

## ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Львівський національний університет імені Івана Франка</b>
Освітня програма	<b>48736 Готельно-ресторанна справа</b>
Рівень вищої освіти	<b>Магістр</b>
Спеціальність	<b>241 Готельно-ресторанна справа</b>

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

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

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

*Використані скорочення:*

**ID** - ідентифікатор

**ВСП** - відокремлений структурний підрозділ

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

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

**ЗВО** - заклад вищої освіти

**ОП** - освітня програма

## Загальні відомості

### 1. Інформація про освітню програму

Назва ЗВО	Львівський національний університет імені Івана Франка
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	48736
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Магістр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна

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

Склад експертної групи	Андренко Ірина Борисівна, Хом`як Іван Васильович, Величко Олександр Петрович (керівник)
Залучений представник роботодавців	не застосовується
Дати візиту до ЗВО	09.10.2023 р. – 11.10.2023 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП	<a href="https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/09/Vidomosti-pro-samootsiniuvannia-osvitnoi-prohramy.pdf">https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/09/Vidomosti-pro-samootsiniuvannia-osvitnoi-prohramy.pdf</a>
Програма візиту експертної групи	<a href="https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/10/Prohrama-vizytu-EH_241_HRS_LNU-im.-I.-Franka_09.10-11.10.2023.pdf">https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/10/Prohrama-vizytu-EH_241_HRS_LNU-im.-I.-Franka_09.10-11.10.2023.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**

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти функціонує у класичному університеті, який має давні академічні традиції підготовки викладачів, дослідників та інноваторів за економічним, управлінським та сервісним напрямками. Важливо також і те, що Львівський національний університет імені Івана Франка нещодавно був одним із провідних учасників міжнародного проєкту «Система забезпечення якості освіти в Україні: розвиток на засадах європейських стандартів та рекомендацій» (Quality Assurance System in Ukraine: Development on the Base of ENQA Standards and Guidelines – QUAERE Erasmus+; європейський координатор – Wrocław University of Science and Technology). Певну частину напрацювань цього проєкту було враховано Національним агентством при формуванні нової парадигми якості вищої освіти в Україні. Усе це свідчить про сприятливі передумови для формування належної культури якості на освітніх програмах університету. При цьому ОП «Готельно-ресторанна справа» має амбітні цілі, кадровий потенціал, впливових стейкхолдерів, потужне матеріально-технічне забезпечення та відповідне середовище для успішного розвитку. Вона цілком відповідає сучасним тенденціям розвитку спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та потребам ринку праці. Програма значною мірою дозволяє усім учасникам освітнього процесу на якісному рівні отримати необхідні компетентності та програмні результати навчання. При цьому ЕГ констатує загальну відповідність вимогам Положення про акредитацію освітніх програм таких процесів: проєктування цілей ОП; розробка структури та змісту ОП; формування 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; формування МТБ і освітнього середовища; розробка і впровадження системи внутрішнього забезпечення якості ОП; створення прозорих та публічних процедур для якісного функціонування програми. В освітньому середовищі університету сформована культура якості освіти, яка загалом сприяє постійному розвитку магістерської програми. Але консультаційне оцінювання ОП також засвідчило і існування резервів для удосконалення, як самої програми, так і процесу її реалізації, за критеріями, що наразі мають загальну відповідність. При цьому усі зазначені недоліки наразі не є суттєвими, бо жоден з них значним чином поки не позначився на набутті компетентностей здобувачами вищої освіти та поки критично не ускладнив процес якісного отримання освітніх послуг. Проте є певні ризики щодо настання суттєвих негативних наслідків у майбутньому, у разі відсутності зворотної реакції на рекомендації ЕГ. Однак верифікація усунення зазначених недоліків найближчим часом не потребує обов'язкової експертизи на основі свідчення осіб. А належне врахування рекомендацій дозволить у перспективі покращити умови для подальшого успішного функціонування цієї програми.

