв'язку зі зміною Умов прийому.

#### **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.**

Формалізовані правила визнання результатів навчання, одержаних в інших ЗВО, зазначені у Положенні про порядок визнання та перезарахування результатів навчання (у тому числі отриманих у неформальній та інформальній освіті) та визначення академічної різниці у КНУТД (<https://cutt.ly/2vhPNEs>). При переведенні студента з іншого ЗВО перезарахування результатів раніше складених ним дисциплін згідно з навчальним планом здійснюється за умови відповідності програм, загальної кількості годин, кількості кредитів та форми підсумкового контролю, перезарахування здійснюється деканом факультету та завідувачами кафедр, які забезпечують викладання цих дисциплін. В рамках академічної мобільності внутрішніми документами передбачено, що учасник академічної мобільності має право на зарахування модулів, вивчених у закордонному ЗВО, при зарахуванні результатів навчання порівнюють обсяги навчальних дисциплін. ЗВО має приклад перезарахування освітніх компонентів за ОП, а саме відбулося перезарахування результатів навчання студентки Шестової А. Р. (гр. БГР-2-18) на підставі академічної довідки та результатів навчання в іншому ЗВО - Akademii WSB (Польща).

#### **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.**

Право на визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, визначено у Положенні про порядок визнання та перезарахування результатів навчання (у тому числі отриманих у неформальній та інформальній освіті) та визначення академічної різниці у КНУТД (<https://cutt.ly/2vhPNEs>), в якому зазначено, що ЗВО може визнавати результати навчання, отриманих в умовах неформальної освіти. Визнання результатів навчання відбувається на підставі документа, наданого студентом, із переліком та результатами вивчення навчальних дисциплін, кількістю кредитів та зазначенням системи оцінювання навчальних здобутків студентів, завіреного в установленому порядку в навчальному закладі; на підставі підтверджуючих документів щодо здобутих знань за програмами неформальної освіти (сертифікату, кваліфікаційного свідоцтва тощо), що є підставою для зарахування окремої теми лекційного чи практичного заняття, змістового модуля чи всього навчального матеріалу дисципліни, якщо програма неформальної освіти відповідає робочій програмі навчальної дисципліни. Практик застосування визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, на ОП не було.

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

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

Правила прийому на навчання за ОП є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень, офіційно оприлюднені на сайті. Правила прийому на навчання за ОП враховують особливості самої ОП, програма фахового випробування відповідає вимогам до рівня початкових компетентностей, які необхідні для навчання за ОП. Розроблені чіткі та зрозумілі процедури визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО (у т.ч. під час академічної мобільності) та неформальній освіті.

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

1. Практики академічної мобільності на ОП немає. Рекомендації: вивчити досвід кращих ЗВО та розглянути можливість організації академічної мобільності учасників освітнього процесу в інших ЗВО (України та за кордоном).
2. Відсутність практик визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Рекомендації: провести популяризацію та роз'яснювальну роботу серед студентів і викладачів ОП щодо можливостей, правил та процедур набуття знань у неформальній освіті

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

Рівень B

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

ОП в достатній мірі відповідає якісним характеристикам за критеріями 3.1 – 3.4.: правила прийому на навчання за освітньою програмою є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному веб-сайті ЗВО, враховують особливості самої освітньої програми; визначені певні правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти та у неформальній освіті, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу. Враховуючи всю цілісність встановлених фактів (сильних сторін, позитивних практик, слабких сторін) та їх контексту, а також чинників, які визначають специфічні правила прийому на навчання за ОП та визнання результатів навчання, експертна група вважає, що ОП загалом відповідає критерію 3 при наявності певних слабких сторін, що не є суттєвими.

### **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.**

Освітня програма передбачає навчання на денній, заочній та дистанційній формі. Згідно з розділом 12 “Положення про організацію освітнього процесу” навчання в Університеті здійснюється за такими формами: навчальні заняття (лекції, лабораторні, практичні, семінарські, індивідуальні заняття, консультації.), самостійна робота, практична підготовка та контрольні заходи. За ОК 14 (Економіко-математичні методи та моделі) передбачено проведення лабораторних занять для денної форми навчання. Під час зустрічей із НПП кафедри економіки та сфери обслуговування, а також здобувачами вищої освіти, встановлено відповідність форм та методів навчання досягненню цілей та програмних результатів навчання освітній програмі, зокрема до викладання та організації освітнього процесу кафедри залучаються професіонали-практики, експерти, представники підприємств. Залучення фахівців до освітнього процесу відбувається через проведення відкритих лекцій, майстер-класів, занять в режимі open air тощо, що розширюють фахові компетентності здобувачів. У процесі інтерв'ювання здобувачі вищої освіти засвідчили факт впровадження нових форм навчання викладачем Костинець В.В. під час карантинних обмежень, зокрема Open Air-лекції (<https://bitly.su/W5N8igZV>). В свою чергу, під час зустрічі фокус групи з гарантом ОП та групою забезпечення, Костинець В.В. відмітила можливість обрання методів навчання та викладання відповідно до принципів академічної свободи. Крім цього, було встановлено особливості студентоцентрованого підходу та принципи академічної свободи, що проявляються у формуванні здобувачами вибіркового блоку навчальних дисциплін за допомогою каталогу дисциплін вільного вибору спеціальної професійної підготовки здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» факультету підприємництва та права (ДВСПП). У випадку необхідності та за ініціативи здобувачів здійснюється коригування змісту дисципліни, яка викладається. Здобувачі вищої освіти вільно висловлюють свою думку в навчальний та позанавчальний час шляхом проведення дискусій, обговорень, дебатів, полемік, участі в засіданні випускової кафедри. Наприклад, представники студентського самоврядування запропонували впровадити викладання окремих дисциплін іноземними мовами, що посилить конкурентні переваги випускника на ринку праці (витяг з протоколу №2 засідання кафедри бізнес-економіки та туризму від 14.09.2020р). В процесі вивчення матеріалів веб-сайту КНУТД було встановлено систематичність проведення анонімного анкетування здобувачів вищої освіти, що свідчить про відповідність вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи освітнього процесу. Даний факт засвідчує наявність анкет студентів. Форми та методи навчання і викладання

сприяють досягненню здобувачами вищої освіти заявлених у освітній програмі цілей та програмних результатів навчання.

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

Під час проведення інтерв'ювання учасників освітнього процесу та НПП кафедри економіки та сфери обслуговування підтверджено своєчасність надання доступної і зрозумілої інформації щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів шляхом доступу до Модульного середовища освітнього процесу (<https://msnp.knutd.edu.ua/login/>). Зокрема, на МСОП розміщено навчально-методичні матеріали для студентів денної та заочної форми навчання. Дослідивши структуру силабусів освітніх компонентів можна дійти висновку про використання компетентнісного підходу формування змісту навчальних дисциплін. Під час зустрічі з НПП, які викладають на ОП, к.е.н., доцент кафедри економіки та сфери обслуговування Пузирьова П.В. зазначила, що на початку семестру на потоковій лекції шляхом демонстрації презентацій відбувається процес ознайомлення здобувачів із цілями, змістом та програмними результатами ДВСПП. Якщо студент з тих чи інших причин не мав змоги бути присутнім на такій лекції, він має змогу ознайомитись з переліком дисциплін на сайті електронного каталогу (<https://bitly.su/otT8kt>) або в модульному середовищі зміст яких представлений у силабусах. До 31 січня здобувачі зобов'язані зробити вибір дисциплін через електронну заявку у модульному середовищі освітнього процесу університету або, у порядку виключення, подати до деканату заявку щодо вивчення тих чи інших вибіркових дисциплін у наступному навчальному році. Протягом двох тижнів після подачі заявок деканати формують списки груп для вивчення вибіркових дисциплін і доводять до кафедр. Випускові кафедри включають обрані дисципліни до робочих навчальних планів на наступний навчальний рік, зазначивши відповідну кількість здобувачів вищої освіти за кожною дисципліною вільного вибору студента. Навчальні групи для вивчення вибіркових дисциплін, пов'язаних із вивченням іноземної мови, використанням комп'ютерних класів, спеціальних лабораторій тощо, формуються за умови наявності не менше 15 -ти студентів. У всіх інших випадках група становить не менше 30 осіб.