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

ОП має загальну відповідність місії та стратегії розвитку ЗВО. Позиція стейкхолдерів виявляється за допомогою багатовекторних заходів. При удосконаленні ОП «враховуються тенденції розвитку ринку праці, а також галузі «Сфера обслуговування». Формування цілей та освітніх компонентів ОП здійснюється з урахуванням досвіду розробки як аналогічних вітчизняних, так і іноземних освітніх програм. Зміст ОП чітко структурований за групами ОК. Багатоваріантність у структурі освітньої програми щодо дисциплін вільного вибору здобувачами. Внутрішні Положення ЗВО передбачають для здобувачів широкі можливості щодо вибору дисциплін. Значна частина годин аудиторної роботи реалізується у формі практичних, семінарських та лабораторних занять. Практична підготовка здобувачів вищої освіти дозволяє здобути сучасні компетентності, які необхідні для подальшої професійної діяльності. Наявність практик визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності. На ОП є приклади визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Форми та методи навчання сприяють досягненню заявлених у ОП цілей та ПРН, відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи. На ОП застосовуються інноваційні форми і методи навчання, якими задоволені здобувачі. НПП оновлюють зміст освіти на основі наукових досягнень і сучасних практик у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Учасники освітнього процесу мають можливість отримувати повну інформацію щодо цілей, змісту та ПРН, порядку та критеріїв оцінювання результатів навчання. НПП та здобувачі мають можливість брати участь у закордонних стажуваннях, програмах академічної мобільності, що сприятиме впровадженню певних закордонних практик на ОП. Форми контрольних заходів, правила їх проведення та критерії оцінювання здобувачів за ОП є чіткими, зрозумілими та доступними для всіх учасників освітнього процесу. Розроблена процедура вирішення конфліктних ситуацій. Зі здобувачами проводиться роз'яснювальна робота з питань дотримання норм та протидії порушенням академічної доброчесності. Академічна та професійна кваліфікація викладачів, задіяних до реалізації освітньої програми забезпечує досягнення визначених відповідною програмою цілей та ПРН. ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів, запроваджено матеріальне і моральне стимулювання розвитку викладацької майстерності. ЗВО залучає роботодавців професіоналів-практиків до занять в основному у форматі тренінгів, читання окремих лекцій та практик на нерегулярній основі. В університеті створені всі умови для безпечного навчання студентів. ЗВО дотримується процедури розроблення, затвердження та періодичного перегляду ОП. ЗВО регулярно проводить опитування, в яких беруть участь стейкхолдери. На веб-сайті ЗВО наявна у відкритому доступі нормативна документація, яка регулює права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу.

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

Загальні обсяги практичної підготовки здобувачів у навчальному плані заочної форми навчання відрізняються від навчального плану за денною формою навчання, а також освітньої програми 2023 р. Рекомендації: До оголошення нового набору здобувачів на ОП у 2024 р. синхронізувати обсяги практичної підготовки здобувачів у навчальному плані заочної форми навчання із денною формою навчання, а також з ОП. Наявна система вибору навчальних дисциплін професійної та практичної підготовки є негнучкою і призводить до того, що здобувач не може одночасно обрати декілька освітніх компонентів з одного блоку. До початку вибору здобувачами освітніх компонентів ОП на 2024-2025 н.р. підвищити рівень гнучкості процедури і організаційного забезпечення обрання навчальних дисциплін (усунення обмежень щодо вибору однієї дисципліни з одного блоку). Попри наявні практики перезарахування на ОП результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, чинні правила ЗВО не передбачають можливості визнання лише частини РН, які забезпечує освітній компонент (окремі теми чи види навчальної роботи). Рекомендації: До завершення 2023 р. передбачити у Порядку визнання в ЛНУ імені І. Франка результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, можливість та процедуру визнання частини РН, які забезпечує ОК (окремі теми чи види навчальної роботи). Аналіз звіту про перевірку ліцензійною програмою кваліфікаційної роботи щодо наявності текстових запозичень, без належних посилань, лише одним науковим керівником створює значні ризики щодо повноти та точності виявлених/невиявлених фактів перед допуском роботи до захисту. Рекомендації: Постійно створювати на кафедрах спеціалізовані комісії, які здійснюватимуть, перед рекомендацією допуску кваліфікаційних робіт до захисту, всебічний, глибокий і незалежний аналіз технічних звітів ліцензійних сервісів щодо наявності текстових запозичень без належних посилань. В університеті поки відсутні внутрішні процедури виявлення та розгляду фактів порушення академічної доброчесності щодо осіб, яким ЗВО вже присуджено ступінь вищої освіти. Рекомендації: Протягом 2023-2024 н.р. розробити і затвердити внутрішні процедури виявлення та розгляду фактів порушення академічної доброчесності щодо осіб, яким ЗВО присуджено ступінь вищої освіти, з урахуванням вимог пп. 7-8 Порядку скасування рішення про присудження ступеня вищої освіти та присвоєння відповідної кваліфікації (Постанова КМУ № 897 від 26.08.2021). Спеціалізоване ліцензійне програмне забезпечення застосовується в освітньому процесі лише під час проведення виробничих практик. Рекомендації: З 2024-2025 н.р. забезпечити проведення лабораторних занять на ОП з використанням спеціалізованого ліцензійного програмного забезпечення (придбання ЗВО у власність ліцензійних прав, спільне використання ПЗ зі стейкхолдерами, залучення за зовнішнім сумісництвом до проведення лабораторних занять професіоналів-практиків від роботодавців тощо).

### 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.

Загальна мета освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» значною мірою корелює з інтегральною компетентністю Стандарту вищої освіти для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти. Зокрема, мета орієнтована на підготовку висококваліфікованих, конкурентоспроможних, соціально мобільних фахівців, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, здатних вирішувати складні нестандартні завдання інноваційного та дослідницького характеру у сфері гостинності. Мета програми також спрямована на оволодіння поглибленими знаннями управління бізнес-процесами, володіння інноваційними інформаційно-технічними та технологічними системами, нормами права та психології у готельно-ресторанному бізнесі, в рамках яких студент визначає професійну та наукову кар'єру. При цьому ЗВО декларує, що особливість ОП полягає у: 1) викладанні однієї обов'язкової освітньої компоненти англійською мовою; 2) орієнтуванні на пріоритетність практичної складової з бізнесу для проведення занять в аудиторіях та підприємствах з урахуванням регіонального аспекту; 3) проходженні виробничих практик у кращих підприємствах готельно-ресторанного господарства м. Львова та стажуванні за кордоном; 4) поєднанні фахової складової з особистим розвитком здобувачів освіти; 5) формуванні соціальної мобільності з можливістю крос-культурного розвитку та ін. На думку ЕГ, зазначені риси є доволі поширеними серед багатьох аналогічних магістерських ОП, тому наявний рівень індивідуальності програми має резерви для покращення, зокрема у контексті ПРН та спеціалізації змісту ОП. При цьому у Стратегії розвитку на період 2021-2025 рр. (<http://surl.li/ahnzy>) зазначено, що місія ЛНУ ім. І. Франка, як класичного університету, пов'язується зі: сприянням соціальному та економічному розвитку суспільства, генерування змін, які потребує місто, регіон, країна та світ; встановленням та реалізацією освітніх і наукових стандартів; формуванням особистості – носія інтелектуального та інноваційного потенціалу; розвитком культурно-мистецького середовища для збагачення духовного світу молоді, виховання почуття національно-патріотичного обов'язку та пошани до історичної пам'яті. Мета програми «ГРС» загалом узгоджується з цією місією, бо чинна місія є надзвичайно широкою. Так само мета ОП відповідає Стратегії розвитку на період 2021-2025 рр. (<http://surl.li/ahnzy>), зокрема таким цілям у розділі «Освіта»: 1) удосконалити

внутрішню систему забезпечення якості освіти; 2) відкрити нові спеціальності, впровадити інноваційні освітні програми із залученням зацікавлених осіб та урахуванням потреб ринку праці; 4) збільшити кількість освітніх програм іноземними мовами; 8) створити інноваційні навчальні лабораторії.