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

Викладачі кафедри економіки та сфери обслуговування впроваджують результати свої наукових здобутків у навчальному процесі. За останні роки викладачі кафедри прийняли активну участь у виконанні: науково-дослідної теми: “Інвестиційно-інноваційна складова фінансово-економічної безпеки на національному, регіональному та мікрорівні в контексті сталого розвитку” (0115U004302); госпдоговірної теми “Аналіз конкурентів на ринку підприємств скляної галузі України” (14.11.2020 р. №1058); ініціативних тем: “Цифрова економіка, як передумова структурних, інтеграційних трансформацій вітчизняних бізнес-процесів в умовах глобалізації”, “Детермінанти трансформації економіки України в контексті реалізації Цілей сталого розвитку (макро-, мезо- та мікрорівень)”, “Базові компоненти сучасного розвитку економічної системи України”. Однак, жодна наукова тематика кафедри економіки та сфери обслуговування не відповідає у повній мірі предметній підготовці здобувачів зі спеціальності “Готельно-ресторанна справа”. Здобувачі вищої освіти приймають активну участь у конкурсах наукових робіт відповідно до цілей освітньої програми. На зустрічах фокус груп з'ясовано, що троє студентів цього року беруть участь у III Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт - стартапів «TourSystemUkrChallenge» (18 квітня 2021 р.) з власними проектами: 1. Овсяник К.М. «Проект вітамінного бару». 2. Падій Л.Л., Клименко Ю.Ю. «Проектування СПА-центру в структурі закладу готельного господарства». Здобувачі вищої освіти беруть активну участь у роботі науково-практичних конференцій, зокрема: 1. IV Всеукраїнської науково-практичної конференції «Актуальні проблеми інноваційного розвитку кластерного підприємництва в Україні» 27 березня 2020 р. 2. XVIII Всеукраїнської наукової конференції молодих учених та студентів «Наукові розробки молоді на сучасному етапі» 18-19. 04. 2019 р. (КНУТД м. Київ <http://surl.li/gucs>); 3. IV Всеукраїнської науково-практичної конференції «Актуальні проблеми інноваційного розвитку кластерного підприємництва в Україні» 27 березня 2020 р., (КНУТД м. Київ <http://surl.li/guct>). 4. II Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти та молодих учених «Домінанти соціально-економічного розвитку України в умовах інноваційного типу прогресу» 25 березня 2021 р. Спільні публікації НПП із здобувачами: 1. Костинець В.В., Баландюк А.І., Падій Л.Л. (2021) Дизайн візуальної комунікації в готельно-ресторанному бізнесі. Актуальні проблеми економіки. № 2, 2021. 2. Костинець В.В., Коваленко Ж.С., Овсяник К.М. Розвиток туристичного сектору регіонів України в сучасних умовах. Актуальні проблеми економіки. № 4, 2021. На сайті кафедри згадується про діяльність наукового гуртка “Молодіжний конгломерат бізнес-ідей” (<https://bitly.su/qXzYOa>) та «Підприємництво та бізнес: крок до успіху», але здобувачі ОП які були запрошені на зустріч з ЕГ зазначили, що не приймають в ньому участі, однак знають про функціонування такого гуртка.

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

Оновлення змісту освітніх компонент відбувається щорічно відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в КНУТД (<https://bitly.su/pqjnCin>). Викладачі постійно оновлюють лекційний та практичний матеріал з урахуванням рекомендацій, побажань стейкхолдерів, власних наукових досліджень та ініціативної науково-дослідної тематики кафедри, результатів проходження тренінгів, стажувань і курсів підвищення кваліфікації (<https://bitly.su/qXZY0a>). Це дозволяє впроваджувати необхідні зміни у навчальний процес. Так, згідно витягу з протоколу засідання кафедри №3/І від 19.10.2020 р. в робочі навчальні плани внесено такі зміни: 1. ОК “Мікроекономіка” збільшилась з 3 до 6 кредитів 2 семестр. 2. Виключити ОК “Теорія держави та права” І2 семестр. 3. Включити “Гроші та кредит” 2 семестр. 4. ОК “Організація торгівлі” збільшилась з 3 до 6 кредитів 3 семестр. 5. ОК “Товарознавство” зменшилось з 6 до 3 кредитів 4 семестр. 6. ОК “Маркетинг” зменшився з 6 до 3 кредитів, перейшов з 3 семестра на 4. 7. ОК “Менеджмент у сфері послуг” перенести з 5 семестра на 5 та 6 семестр. 8. Виключити ОК “Фінанси” (5 семестр), 9. Зменшити кількість кредитів на викладання ОК “Інфраструктура готельно-ресторанного бізнесу” з 6 до 3 кредитів у 6 семестрі. 10. ОК “Контроль якості харчових продуктів” перенести з 7 семестру у 6. 11. Збільшили кількість кредитів на викладання ОК “Технологія продукції ресторанного господарства” з 3 до 6 кредитів. 12. Включити ОК “Устаткування у готельно-ресторанній справі” (3 кредити). Наведені зміни дозволяють враховувати основні тенденції розвитку галузі та враховувати позицію стейкхолдерів.

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

Навчання, викладання та наукові дослідження пов’язані з інтернаціоналізацією діяльності закладу вищої освіти відбувається згідно “Програми інтернаціоналізації КНУТД на 2019-2023 рр” (<https://bitly.su/IgT2USal>). На виконання цієї програми в університеті було створено Навчально-науковий інститут інтернаціоналізації вищої освіти та науки в 2019 році. Члени експертної групи переконалися в розгалуженій міжнародній діяльності КНУТД, зокрема створено Китайсько-український заклад вищої освіти – Київський інститут технічного університету Цілу в місті Цзінань провінції Шаньдун. Випускова кафедра співпрацює з Варшавською школою менеджменту (м. Варшава, Польща), Білоруським державним університетом (м. Мінськ, Білорусія). Кафедра підтримує зв’язки з університетом «Монітоба» (Канада), Варненським економічним університетом (м. Варна, Республіка Болгарія), Ризьким технічним університетом (Латвія), Будапештським бізнес-коледжем (Угорщина, м. Будапешт). Слід відзначити, що у ЗВО здобувачі проходять практичну підготовку у закордонних готельно-ресторанних підприємствах (готель Seven Seasons Hotel&SPA в Болгарії (<https://knutd.edu.ua/pod-ta-publkats/news/11654/>), приймають участь у науково-практичних конференціях спільно з викладачами кафедри. Зокрема, у роботі Міжнародного семінару та науково-практичної конференції молодих учених та студентів у Віденському університеті (<https://knutd.edu.ua/pod-ta-publkats/news/11395/>) взяли участь декан факультету економіки та бізнесу, проф. Ольшанська О.В., доцент кафедри бізнес-економіки Костинець В.В. Викладачі кафедри пройшли наукове стажування у: International Scientific Training Seminars “Formation of Knowledge Economy as the Basics for Information Society” (м. Відень, Австрія) 16-19.12.2017 р. (Мельник А.О.); 7 International Scientific Training Seminars “Formation of Knowledge Economy as the Basics for Information Society” (м. Венеція-Верона, Італія) 15-18.12.2018 р. (Мельник А.О.); Вищій лінгвістичній школі м. Чехонство, Польща за програмою для європейського освітнього проекту «Інноваційні методи та технології навчання: європейська освіта в галузі економіки» з 21.11.2018 по 25.01.2019 р. (Мельник А.О.); Specificity of Finnish Education System . р 26.10-20.11.2020 р. West Finland College, Huittinen, Finland (доц. Белялов Т.Е.); Стажування за Американською програмою ділового стажування «SABIT» «Управління готельним господарством для країн Євразії» м. Вашингтон. CERTIFICATE OF TRAINING «SABIT Hotel Managtmtnt Program for Eurasia», 2018 р. (Опанашук Ю.Я.); ЮНЕСКО, штаб-квартира в Парижі (Франція), стажування «Formation Of Knowledge Economy As The Basis For Information Society», 2018 р. (Костинець В.В.); Університет Мугли (Бодрум, Туреччина) (курс «Innovative development of science, education, economics and management in the information society»), 2020 р. (Костинець В.В. у 2020 р.). Отриманий досвід зазначені НПП успішно імплементували в навчальний процес.