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

Здобувачі та випускники частково залучаються до проектування цілей та удосконалення ОП, що було підтверджено на зустрічах. На ОП проводяться періодичні онлайн-опитування (<http://surl.li/lxfsy>) і їх результати спільно розглядаються на засіданні робочої групи ОП або кафедри. При цьому було враховано пропозиції здобувачів щодо вивчення обов'язкового освітнього компоненту «Сучасні концепції у сфері гостинності». До того ж взято до уваги рекомендації студентів та випускників щодо розширення спектру викладання дисциплін англійською мовою. Роботодавці переважно залучалися до обговорення проєктів ОП, що, зокрема, відображено у наданих рецензіях. Підтверджено, що зв'язок з роботодавцями стосовно формування та оновлення цілей ОП підтримується на підставі різних спільних заходів (засідання, Дні кар'єри, круглі столи, конференції тощо). При цьому представники роботодавців, зокрема мережі готелів «Reikartz Hotel Group», ресторанної компанії «Restetika», асоціації кулінарів ГО «Західна шеф група», ГО «Національна асоціація громадського харчування», надавали свої рекомендації щодо удосконалення змісту програми і введення ОК «Стратегічний менеджмент» та ОК «Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі». Крім того, враховані рекомендації роботодавців щодо викладання англійською мовою ОК «HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі». На зустрічах було підтверджено, що представники академічної спільноти факультету, університету та інших ЗВО (зокрема, НУ «Львівська політехніка» та Львівського торговельно-економічного університету) долучалися до формування цілей та змісту ОП через різні канали комунікації. Також цей процес забезпечувався через участь НПП інших ЗВО у рецензуванні та консультуванні проєктування ОП «ГРС». До формування цілей ОП також залучаються і інші стейкхолдери. Серед них представники сфери публічного управління та місцевого самоврядування (Управління туризму та курортів Львівської обласної державної адміністрації та Управління туризму Львівської міської ради). Цьому сприяє і членство гаранта та викладачів програми у ГО «Асоціація індустрії гостинності» та ГО «Національна асоціація громадського харчування». Співпраця з міжнародними партнерами ALGOOS STUDY WORK AND TRAVEL LTD S.R.L. (Bucharest, Romania) та компанією «Тера Тур Сервіз» (м. Софія, Болгарія) здебільшого допомагає поліпшенню змісту практичної підготовки здобувачів освітньої програми. Інформацію щодо співпраці зі стейкхолдерами відображено і у протоколах, які розміщено на офіційному сайті (<http://surl.li/lxfsy>, протокол розширеного засідання кафедри ГРСХТ № 1 від 10.02.2022 та № 2 від 11.09.2023, засідання кафедри № 16 від 21.06.2023 тощо). Проте стейкхолдери (здобувачі, роботодавці, представники академічної спільноти та ін.) наразі не вплинули на результативне проєктування специфічних компетентностей та програмних результатів навчання ОП «Готельно-ресторанна справа» (2023 р.), бо програма містить виключно компетентності та ПРН Стандарту вищої освіти.

## **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.**

Характерні особливості динаміки вимог ринку праці у сфері ГРС вивчаються в ЛНУ ім. І. Франка на основі постійного моніторингу. Цьому сприяє періодичне проведення конференцій, спільних заходів зі стейкхолдерами, вивчення статистичної інформації, даних про вакансії тощо. Процес встановлення цілей та змісту ОП враховує особливості розвитку спеціальності «ГРС» у контексті сучасних потреб ринку праці. Стан цієї проблеми досліджується і у наукових працях викладачів ОП, а також під час співпраці із вітчизняними та міжнародними партнерами. Це позитивно впливає на формування цілей та складу ОК зі спеціальності, а також дозволяє випускникові такої програми стати затребуваним на ринку праці фахівцем. Отримані результати моніторингу та досліджень використовувалися при ухваленні рішень щодо включення до програми обов'язкових ОК: «Сучасні концепції у сфері гостинності», «Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі» та «Стратегічний менеджмент». Галузевий контекст ОП загалом орієнтований на особливості галузі знань 24 «Сфера обслуговування». Він враховує специфіку формування знань і умінь фахівця галузі, методів та форм його навчання, а також регуляторні процедури у середовищі готельно-ресторанного бізнесу. До того ж він відображений у низці обов'язкових та вибірковок ОК програми («Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі», «Бренд-менеджмент у готельному і ресторанному бізнесі», «HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі» та ін.). Регіональний контекст частково береться до уваги при співпраці зі стейкхолдерами м. Львова та Львівської області, що передбачає їх залучення до рецензування ОП та формування змісту навчальних дисциплін. Однак, серед цілей та ПРН, регіональна складова ОП «Готельно-ресторанна справа» не відображена. Натомість, вона частково має місце у змісті окремих компонентів (ОК8 «Курсова робота», ОК9 «Практика виробнича», ОК10 «Практика виробнича (переддипломна)», ОК11 «Кваліфікаційна (магістерська робота)»), вибіркова дисципліна «Міське планування і розвиток готельно-ресторанної сфери» та ін). При проєктуванні ОП вивчався досвід аналогічних магістерських програм таких українських ЗВО як ДТЕУ (м. Київ), НУХТ (м. Київ), ХНУ імені В.Н. Каразіна (м. Харків), ОНАХТ (м. Одеса), ЛТЕУ (м. Львів), НУ «Львівська політехніка» та ін. Вплив на формування програми забезпечило і вивчення досвіду іноземних ЗВО під час співпраці та/або стажування академічного персоналу у таких ЗВО як Necmettin Erbakan University, Pamukkale University, Karabük University, Kirgizistan-Türkiye Manas Üniversitesi (Туреччина); Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems (Латвія); Ягеллонський університет, Університет Марії Кюрі-Склодовської, Сілезький університет, Wyższa Szkoła Turystyki i Ekologii (Польща) тощо. Це було частково

враховано при формуванні цілей ОП, змісту ОК (акцент на стратегічне управління, інновації, сучасні концепції, оптимізацію бізнес-процесів), плануванні практичної підготовки здобувачів і т. ін.

**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.**

Стандарт вищої освіти України для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти офіційно затверджений наказом МОН України № 384 від 05.01.2021 р. і мав бути введений у дію з 2021-2022 н.р. (<http://surl.li/tvle>). Освітні програми 2021 р., 2022 р. і 2023 р. були введені у дію після затвердження стандарту (затверджено вченою радою ЛНУ ім. І Франка відповідно 28.04.2021 р., 27.04.2022 р. та 29.03.2023 р.). Це сприяло формуванню повної відповідності в освітніх програмах загальних і фахових компетентностей, а також програмних результатів навчання вимогам Стандарту вищої освіти (<http://surl.li/tvle>). Зокрема, у ОП «Готельно-ресторанна справа» відображено усі обов'язкові 8 загальних компетентностей, 12 спеціальних (фахових, предметних) компетентностей та 12 ПРН. У контексті відповідності ПРН, починаючи з 2021-2022 н.р., усі освітні програми «Готельно-ресторанна справа» (2021 р., 2022 р. та 2023 р.) дозволяють досягти результатів навчання, визначених стандартом за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти. Програмні результати навчання формуються циклом обов'язкових освітніх компонентів загальної, професійної та практичної підготовки, а також доповнюються циклами вибіркових ОК. Для забезпечення цього процесу наразі у магістерській освітній програмі передбачено 11 обов'язкових освітніх компонентів. Це детально і об'єктивно обґрунтовано і у розділі 4 освітньої програми.

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

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

ОП «Готельно-ресторанна справа» має загальну відповідність місії та стратегії розвитку ЗВО. Позиція стейкхолдерів виявляється за допомогою багатовекторних заходів. При удосконаленні ОП «Готельно-ресторанна справа» враховуються тенденції розвитку ринку праці, а також галузі «Сфера обслуговування» та спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Формування цілей та освітніх компонентів ОП здійснюється з урахуванням досвіду розробки як аналогічних вітчизняних, так і іноземних освітніх програм.

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

Слабкі сторони та недоліки: Низький рівень унікальності освітньої програми, зокрема її мети та ПРН. Стейкхолдери наразі не вплинули на результативне проектування специфічних (унікальних) компетентностей та програмних результатів навчання ОП «Готельно-ресторанна справа» (2023 р.), бо програма містить виключно компетентності та ПРН Стандарту вищої освіти. Серед компетентностей та ПРН ОП «Готельно-ресторанна справа» чітко не окреслено регіональні аспекти магістерської освітньої програми, які декларуються у розділі 3 в рубриці «Особливості програми». Рекомендації: До оголошення нового набору здобувачів у 2024 р.: 1) підвищити рівень унікальності освітньої програми і, зокрема, її мети; 2) у доповнення до програмних результатів навчання, які регламентовані Стандартом вищої освіти, додати частину специфічних ПРН (забезпечення до 65 % обсягу кредитів ЄКТС) з метою підвищення унікальності ОП та належного врахування позицій стейкхолдерів (здобувачів, роботодавців, представників академічної спільноти); 3) додати регіональний контекст освітньої програми у окремих її складових (мета, компетентності та/або ПРН тощо). Постійно популяризувати серед стейкхолдерів можливість їх залучення до проектування компетентностей та/або програмних результатів навчання ОП «Готельно-ресторанна справа».