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

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

Сильними сторонами в контексті Критерію 4 за ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” є: реальна реалізація студентоцентрованого підходу та принципів академічної свободи через можливість вибору студентами в автоматизованій системі “Модульного середовища освітнього процесу” дисциплін із вибіркового циклу, тем курсових робіт, що є свідченням можливості формування індивідуальної траєкторії навчання. В автоматизованій системі “МСОП” є можливість здобувачам віддалено працювати із завданнями та науковими джерелами, що створює реальну можливість поєднувати навчання і дослідження під час реалізації освітньої програми. Серед інноваційних методів навчання слід виділити open air – лекції. Науково-педагогічний персонал та плідна співпраця із роботодавцями сприяють реалізації цілей ОП через імплементацию наукових та прикладних досягнень в освітній процес. НПП та здобувачі приймають активну участь в Міжнародних наукових семінарах (Віденський університет; Universita di Verona (Італія); «Формування економіки знань як базису інформаційного суспільства» (за підтримки UNESCO, м. Париж, Франція)). У здобувачів вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» є можливість літнього стажування в готельних комплексах компанії “Tural” на курортах Болгарії в рамках навчального плану практик і стажувань, що надає їм реальні можливості академічної мобільності .

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

Недоліки: наукові дослідження, що впроваджуються в освітній процес на ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” у повній мірі не відповідають предметній області спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”; участь здобувачів у Всеукраїнських конкурсах наукових робіт не є систематичною та результативною; відсутність практики викладання окремих ОК англійською мовою згідно побажань здобувачів. Рекомендації: пов'язати тематику наукових досліджень кафедри безпосередньо із предметною областю спеціальності; активізувати участь студентів у заходах з міжнародної мобільності; впровадити в освітній процес викладання профільних навчальних дисциплін англійською мовою.

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

Рівень В

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

В цілому, ОПП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” відповідає критерію 4 - навчання і викладання за ОПП. Мають місце незначні недоліки, які не впливають на якість підготовки здобувачів вищої освіти. Форми та методи навчання і викладання сприяють досягненню заявлених у ОП цілей та програмних результатів навчання, спрямовані на студентоцентризований підхід. Зміст навчальних дисциплін систематично оновлюється. Завдяки зручності Модульного середовища в КНУТД усі учасники освітнього процесу своєчасно отримують необхідну інформацію щодо цілей, змісту, ПРН, критеріїв оцінювання у межах окремих ОК. Експертна група вважає, що ОП загалом відповідає критерію 4 при наявності певних слабких сторін, 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.**

Під час проведення експертизи експертною групою підтверджено подану у відомостях про самооцінювання ОП інформацію щодо контрольних заходів оцінювання здобувачів вищої освіти. Оцінювання знань студентів здійснюється згідно рекомендацій наведених у Положенні про організацію освітнього процесу в КНУТД (<https://cutt.ly/MvhBOT4>) та Положенні про порядок і методичку рейтингового оцінювання академічних досягнень студентів КНУТД (<https://cutt.ly/HvhBFQe>), силабусах та робочих програмах кожної навчальної дисципліни, що передбачена навчальним планом за спеціальністю 241 Підприємництво в готельно - ресторанному бізнесі, які розміщені у автоматизованій системі «Модульне середовище освітнього процесу» (<https://cutt.ly/UvuINgO>). Під час інтерв'ювання студенти підтвердили, що на початку викладання кожного ОК викладач доводить до здобувачів інформацію про критерії оцінювання та відповідність контрольних заходів специфіці навчальних дисциплін, що дозволяють перевірити здобуття відповідних ПРН, передбачених ОП. Також студенти підтвердили, що інформація про форми контрольних заходів, проміжну атестацію та критерії оцінювання розміщено в автоматизованій системі «Модульне середовище освітнього процесу».

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

Стандарт вищої освіти 241 Готельно-ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384. Нормативні форми атестації визначаються освітньою програмою. Відповідно до освітньо-професійної програми атестація здобувачів вищої освіти відбувається у формі захисту атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи (у розмірі 12 кредитів відповідно до затвердженою КНУТД ОП 241 Підприємництво в готельно - ресторанному бізнесі), що в повному обсязі відповідає Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 “Готельно - ресторанна справа”.

**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.**

Правила проведення контрольних заходів та оскарження результатів проведення контрольних заходів є доступними та регламентуються наступними Положеннями: - про організацію освітнього процесу в КНУТД (<https://cutt.ly/DvjB883> ), - про порядок і методику рейтингового оцінювання академічних досягнень студентів КНУТД (<https://cutt.ly/zvjnuN2> ), - про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій у КНУТД (<https://cutt.ly/ibqHRvE>). Правила проведення контрольних заходів повідомляються студентам на першому занятті з дисципліни. Об'єктивність екзаменаторів при проведенні підсумкового контролю забезпечується проведенням даних заходів виключно в письмовій формі. Спілкування зі студентами та представниками студентського самоврядування показало обізнаність здобувачів вищої освіти щодо правил проведення контрольних заходів та порядком оскарження контрольних заходів і врегулювання конфліктів, які регламентує Положення про організацію освітнього процесу у КНУТД (<https://cutt.ly/DvjB883> ) та Положення про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій у КНУТД (<https://cutt.ly/WvjnaPE> ). Студенти ОП, представники студентського самоврядування та викладачі наголошують, що під час поточного та підсумкового контролю ніяких конфліктних ситуацій не виникало. Студенти, які отримали незадовільну підсумкову оцінку з навчальної дисципліни за семестр мають право на перескладання підсумкового контролю до початку наступного семестру. У КНУТД процедура повторного складання екзамену здійснюється після сесії у період ліквідації академічної заборгованості.

**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.**

Експертна комісія зазначає, що у ЗВО існує чітка політика щодо процедури дотримання академічної доброчесності, яку дотримуються всі учасники освітнього процесу під час реалізації освітньої програми. ЗВО популяризує академічну доброчесність серед здобувачів вищої освіти через оприлюднення Кодексу академічної доброчесності КНУТД (<https://cutt.ly/nvjWFM7>), Положення про організацію освітнього процесу в КНУТД (<https://cutt.ly/xvjWBau>), Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових роботах у КНУТД (<https://cutt.ly/EvjW4Qh> ), Положення про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у КНУТД (<https://cutt.ly/evjEtEu> ). Під час спілкування з представниками адміністрації КНУТД, факультету та кафедри виявлено, що ЗВО централізовано використовує систему виявлення текстових збігів та запозичень «Anti-Plagiarism v-15/257» для виявлення оригінальності праці, яка відповідає стандартам якості управління освітнім процесом. У результаті такої співпраці, здобувачі вищої освіти мають можливість перевірити наукові роботи на антиплагіат. Спілкування зі студентами показало обізнаність здобувачів вищої освіти щодо дотримання академічної доброчесності через проведення низки заходів з боку кураторів груп, але здобувачі не на достатньому рівні проінформовані які саме наукові роботи проходять перевірку на антиплагіат та які прикладні програми для цього використовуються. У ЗВО за порушення академічної доброчесності, відповідно до Кодексу академічної доброчесності КНУТД, здобувачі можуть бути притягнені до академічної відповідальності. Також із здобувачами при виявленні фактів порушення академічної доброчесності проводиться роз'яснювально-виховна робота. У КНУТД для протидії порушення академічної доброчесності, застосовують відповідні технологічні рішення, а саме розміщення тексту кваліфікаційної роботи у базі кваліфікаційних робіт ЗВО.

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

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

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. 2. Визначено чіткі і зрозумілі правила проведення контрольних заходів, що є доступними для всіх 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. 3. Під час інтерв'ювання студенти підтвердили відповідність контрольних заходів специфіці навчальних дисциплін, що дозволяють перевірити здобуття студентами відповідних компетенцій, передбачених ОПП. 4. У ЗВО визначено чіткі та зрозумілі політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, що послідовно дотримуються всіма учасниками освітнього процесу під час реалізації освітньої програми. ЗВО використовує відповідні технологічні рішення як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності.

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

Недоліки: У ході проведення акредитації, експертна група встановила, що попри гарно складені стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності ЗВО має слабку практику проведення інформаційних заходів щодо популяризації академічної доброчесності. Рекомендації: варто запровадити у ЗВО практику інформаційних заходів щодо популяризації академічної доброчесності та роз'яснення її проявів в рамках проведення конференцій, круглих столів, семінарів.