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

Рівень В

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

ОП має значний рівень узгодженості із якісними характеристиками за підкритеріями 1.1., 1.3 та 1.4. До того ж, враховуючи певну узгодженість за підкритерієм 1.2, голістичний підхід в оцінюванні, релевантність фактів і їх контексту, а також різну вагомість окремих підкритеріїв, ОП та освітня діяльність за цією програмою загалом відповідають Критерію 1. Зокрема, цілі ОП «Готельно-ресторанна справа» мають загальну відповідність місії та

стратегії ЗВО. При проєктуванні ОП загалом вивчаються і беруться до уваги інтереси та позиції різних зацікавлених сторін. Цілі програми та ПРН визначаються з урахуванням тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці та галузевого контексту, а також досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних ОП. Програма дозволяє досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти. Усі зазначені недоліки не є суттєвими, бо жоден з них критично не ускладнив процес якісного отримання освітніх послуг.

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

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

Обсяг магістерської ОП «Готельно-ресторанна справа» становить 90 кредитів ЄКТС з терміном навчання 1 рік і 4 місяці. При цьому 65 кредитів ЄКТС (72,2 %) відведені на освітні компоненти, що сприяють забезпеченню програмних результатів навчання, визначених Стандартом вищої освіти (нормативний мінімум стандарту – 35 %). Тоді як 25 кредитів ЄКТС орієнтовані на навчальні дисципліни за вибором здобувачів вищої освіти. Частка вибіркового освітнього компонентів становить 27,7 % від загального обсягу ОП, що узгоджується з вимогами ЗУ «Про вищу освіту» (не менше 25 %). На практичну підготовку передбачено 21 кредит ЄКТС, яка здійснюється на 1-му та 2-му роках навчання. Це відповідає вимогам Стандарту вищої освіти галузі знань 2 4 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти (розділ IV), де практика має складати не менше 20 кредитів ЄКТС. До того ж, відповідно до вимог стандарту, заклад вищої освіти має право визнати та перезарядувати кредити ЄКТС, отримані за попередньою освітньою програмою підготовки магістра (спеціаліста) за іншою спеціальністю. Максимальний обсяг кредитів ЄКТС, що може бути перезарядований, не може перевищувати 15 % від загального обсягу освітньої програми. Ця норма на освітній програмі «Готельно-ресторанна справа» дотримується. Таким чином, обсяг освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. та попередніх ОП відповідає вимогам ЗУ «Про вищу освіту», Стандарту вищої освіти галузі знань 2 4 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти (наказ МОН України № 384 від 05.01.2021 р., введений у дію з 2021-2022 н.р. – <http://surl.li/tvle>), а також наказу Міністерства освіти і науки України від 28.05.2021, № 593 «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти».