## **Рівень відповідності Критерію 5.**

Рівень В

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

Освітня програма в достатній мірі відповідає якісним характеристикам за підкритеріями 5.1-5.4: форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти є чіткими, зрозумілими, а також оприлюднюються заздалегідь; форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти; у закладі вищої освіти визначено чіткі та зрозумілі політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності. Беручи до уваги всю цілісність встановлених фактів (сильних сторін, позитивних практик, слабких сторін, недоліків) та їх контексту, такі чинники, як принципи поваги до автономії закладу, врахування контексту та позицій стейкхолдерів, відносний вплив недоліків на відповідний аспект якості освітньої програми та наявність в закладі підходу, орієнтованого на вдосконалення, експертна група вважає можливим стверджувати про наявність загалом відповідності освітньої програми критерію 5 при наявності недоліків, 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.**

Під час проведення експертизи у КНУТД ЕГ було проаналізовано інформацію таблиці 2 подану у звіті СО, надану додаткову інформацію - Відомості про якісний склад групи забезпечення ОП, Види і результати професійної діяльності членів групи забезпечення ОП (долучено ЗВО до документів АС у системі НА у вкладці "Запити та відповіді") сайт ЗВО та враховано Наказ МОН України "Про особливості запровадження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти", затвердженого постановою КМУ № 266 від 29.04.2015 р. Дані засвідчують відповідність академічної кваліфікації НПП задіяних до реалізації ОП. Публікації НПП дотичні ОК, що вони викладають. Більшість НПП мають публікації у виданнях, які індексуються у базах Scopus та Web of Science. На ОП є НПП, які мають практичний досвід зокрема доц. Опанащук Ю.Я. - працював директором готельного підприємства "Житомир", працює до теперішнього часу головою правління асоціації готельних об'єднань та готельних міст України (викладає ОК: Організація готельного господарства), доц. Костинець В.В. - працює директором ТОВ "Туристична компанія "Менестіс" (викладає ОК: Організація ресторанного господарства), доц. Колісніченко Т.О. - є членом асоціації кулінарів України (викладає ОК: Контроль якості харчових продуктів та послуг, Технологія продукції ресторанного господарства), і професійна кваліфікація цих викладачів забезпечує досягнення визначених відповідною ОП цілей та ПРН. НПП пройшли міжнародне стажування, а саме: доц. Абсаямова Я.В. - Академічне товариство М. Балудянського, Словаччина, 01.04.2017 р.; Академічне товариство М. Балудянського та Пан'європейський університет, Словаччина, 30.10.2017 р., 20.04.2018 р., 27.10.2018 р., 29.03.2019 р., 15.11.2019 р.; доц. Костинець В.В. - "Інновації в управлінні: виклики сьогодення", м. Прага, 2019 р; 9th International Scientific and Practical Workshop, Vienna – Salzburg, Austria, 2019 р.; 8th International Scientific Training Seminars "Formation Of Knowledge Economy As The Basis for Information Society", Верона-Генуя-Падуя, 2019 р.; проф. Денисенко М.І. - НДІ економічного розвитку (м. Київ) Східно-європейського центру фонду фундаментальних досліджень, м. Прага, 2019 р.; Науковий центр інноваційних технологій, м. Таллін, Естонія, 2019 р.; доц. Опанащук Ю.Я. - Американська програма "SABIT", м. Вашингтон, 2018 р.; доц. Нищенко О.В. - Akademia WSB or the European education project, Dabrova Górnicza, Польща, 2020 р.; доц. Фастовець Н.В. та доц. Гончаренко І.М. - Warsaw Business School, Dabrova Gornicza Польща, 2017 р.; доц. Євсейцева О.С. - стажування в університетах Словаччини-Угорщини-Австрії, м. Кошице, 2018 р.; проф. Ольшанська О.В. - "Інноваційні методи та технології навчання: нове у освітній Європейській практиці", Добрава Гурніча, 2017 р.; 7th International Scientific Training Seminars "Formation of knowledge economy as a basis for international society", м. Верона, Італія 2018 р.

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



У ЗВО діє “Положення про проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад НПП КНУТД” та укладання з ними трудових договорів (контрактів)” (<https://bit.ly/31UEUJL>) та наведено “Вимоги до претендентів на заміщення вакантних посад НПП КНУТД”. На сайті ЗВО розміщується інформація щодо конкурсу на заміщення вакантних посад (Н-д: <https://bit.ly/3t6yIdN>). У “Положенні про проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад НПП КНУТД” визначено порядок обрання на вакантні посади за конкурсом НПП, у п.1.2 зазначено, що конкурс на заміщення посади оголошується ректором університету, про що видається наказ, п. 1.3 - для сприяння якісному проведенню конкурсу рішенням ректора створюється Конкурсна комісія університету, п. 1.5 - визначає повний перелік документів, що подаються до відділу кадрів, у п. 1.7 зазначено, що кандидатури претендентів на заміщення посад НПП попередньо обговорюються на відповідній кафедрі в їх присутності (у разі відсутності претендента кандидатура обговорюється лише за його письмової згоди), у п. 1.8 зазначено, що висновки кафедри про професійні, особисті якості претендентів та відповідні рекомендації затверджуються відкритим голосуванням та передаються на розгляд Конкурсної комісії. Також, висновки Вченої ради про професійні та особисті якості претендентів затверджуються відкритим голосуванням та передаються на розгляд Конкурсної комісії разом із окремими думками учасників засідання, які викладені в письмовій формі. Конкурсна комісія ухвалює рекомендації стосовно претендентів на посади, п. 1.9 - обрання НПП Вченою радою університету (факультету) проводиться таємним голосуванням, п. 1.10 - рішення Вченої ради університету (факультету) є підставою для укладання трудового договору з обраною особою і видання наказу ректора про прийняття її на роботу, п. 1.11 - відповідно до чинного законодавства при прийнятті на роботу НПП укладається строковий контракт, п. 1.12 - контракт укладається між обраним на посаду працівником та університетом в особі ректора з урахуванням рейтингового оцінювання діяльності за попередній термін роботи в КНУТД. Під час відео-конференцій з НПП, із адміністративним персоналом та допоміжними (сервісними) структурними підрозділами підтверджено, що процедури конкурсного добору НПП у КНУТД дозволяють забезпечити необхідний рівень професіоналізму претендентів та сприяють успішній реалізації ОП.

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

В КНУТД до організації та реалізації освітнього процесу роботодавці залучення за кількома напрямками, а саме: 1) до рецензування ОП “Підприємництво в готельно - ресторанному бізнесі”, зокрема враховано відгуки роботодавців, а саме рецензії: директора “Готельного комплексу “Київ” В.В. Тучі, генерального директора ТОВ “ДАВ КЛУБ” О.А. Пілояна, директора ТОВ “Контрабандо” В.Л. Гріненко, директора департаменту з управління персоналу InterContinental О.М. Федорової, директора “Готельного комплексу “Національний” Ю.Л. Стригун; 2) у КНУТД здійснюється опитування роботодавців (на ознайомлення ЕГ надано інформацію щодо результатів їх опитування та долучено ЗВО до документів АС у системі НА у вкладці “Запити та відповіді”) зокрема: ПрАТ “ГАМАЛІЯ”, ТОВ “Туристична компанія “Menestys”, ТОВ “Контрабандо”, ТОВ “ДАВ КЛУБ”, ТОВ “Турал Сервіс”, ТОВ “УКРІОГІМПЕКМ”, ТОВ “ФАВ КИЇВ”, ТОВ “Магнит”, Юг - трейдинг групи; 3) до обговорення ОП “Підприємництво в готельно - ресторанному бізнесі” на засіданнях кафедри залучаються представники роботодавців зокрема директор ДП Готельний комплекс “Київ” В.В. Туча, директор ТОВ “Контрабандо” В.Л. Гріненко, генеральний директор ТОВ “ДАВ клуб” О.А. Пілоян, директор ТОВ “Турал Сервіс” А.А. Акопян (витяг з протоколу засідання кафедри №3/І від 19.10.2020 р.) (долучено ЗВО до документів АС у системі НА у вкладці “Запити та відповіді”); 4) проходження практик здобувачами на підприємствах (підписано угоди для проходження практик): Асоціація готельних об'єднань та готелів міст України (Договір №20/667 від 03.02.2021р.); Готельно-ресторанний комплекс “Asteri” (Договір № 445-к від 11.12.2017р.); ТОВ “Треско-сервіс” (Договір №1 від 11.09.2018р.); ТОВ “Парк-Готель “Голосієво” (Договір №1-05/12/17 від 5.12.2017р.); Компанія “РАТІКА” (Договір №1 від 14.12.2017р.); Компанія “ТУРАЛ МЕНІДЖБНТ” (Договір №2 від 15.10.2017р.); 5) проведення спільних тренінгів, круглих столів тощо (<https://bit.ly/3fUDLu6>, <https://bit.ly/3d2vjqr>, <https://bit.ly/3dIUv4J>); 5) рецензування кваліфікаційних робіт здобувачів ОП “Підприємництво в готельно - ресторанному бізнесі”. Наведені факти були підтвержені роботодавцями під час відео-зустрічей.