**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.**

Загалом ОП має чітку структуру та містить: профіль ОП; перелік ОК та їх логічну послідовність (хоча й потребує удосконалення); форму атестації здобувачів, матрицю відповідностей програмних компетентностей компонентам ОНП; матрицю забезпечення ПРН відповідними компонентами ОНП та ін. Структура розділу 2 ОП передбачає обов'язкові компоненти, що розподілені на цикл загальної підготовки (4 ОК), цикл професійної та практичної підготовки (7 ОК) та вибіркові компоненти (7 ВБ). Проте віднесення лише до циклу загальної підготовки ОК2 «HR-менеджмент у ГРБ» та ОК4 «Стратегічний маркетинг у ГРБ» не є обґрунтованим, бо за змістом вони суттєво орієнтовані і на предметну область спеціальності й тому значною мірою є професійними та/або практично орієнтованими. При цьому вибіркові компоненти також диференціюються за циклом загальної підготовки (1 ВБ, яка позиціонується у додатку до ОП як «Дисципліна вільного вибору») та циклом професійної і практичної підготовки (6 ВБ). Варто зауважити, що вибіркові ВБ другої групи, як і вибіркові ВБ першої групи, за процедурою так само є дисциплінами вільного вибору. Тому вживана назва для ВБ першої групи тут не є вдалою. В ОП є структурно-логічна схема як взаємопов'язана система поетапного вивчення ОК. Однак з її допомогою не завжди можна чітко простежити або обґрунтувати зв'язки між освітніми компонентами. І це може ускладнювати для НПП об'єктивне виявлення або пояснення для здобувачів пререквізитів та постреквізитів (кореквізитів) серед ОК при формуванні силабусів. Зокрема, у структурно-логічній схемі незрозумілою є правомірність позначення як пререквізитів та кореквізитів (постреквізитів) обов'язкових, вибіркового або обов'язкового та вибіркового навчальних дисциплін, які вивчаються паралельно і одночасно у одному й тому ж семестрі. До того ж необґрунтованим є те, що вибіркова навчальна дисципліна циклу загальної підготовки ВБ1 «Вибіркова дисципліна 1» вивчається після вибіркового освітнього компонентів циклу професійної та практичної підготовки. Так само сумнівною є і обов'язковість опанування ВБ1 «Вибіркова дисципліна 1» перед проходженням ОК9 «Практика: виробнича». Проте загалом кожен ПРН може бути реально досягнутий або співдосягнутий унаслідок вивчення комплексу компонентів ОП. Підтвердженням цьому став детальний аналіз змісту тем силабусів, які представлені у Відомостях СО. За результатами дослідження навчального контенту, ЕГ пересвідчилася у тому, що ОК програми у сукупності загалом дозволяють досягти заявлених цілей та ПРН згідно з «Матрицею забезпечення ПРН компонентами ОП». Позитивним є і те, що для досягнення ПРН9 та ПРН11 використовуються лабораторні заняття (ОК5 «Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі»).

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

На другому (магістерському) рівні вищої освіти предметною областю спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» є: готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень (об'єкти вивчення), а також готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проекування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства (теоретичний зміст предметної області). ОП «Готельно-ресторанна справа», яка акредитується, не є міждисциплінарною. Змістове наповнення ОП узгоджується не лише з об'єктом вивчення та теоретичним змістом, але й цілями навчання, а також методами та інструментами предметної області. Предметна область освітньо-професійної програми передусім знаходить відображення у ОК2 «HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі», ОК4 «Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі», ОК5 «Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі», ОК6 «Сучасні концепції у сфері гостинності», ОК7 «Бренд-менеджмент у готельному і ресторанному бізнесі». До того ж ЕГ зазначає, що ОК1 «Стратегічний менеджмент» та ОК3 «Методологія і організація наукових досліджень» також частково відповідають предметній області, про що свідчить тематика у силабусах, де більшість тем є загальними, але здебільшого концептуально та/або опосередковано враховують особливості предметної області ОП. Загалом зміст освітньої програми відповідає предметній області визначеної для неї спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Між тим ОП може бути покращена за рахунок додаткового включення дисциплін, які спрямовані на економіку, технологію, удосконалення мовно-комунікативних навичок, розвиток здатностей передбачення та запобігання ризикам, орієнтацію на клієнта і кінцевий результат тощо.