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

На ОП “Підприємництво в готельно - ресторанному бізнесі” є практика викладання дисциплін викладачами, що мають практичний досвід, зокрема доц. Опанащук Ю.Я. працював директором готельного підприємства “Житомир”, працює до теперішнього часу головою правління асоціації готельних об'єднань та готельних міст України (викладає ОК: Організація готельного господарства), доц. Костинець В.В. працює директором ТОВ “Туристична компанія “Menestys” (викладає ОК: Організація ресторанного господарства), доц. Колісніченко Т.О. є членом асоціації кулінарів України (викладає ОК: Контроль якості харчових продуктів та послуг, Технологія продукції ресторанного господарства). Окрім того, до проведення окремих занять та зустрічей залучаються роботодавці, зокрема була проведена відкрита лекція директором ТОВ “ДАВ клуб” (21.10.2020 р., <https://bit.ly/3dKpVc3>), здобувачі вищої освіти ОП брали участь у виїзних навчальних профільних тренінгах на підприємствах м.Чернігів, а саме: еко-фермі “Диво”, Дому пива та м'яса “Хряк” (14.10.2020 р., <https://bit.ly/3t1yaFZ>). Також, здобувачам вищої освіти, що навчаються на ОП проводяться заняття безпосередньо у готелях та ресторанах (19.10.2020 р., <https://bit.ly/2PDrSoX>; 20.10.2020 р., <https://bit.ly/3teEbPu>). Також, роботодавці залучаються до керівництва виробничою практикою та рецензування кваліфікаційних робіт.

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

Серед завдань ЗВО у “Стратегії розвитку КНУТД на 2019-2023 рр.” (<https://bit.ly/3dsj2Ll>) п.4 “Управління кадровим потенціалом” є: забезпечити ефективну роботу системи підготовки та підвищення кваліфікації кадрів, що надає високий рівень професійної та інноваційної компетенції, соціальної та особистої відповідальності. У ЗВО діє “Положення про підвищення кваліфікації науково-педагогічних і педагогічних працівників КНУТД” (<https://bit.ly/3mVcCtU>), яке визначає процедуру, види, форми, обсяг (тривалість), періодичність, умови підвищення кваліфікації та процедуру визнання підвищення кваліфікації педагогічних і НПП КНУТД. У п.1.8 Положення зазначено, що обсяг підвищення кваліфікації педагогічних та НПП ЗВО протягом 5-и років не може бути меншим ніж 6 кредитів ЄКТС (180 год.). Згідно п.2.3 Підвищення кваліфікації педагогічними і НПП здійснюється згідно з Планом підвищення кваліфікації на навчальний рік, який затверджується Вченою радою КНУТД. Згідно п.1.6 метою посилення зацікавленості НПП у підвищенні своєї професійної кваліфікації, в освоєнні передового педагогічного досвіду і творчого підходу до процесу викладання введено “Положення про рейтингове оцінювання НПП КНТД” (<https://bit.ly/3d3UjxV>) результати якого наведено на сайті ЗВО (2020 р. - <https://bit.ly/31ZWUIZ>, 2019 р. - <https://bit.ly/3wHvU8W>). У ЗВО Навчально-науковий інститут сучасних технологій навчання проводить підвищення кваліфікації НПП, зокрема його проходили: доц. Проданюк Ф.М., проф. Борецька Н.П., ст.викл. Будякова О.Ю., доц. Скідан В.В., проф. Бугас В.В., доц. Євсейцева О.С., доц. Шіковець К.О., проф. Ольшанська О.В. НПП ОП пройшли міжнародне стажування, а саме: доц. Абсальямова Я.В., доц. Костинець В.В., проф. Денисенко М.І., доц. Нищенко О.В., доц. Фастовець Н.В., Гончаренко І.М. - доц. Євсейцева О.С. Система професійного розвитку в цілому відповідає потребам та інтересам НПП.

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

У КНУТД стимулюють розвиток викладацької майстерності викладачів шляхом підвищення кваліфікації, використання моральних і матеріальних заохочень. У “Колективному договорі КНУТД на 2021-2023 роки” (<https://bit.ly/3wD4v8a>) у розділі III “Оплата та стимулювання праці” у п.3.7 наведено перелік встановлених надбавок: у розмірі до 50% посадового окладу за високі досягнення в праці, за виконання особливо важливої роботи (на термін її виконання), за складність, напруженість у роботі; педагогічним та НПП за вислугу років щомісячно у % до посадового окладу понад 3 роки – 10%, понад 10 років – 20%, понад 20 років – 30%; встановлювати доплати: у розмірі до 50% посадового окладу (ставки заробітної плати) за виконання обов’язків тимчасово відсутнього працівника, за суміщення професій (посад), за розширення зони обслуговування або збільшення обсягу виконуваних робіт; за вчене звання в граничному розмірі від посадового окладу (ставки заробітної плати): професора - 33%, доцента - 25%; за науковий ступінь у граничному розмірі від посадового окладу (ставки заробітної плати) доктора наук - 25%, кандидата наук - 15%. Стимулювання здійснюється відповідно до “Положення про рейтингове оцінювання НПП КНТД” (<https://bit.ly/3d3UjxV>) за результатами якого керівництво ЗВО приймає рішення щодо розмірів та видів винагороди, а також щодо конкурсного відбору на заміщення вакантних посад. Згідно “Статуту КНУТД” від 28.08.2020 р., протокол №1 (<https://bit.ly/3dX47Jo>, 4.9, п.21, с.25) ЗВО встановлює власні форми морального та матеріального заохочення учасників освітнього процесу. Відповідно до “Правил внутрішнього розпорядку КНУТД” від 21.09.2016 р., протокол №1 (<https://bit.ly/3z0ZrMG>), VII. “Заохочення за успіхи в роботі та навчанні” ЗВО застосовує моральні і матеріальні заохочення: подання на нагородження державними нагородами; подання на відзначення державними преміями; подання на присвоєння почесних звань; відзначення знаками, грамотами, іншими видами морального і матеріального заохочення. Під час зустрічі ЕГ з НПП було підтверджено отримання премій за результатами рейтингового оцінювання (Костинець В.В., Ольшанська О.В. та інші)

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

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

Академічна та професійна кваліфікація НПП, задіяних у реалізації ОП забезпечує досягнення визначених ОП цілей та ПРН. У склад НПП які викладають на ОП входять викладачі з практичним досвідом, а це свідчить про їх професійну кваліфікацію. Процедури конкурсного добору НПП є прозорими та дозволяють забезпечити необхідний рівень професіоналізму викладачів для успішної реалізації ОП “Підприємництво в готельно - ресторанному бізнесі”. Викладачі, що залучені до викладання на ОП протягом останніх років пройшли підвищення кваліфікації переважно в іноземних установах. До проведення лекційних та практичних занять залучаються фахівці-практики. Окремі викладачі реалізують сучасні підходи до викладання ОК в умовах карантинних обмежень.

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

Недоліки: НДР викладачів профільної кафедри не у повному обсязі відповідають предметній області спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”. Рекомендації: Активізувати роботу щодо опублікування результатів наукової діяльності НПП у фахових виданнях та виданнях, що індексуються у Scopus, Web of Science, які відповідають предметній області спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”.

## **Рівень відповідності Критерію 6.**

Рівень В

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

ОП “Підприємництво в готельно - ресторанному бізнесі” має відповідність за критерієм 6 - людські ресурси. Необхідно констатувати відповідність академічної та професійної кваліфікації НПП, задіяного у реалізації ОП. За останні 5 років всі викладачі, що залучені до реалізації ОП пройшли підвищення кваліфікації. Процедури конкурсного добору викладачів є прозорими. Враховуючи відповідність за підкритеріями та некритичність зауважень, відповідність за критерієм 6 оцінена на рівні В.

### **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.**

Експертна група здійснювала огляд матеріально-технічної бази, що використовується під час реалізації ОП в on-line режимі та за допомогою відеороликів, представлених завідувачем кафедри економіки та сфери обслуговування Мельник А.О. Під час огляду було продемонстровано дві лабораторії кафедри, розташованих у 4 корпусі ЗВО. Лабораторія “Готельний номер” складається з передпокою, в якому є тумба для взуття і чемодану та шафа; вітальня з диваном, письмовим столом і тумбою; друга кімната - спальня (ліжко, 2 тумби, стільці) та санвузол. Лабораторія “Студентське кафе” розташована у приміщенні колишньої їдальні. До її складу входить зала, яка надає можливість здобувачам отримувати практичні навички сервірування столу та обслуговування гостей. Також в лабораторії наявні технологічні приміщення, оснащені пароконвектором, професійною плитою та холодильною камерою. У наданому відео та в інформації долучений ЗВО до документів АС у системі НА у вкладці “Запити та відповіді”, а також на сайті кафедри (<https://bitly.su/qXzY0a>) продемонстровано проведення практичних занять в згаданих лабораторіях. Використання зазначених лабораторій в освітньому процесі забезпечує досягнення визначених освітньою програмою цілей та програмних результатів навчання, зокрема ПРН 2; ПРН 5 - ПРН 9; ПРН 13; ПРН 18 - ПРН 20. Крім цього, під час зустрічі проректор з навчально-виробничих питань та розвитку Серпутько А.В. зазначив, що в розпорядженні ЗВО є 8 гуртожитків загальною місткістю 3600. В яких проживає 2500 здобувачів КНУТД та 1000 здобувачів інших ЗВО. На оновлення та модернізацію гуртожитків ЗВО щорічно витрачається близько 1 500 000 грн. Аудиторний фонд оснащено всім необхідним обладнанням (сучасне мультимедійне обладнання, дошка, проектор тощо). Комп'ютерні класи оснащені необхідним обладнанням, але програмне забезпечення необхідне для досягнення визначених ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” цілей та програмних результатів навчання відсутнє (використовуються Promotion version популярних програм - ArchiCAD). Бібліотечний фонд КНУТД побудований на базі новітніх інформаційно-комунікаційних технологій. В електронному каталозі відображено активний фонд бібліотеки. Директор НТ Бібліотеки Жменько О.В. зазначила, що протягом карантинного періоду видача книг через електронний репозиторій здійснювалась близько 4 млн разів. Важливою для ЗВО є електронна система МСОП (<https://msnp.knutd.edu.ua/>), яка дозволяє університету в значній мірі автоматизувати освітній процес та надає можливість вільного використання здобувачами навчально-методичного забезпечення ОП. Освітній процес на ОП в належній мірі забезпечений фінансовими та матеріально-технічними ресурсами.

#### **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.**

В межах зустрічей фокус групи зі здобувачами вищої освіти та НПП встановлено, що доступ до інфраструктури університету та інформаційних ресурсів в межах ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” необхідних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності здійснюється безоплатно. У першому корпусі можливий доступ до мережі Інтернет через WI-FI. Доступ до єдиної електронної бібліотеки КНУТД є безоплатним та вільним.

#### **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.**

У КНУТД безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти регулюється розділом IV “Умови та охорона праці” Колективного договору на 2021-2023 роки (<https://bit.ly/3wD4v8a>), а також розділом XI

“Управління та завдання служби охорони” Правил внутрішнього розпорядку КНУТД (<https://bitly.su/xCO6L>). З метою підтримки безпечного середовища здобувачів ОП «Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі» передбачено ОК «Безпека життєдіяльності та цивільний захист», яка формує навички здійснення безпечної діяльності (ЗК 8). Крім цього, у ЗВО наявний медичний пункт, який під час карантинного періоду знаходиться в гуртожитку. Зустрічі із представниками студентського самоврядування та здобувачами показали задоволеність освітнім середовищем, сприятливий морально-психологічний клімат, дружню атмосферу, що забезпечують відсутність складних конфліктних ситуацій. Здобувачі підтвердили проведення щорічного опитування щодо задоволення якості освітніх послуг. Здобувачі університету засвідчили, що керівництво університету задовольняє їх освітні потреби та інтереси, надаючи можливість формувати індивідуальні траєкторії навчання.

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

Освітня підтримка у КНУТД проявляється в організації доуніверситетської навчальної підготовки абітурієнтів (<https://bitly.su/DSqWx>). Під час інтерв'ювання здобувачів вищої освіти та представників студентського самоврядування з'ясовано, що освітня, організаційна, інформаційна та консультативна складова навчального процесу в університеті реалізується за допомогою МСОП, електронного журналу, соціальних мереж та власної сторінки в Instagram тощо. Важливою складовою інформаційного забезпечення освітнього процесу є наявність електронної скриньки довіри. Також в умовах дистанційного навчання здобувачі високо оцінили якість освітніх послуг ЗВО шляхом проведення online занять та консультацій викладачами, що забезпечують освітній процес. Функціонування в університеті Центру праці та кар'єри (<https://knutd.edu.ua/students/job/>), проведення щорічних галузевих ярмарок вакансій надає здобувачам вищої освіти інформаційну та консультативну допомогу в майбутньому працевлаштуванні. Соціальна підтримка здобувачів проявляється в забезпеченні всіх бажаючих гуртожитком, участю в спортивних гуртках тощо. Студентське самоврядування приймає активну участь в інформаційній, освітній, організаційній і соціальній складовій, приймаючи участь у Вчених радах університету та факультету, а також здійснюючи комунікаційний ланцюжок між деканатом та студентами шляхом спілкування в соціальних мережах та неформальному середовищі (Положення “Про студентське самоврядування” (<https://bitly.su/qfUyCW>)).

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

З а освітньою програмою “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” особи з особливими освітніми потребами не навчаються. Але під час огляду відеоматеріалів матеріально-технічної бази університету з'ясовано, що всі навчальні корпуси оснащені пандусами при вході до приміщення; один із корпусів спеціально оснащений ліфтом для людей з особливими потребами, всі інші - звичайними ліфтами; наявні місця загального користування також спеціально облаштовані для такої категорії людей. Для студентів, що мають дітей можливий перехід на дистанційну форму навчання. В університеті передбачено виплату соціальних стипендій здобувачам, які не отримують іншої матеріальної підтримки (п.11.1 <https://bitly.su/JbPvG>). Крім цього, у ЗВО розроблено ряд положень, що регулюють умови реалізації освітнього процесу осіб з особливими освітніми потребами, зокрема Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення (<https://bitly.su/u5GLl3t>).

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

У КНУТД процедура вирішення конфліктних ситуацій, в т.ч. пов'язаних з сексуальними домаганнями, дискримінацією та/або корупцією регулюється Положенням про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (<https://bitly.su/DWO56rrr>) та Антикорупційною програмою (<https://bitly.su/9yaw>). В Університеті передбачено два шляхи реагування на випадки виникнення конфліктних ситуацій – формальний та неформальний. Якщо співробітник або здобувач вищої освіти вважають, що у КНУТД було порушено їх права, він або вона можуть подати скаргу до Комісії з врегулювання конфліктних ситуацій. Скарга подається до Комісії у письмовій формі (в електронному або паперовому вигляді) і повинна містити опис порушення права особи, зазначення моменту (часу), коли відбулося порушення, факти і можливі докази, що підтверджують скаргу. Скарга може бути подана протягом 30 днів із дня вчинення діяння або з дня, коли повинно було стати відомо про його вчинення. Скарга може бути надіслана на постійно діючу в Університеті електронну поштову скриньку довіри (<https://knutd.edu.ua/dovira/>). Кожна скарга подається до Комісії. В межах формальної процедури після отримання та реєстрації скарги Комісія обов'язково письмово інформує ректора КНУТД. Протягом 10 робочих днів проводиться засідання Комісії, де вирішується чи розгляд скарги належить до компетенції Комісії. У разі необхідності Комісія отримує від сторін конфлікту в письмовій формі уточнюючі деталі, пов'язані із конфліктною ситуацією, зокрема дата, місце, час, особи, залучені до ситуації, свідки тощо. Комісія признає дату (дати) проведення засідання (засідань) за участі сторін конфлікту, у термін, що не може перевищувати 30 календарних днів з моменту отримання скарги. За результатами проведення формальної процедури оформлюється рішення у письмовій формі, яке підписується всіма членами

Комісії та сторонами конфлікту, кожна з яких отримує примірник рішення. На підставі рішення Комісії керівництво Університету приймає відповідні рішення, передбачені та дозволені законодавством, зокрема, винесення догани або звільнення працівника/працівниці, відрахування студента/студентки тощо. Примірник рішення та матеріали формальної процедури повинні зберігатися в Комісії протягом п'яти років. Під час спілкування із здобувачами та представниками студентського самоврядування з'ясовано, що конфліктних ситуацій між студентами та НПП не було. ЕГ дійшла висновку про виважену політику ЗВО, направлену на запобігання корупції та виникненню конфліктних ситуацій, яка є доступною для всіх учасників освітнього процесу та послідовно дотримується під час реалізації освітньої програми.

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

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

Позитивною практикою в університеті є електронна система МСОП як засіб програмного забезпечення освітнього процесу. Матеріально-технічна база підтримується на необхідному рівні для досягнення програмних результатів навчання, у 2020 році відбулось оновлення лабораторії "Готельний номер" та "Студентське кафе", існує вільний безкоштовний доступ до інфраструктурних об'єктів та інформаційних ресурсів (бібліотечний фонд, МОСП). У ЗВО організовано умови для реалізації освітніх потреб осіб з особливими потребами. Освітнє середовище в аудиторних приміщеннях, гуртожитках та інших будівлях соціальної інфраструктури є безпечним для життя. Чіткі процедури вирішення потенційних конфліктних ситуацій. Університет надає безоплатну підготовку абітурієнтів до ЗНО та вступних випробувань.

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

Недоліки: Відсутність ліцензованого спеціального програмного забезпечення, яке використовується під час реалізації навчального процесу за ОП "Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі". Рекомендації: Рекомендовано розглянути можливість придбання ліцензованого програмного забезпечення (прикладних програм).

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

Рівень В

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

Загалом, освітня програма на належному рівні узгоджена з якісними характеристиками Критерію 7. Матеріально-технічне забезпечення цілком задовольняє потреби здобувачів. Умови освітнього середовища є безпечним для життя та враховують права осіб з особливими потребами. Інфраструктура, обладнання, навчально-методичне забезпечення за кількістю та якістю є достатнім для досягнення передбачених результатів навчання. Враховуючи відповідність за підкритеріями та некритичність зауважень, відповідність за критерієм 7 оцінена на рівні В.

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

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

Експертна група під час попередньої оцінки «Положення про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) в Київському національному університеті технологій та дизайну» (<https://bitly.su/pqjnCin>) та інтерв'ювання керівника центру менеджменту якості освітньої діяльності Павленко В.М., директора навчально-методичного центру управління підготовкою фахівців Григоревської О.О. та керівника навчально-методичного відділу Грицаєнко Л.М. встановлено, що моніторинг ОП відбувається раз на рік з метою встановлення відповідності її змісту вимогам стейкхолдерів відносно професійних компетентностей, а також освітніх потреб здобувачів вищої освіти. Декан факультету економіки та бізнесу Ольшанська О.В. зазначила, що в 2020 р. відбулась заміна гаранта ОП з метою нарощування потенціалу і бачення майбутнього розвитку освітньої діяльності за ОП. В Університеті процедура розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми регулюється Положенням про організацію освітнього процесу у КНУТД (<https://bitly.su/pqjnCin>); Положенням про розробку освітніх програм у КНУТД (<https://bitly.su/voUqA1b1>) та Положенням про моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм у Київському національному університеті технологій та дизайну (<https://bitly.su/8pHQ2>).

## **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.**

Експертна група в процесі інтерв'ювання здобувачів вищої освіти та представників студентського самоврядування дійшла висновку, що вони активно залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери шляхом проведення анкетування та участі активу студентства в засіданнях кафедри економіки та сфери обслуговування. З'ясовано, що представниками студентського самоврядування КНУТД під час участі в засіданні кафедри було запропоновано: головою студентського самоврядування КНУТД Лесютою Н.Ю. запровадити викладання окремих дисциплін іноземними мовами, що посилить конкурентні переваги випускника на ринку праці; головою студентського самоврядування ФЕБ Малюшенко О.С. залучати до проведення навчальних занять фахівців зі сфери гостинності, а також запровадити практику проведення зустрічей, тренінгів, ворк-шопів з представниками та власниками бізнесу готельно-ресторанної сфери, продовжити започаткований цикл практичних тренінгів під час навчальної практики студентів у лютому та проводити їх систематично протягом навчального семестру (витяги з протоколу засідання кафедри №2 від 14.09.2020 р.). Здобувачі за ОП проявили обізнаність в процесі проведення опитування щодо перегляду ОП та участі в ньому (результати анкетування долучено ЗВО до документів АС у системі НА у вкладці "Запити та відповіді"). В процесі дослідження сайту КНУТД та випускової кафедри не було виявлено результатів анкетування здобувачів.

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

Ознайомлення з витягами з протоколів кафедри економіки та сфери обслуговування (долучено ЗВО до документів АС у системі НА у вкладці "Запити та відповіді") дозволяють зробити висновок про систематичний перегляд змісту ОК та врахування рекомендацій, побажань стейкхолдерів. Наприклад, на зауваження директора ТОВ "Контрабандо" впроваджено в ОП ОК "Устаткування у готельно-ресторанній справі", а також розширено ОК "Технологія продукції ресторанного господарства" додатковим змістовим модулем для посилення теоретичної бази для оволодіння компетентностями пов'язаними з технологічними процесами закладів ресторанного господарства (витяг з протоколу засідання кафедри №3/1 від 19.10.2020 р.). Також роботодавці є членами ДЕК із захисту кваліфікаційних робіт та звітів з виробничої практики. Рекомендації працедавців щодо подальшого розвитку ОП представлені у вигляді відгуків та рецензій на освітньо-професійну програму "Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі", а саме: відгука директора "Готельного комплексу "Київ"" Тучі В.В., рецензій директора готельного комплексу "Національний" Стригуна Ю.Л. та директора ТОВ "ДАВ клуб" Пілюяна О.А. Крім цього, роботодавці приймають участь у щорічних ярмарках вакансій, який організовується Центром праці та кар'єри (<https://knutd.edu.ua/students/job/>). Роботодавці, професіонали-практики, експерти, представники підприємств залучаються до освітнього процесу через проведення відкритих лекцій, майстер-класів, занять в режимі open air тощо, що розширюють фахові компетентності здобувачів. Зокрема: 1. Організація виїзних практичних тренінгів з технології сироваріння та екскурсійної справи (<https://bitly.su/udw6Hzyb>; <https://bitly.su/PtzGA>; <https://bitly.su/nrJG>). 2. Практико-орієнтоване навчання за підтримки професіоналів-практиків – представників ресторану «Контрабандо», екскурсовода Чернігова Лесі Федоренко, представника еко-ферми «Диво» (с. Сираї) (<https://bitly.su/r2PpN>; <https://bitly.su/9FtoEae>). 3. Майстер-клас із сервірування столу столовими приборами від представників ресторану «Контрабандо» (<https://bitly.su/AzWQXop>; <https://bitly.su/gZNon>). 4. Проведення Open air лекції за участі директора київського філіалу Страхової групи "Оберіг" - Ігоря Белінського, який розказав про особливості туристичного страхування <https://bitly.su/MDHGz>). 5. Практико-орієнтоване навчання за підтримки професіоналів-практиків – представників ресторану «Контрабандо» (<https://bitly.su/cnnULf>).

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

Випускників немає, оскільки ОП акредитується вперше. Однак, під час зустрічі з адміністративним та допоміжним персоналом керівник Центру праці та кар'єри Кулік Т.І. зазначила, що інформація щодо кар'єрного росту випускників КНУТД акумулюється Центром праці та кар'єри (<https://knutd.edu.ua/students/job/>) шляхом проведення анкетування випускників Університету, організацією зустрічей випускників та створенням реєстру їх працевлаштування. Також Кулік Т.І. зазначила, що згідно анкетування випускників, 80 % працевлаштовано за спеціальністю.

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

Система забезпечення якості КНУТД регулюється Політикою у сфері якості (<https://bitly су/cTmJGMC>). Політика Університету в сфері якості освітньої діяльності базується на засадах міжнародного стандарту ISO 9001:2015 та на безумовному виконанні законодавчих та нормативних вимог національних та європейських стандартів в сфері освіти. Контролює забезпечення якості освітнього процесу КНУТД Центр менеджменту якості освітньої діяльності. Наприклад, під час дистанційного навчання, зі слів керівника даного структурного підрозділу Павленко В.М. відбувались перехресні перевірки якості ЕНМК, внаслідок чого відбулось оновлення ОК та ПРН в ОПП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі”. Виявленні недоліки ОП в процесі анкетування здобувачів (наприклад, розширення баз проходження виробничої практики, не обмежуючись українськими закладами ГРК) та роботодавців (посилити наповнення дисциплін з технології ресторанного господарства; активніше залучати фахівців-практиків з готельно-ресторанного бізнесу до освітнього процесу; підготовки ефективних sales-менеджерів; в навчальному плані більше уваги надати компонентам циклу професійної підготовки) обговорюються на засіданні кафедри. Зазначені недоліки ліквідовано, а саме: розширено бази практики для здобувачів ОПП, зокрема посилили співпрацю з ТОВ “Турал Сервіс” (щодо стажувань та практики в Республіці Болгарія); додати до компоненти “Організація торгівлі” додатковий змістовний модуль з темами, які пов'язані з формуванням у студентів навичок продажів специфічних продуктів ринку послуг; прийнято рішення щодо впровадження в ОП ОК “Устаткування у готельно-ресторанній справі”, а також розширення ОК “Технологія продукції ресторанного господарства” додатковим змістовним модулем для посилення теоретичної бази для оволодіння компетентностями пов'язаними з технологічними процесами закладів ресторанного господарства (витяги з протоколів долучено ЗВО до документів АС у системі НА у вкладці “Запити та відповіді”).

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

Акредитація ОПП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” проводиться вперше, тому зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій немає. Під час роботи ЕГ скарг щодо провадження освітньої діяльності за освітньою програмою, що акредитується, не виявлено.

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

В Університеті функціонує чітка система культури якості вищої освіти, яка сприяє постійному покращенню ОПП та освітньої діяльності і регламентується Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) у КНУТД (<https://bitly су/y8yrNRo>). Учасники академічної спільноти КНУТД змістовно залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП шляхом обговорення процесу розвитку ОП на засіданні кафедри, формуванні пропозицій та винесенні їх на розгляд Вченої ради факультету економіки та бізнесу, а потім Вченої ради університету. Під час роботи ЕГ встановлено систематичну участь стейкхолдерів, здобувачів та НПП в удосконаленні ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі”.

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

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

Сильними сторонами ОП є: активна участь стейкхолдерів та здобувачів у процесі вдосконалення ОП та інших заходах забезпечення якості освітнього процесу, а також врахування їхньої думки під час перегляду ОП; роботодавці орієнтуються в особливостях ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” та зацікавлені у подальшому працевлаштуванні випускників ОП; систематично здійснюється моніторинг працевлаштування випускників КНУТД; в Університеті сформовано культуру якості, яка сприяє розвитку ОП та освітнього процесу за ОП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі”.

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

Слабкою стороною є відсутність результатів анкетування здобувачів вищої освіти щодо перегляду ОП на сайті ЗВО чи профільної кафедри. Рекомендовано до «Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) в КНУТД» долучити процедури формалізації процесу реагування на виявлені недоліки в освітній програмі та акумуляції пропозицій щодо їх вдосконалення у вигляді чітко прописаних процедур.

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

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

ОПП “Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі” загалом відповідає критерію 8 - внутрішнє забезпечення якості освітньої програми. КНУТД дотримується визначених процедур розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОПП. Здобувачі вищої освіти та стейкхолдери систематично приймають участь в процесі періодичного перегляду ОПП та інших процедур забезпечення якості. Проаналізовані сильні та слабкі сторони ОПП дозволяють зробити висновок про відповідність критерію 8 та оцінити на рівні В.

### **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.**

Моніторинг сайту ЗВО демонструє чітку структуру та наявні розроблені положення, правила та процедури, які регулюють освітній процес. Нормативна база ЗВО знаходиться у публічному доступі (<https://cutt.ly/gvuRpo>). Документи та загальна інформація, що стосуються ОП, знаходяться на сайті кафедри Економіки та сфери обслуговування (<https://cutt.ly/FvuTRA6>) та у автоматизованій системі «Модульне середовище освітнього процесу» (<https://cutt.ly/UvuINgO>). Права та обов'язки учасників освітнього процесу чіткі і зрозумілі, прописані у Положенні про організацію освітнього процесу в КНУТД (<https://cutt.ly/vvuTDC6>), а також у Правилах внутрішнього розпорядку КНУТД (<https://cutt.ly/kvuYrzk>). Усі учасники освітнього процесу дотримуються правил і процедур, що містяться у вищезазначених нормативних документах, під час реалізації освітньої програми.

#### **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.**

Експертна група засвідчує, що освітня програма є у вільному доступі, та розташована на сайті КНУТД (<https://cutt.ly/IvuUwqd>), в якій прописано цілі, програмні результати навчання та компоненти. Інформацію оприлюднено вчасно, в обсязі, достатньому для інформування відповідних стейкхолдерів та суспільства. Під час бесіди з усіма стейкхолдерами, з'ясували, що вони були ознайомлені та надавали пропозиції щодо змісту ОП. Надіслані зауваження та рекомендації стейкхолдерів щодо удосконалення ОП, а також зворотна реакція на пропозиції не є публічними. З метою інформування стейкхолдерів щодо потенційних змін у освітньому процесі доцільно оприлюднювати на сайті ЗВО уніфіковану таблицю із пропозиціями та зауваженнями після обговорення проекту ОП

#### **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.**

Експертна група засвідчує, що освітня програма є у вільному доступі, та розташована на сайті КНУТД (<https://cutt.ly/IvuUwqd>) та у автоматизованій системі «Модульне середовище освітнього процесу» (<https://cutt.ly/UvuINgO>), в якій прописано цілі, програмні результати навчання та компоненти. Зазначена інформація на сайті в повному обсязі задовольняє вимогу поінформованості щодо вступу на обрану програму, цілей, очікуваних результатів та освітніх компонентів. Інформацію оприлюднено вчасно, в обсязі, достатньому для інформування відповідних стейкхолдерів та суспільства. Експертна група засвідчує, що під час зустрічі із здобувачами (Скородумова А.В., Масюткін А.С., Чмир А.С., Лозова А.А.), представниками студентського самоврядування (Лесюта Н. Ю. Малюшенко О.О.) та головою первинної профспілкової організації студентів (Колесник О.В.), було встановлено, що в ЗВО впроваджено автоматизовану систему «Модульне середовище освітнього процесу» (<https://cutt.ly/UvuINgO>). Кожен здобувач має в автоматизованій системі власний електронний кабінет, де мають можливість дивитися розклад, власну успішність, інформацію про форми контрольних заходів, проміжну атестацію та критерії оцінювання, а також здійснювати особистий вибір дисципліни, включаючи до індивідуальних навчальних планів та рівнів освіти.

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



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

Основні нормативно-правові акти, що діють в ЗВО та забезпечують чіткість та зрозумілість правил щодо прав та обов'язків усіх учасників освітнього процесу представлені на офіційній сторінці ЗВО. Здобувачі освітніх послуг та роботодавці обізнані про наявність та можливість доступу до основних нормативно-правових документів, що регламентують їх права та обов'язки. В ЗВО впроваджено автоматизовану систему «Модульне середовище освітнього процесу»(<https://cutt.ly/UvuINgO>), що в свою чергу забезпечує доступ усіх учасників освітнього процесу до точної та достовірної інформації щодо розкладу, власної успішності, інформації про форми контрольних заходів, проміжну атестацію та критерії оцінювання, а також інформацію про освітню програму.

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

Недоліки: Рекомендації стейкхолдерів щодо удосконалення ОП, а також зворотна реакція на пропозиції не є публічними. Рекомендації: Доцільно оприлюднювати на сайті ЗВО уніфіковану таблицю із пропозиціями та зауваженнями після обговорення проекту ОП.

## **Рівень відповідності Критерію 9.**

Рівень В

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

Прозорість та публічність інформації щодо ОП «Підприємництво в готельно - ресторанному бізнесі» забезпечується шляхом розміщення її на офіційному сайті ЗВО. Здобувачі вищої освіти та представники роботодавців в цілому обізнані про наявність та можливість доступу до основних нормативно-правових документів, що регламентують їх права та обов'язки. Беручи до уваги всю цілісність встановлених фактів (сильних сторін та позитивних практик) та їх контексту, такі чинники, як принципи поваги до автономії закладу, врахування контексту та позицій стейкхолдерів, експертна група вважає можливим стверджувати про наявність загалом відповідності освітньої програми критерію 9.

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

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

*не застосовується*

**2. Наукова діяльність аспірантів (ад'юнктів) відповідає 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 проектах тощо.**

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

**Загальний аналіз щодо Критерію 10:**

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

**Рівень відповідності Критерію 10.**

*не застосовується*

**Обґрунтування рівня відповідності Критерію 10.**

*не застосовується*

#### **IV. Інші спостереження**

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

*дані відсутні*

#### **V. Підсумки**

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

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

**Критерій 1.** Проектування та цілі освітньої програми

**B**

<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

**Рудніченко Євгеній Миколайович**

Члени експертної групи

**Ставська Юлія Вацлавівна**

**Троян Владислава Ігорівна**