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

Формування індивідуальної освітньої траєкторії в ЗВО регулюється багатьма документами. Серед них ключовим є Положення про забезпечення вільного вибору здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін (<http://surl.li/djfid>). Вибіркові компоненти поділяються за циклом загальної підготовки (1 ВБ, яка позиціонується у додатку до ОП як «Дисципліна вільного вибору») та циклом професійної і практичної підготовки (6 ВБ). Відповідно до Положення здобувачеві пропонуються такі варіанти вибору дисциплін: 1) одна дисципліна із каталогу курсів загальної підготовки (перелік міжфакультетських дисциплін); 2) шість вибірових освітніх компонентів з варіативної складової ОП (вибір із шести блоків, що містять по 4 дисципліни професійної та практичної підготовки). Таким чином, за змістом I група вибірових дисциплін здебільшого орієнтована на соціальні навички майбутнього фахівця, а II група – на спеціальність. При цьому здобувачі здійснюють запис на вибірові навчальні дисципліни протягом 8 днів I семестру навчання. Згідно Положення процес вибору освітніх компонентів має певні організаційні обмеження. Це, зокрема, формування групи не менше як 12 здобувачів вищої освіти. Процес вибору оформлюється у вигляді заяви, яка знаходиться у деканаті. Наразі вибір навчальних дисциплін не реалізується через автоматизований вибір. Процес формування індивідуальної освітньої траєкторії та процедури вибору ОК загалом були підтверджені на зустрічах зі здобувачами. Але попри декларацію у п. 1.3 Положення про забезпечення вільного вибору здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін, структура освітньої програми (с. 12 і 17) не демонструє реального механізму як здобувачі другого рівня вищої освіти можуть реалізувати право вибирати навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти (норма п. 15, ч. 1, ст. 62 ЗУ «Про вищу освіту»), а також інших освітніх програм. І таких випадків вибору на ОП наразі немає. Це дещо обмежує можливості формування індивідуальної траєкторії навчання окремого студента. До того ж наявна система вибору призводить до того, що здобувач не може одночасно обрати декілька дисциплін з одного блоку. Натомість, згідно Рекомендацій НА щодо застосування критеріїв оцінювання якості ОП, якщо процедура і організаційне забезпечення обрання дисциплін є негнучкою, то це створює умови для доцільності перегляду підходів до організації вибіровості ОК здобувачами (<https://bit.ly/3KVCdvN>). При цьому фокус-групи та аналіз отриманих ЕГ копій індивідуальних навчальних планів засвідчив, що здобувачі одного року навчання не мали відмінних освітніх траєкторій за комплексом ОК. У 2023-2024 н.р. (набір 15 чол.), на відміну від 2022-2023 н.р. (набір 36 чол.), ЕГ вважає це обґрунтованим, через зменшення контингенту та наявні організаційні обмеження для вивчення вибірових ОК (не менше 12 здобувачів). Складовою освітньої траєкторії здобувачів є і вибір індивідуальних творчих завдань, курсових та кваліфікаційних робіт тощо.

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

Практична підготовка регламентується п. 4.7 Положення про організацію освітнього процесу у ЛНУ імені Івана Франка (2018 р., <http://surl.li/bfoei>). За ОП «Готельно-ресторанна справа» у навчальному плані 2023 р. денної форми навчання передбачено 576 год. аудиторної роботи, з яких практична підготовка становить 224 год. (38,8 %). А, отже, понад третина годин аудиторної роботи реалізується у формі практичних або семінарських занять. Вагомий відсоток навчальних годин, відведених на практичну підготовку, дозволяє стверджувати про значний рівень зорієнтованості ОП на набуття та реалізацію здобувачами другого рівня вищої освіти практичних навичок. Практична ж підготовка передбачає і проходження ОК9 «Практика виробника» (180 годин) та ОК10 «Практика



виробнича (переддипломна)» (450 год. – денна форма та 180 годин – заочна форма). Ці компоненти забезпечені відповідними методичними рекомендаціями. ЗВО має укладені довготермінові договори щодо співпраці та проходження здобувачами виробничих практик (<http://surl.li/lxfpsy>). Представники роботодавців підтвердили, що при формуванні змісту практичної підготовки беруться до уваги їх пропозиції. Ознайомлення з програмами практик засвідчило, що загалом практична підготовка дозволяє здобути як загальні, так і фахові компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності у сфері готельно-ресторанної справи. На онлайн-зустрічах здобувачі та випускники ОП загалом підтвердили задоволеність рівнем організації практик в ЛНУ ім. І. Франка. Крім того, вони засвідчили наявність можливості самостійно обирати базу практики та повідомили про сприятливі умови для практичної підготовки у відповідних установах та організаціях. Роботодавці, серед яких були присутні представники баз практик, загалом відзначили належний рівень теоретичної підготовки студентів ЛНУ ім. І. Франка. На запит ЕГ було надано звіти про проходження виробничої та переддипломної практик таких здобувачів як Магіровський А.Т. (Trattoria da Domenico), Нерета В.В. (Sakae Ramen), Хомич Ю.В. (Premier Hotel Dnister Lviv), Попова М.М. (Leopolis), Ситник А.В. (Atlas Delux) та Суптелі З.В. (Chin Chin). Звіти відповідають вимогам програм виробничої практики. Між тим на перспективу обсяг практичної підготовки на заочній формі навчання потребує синхронізування з денною формою навчання та ОП.

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

Наведені у ОП «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. загальні компетентності (ЗК1-ЗК5) здебільшого спрямовані на набуття здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти соціальних навичок (soft skills). До того ж часу це стосується і частини програмних результатів навчання. Серед них: ПРН2, ПРН12 та ін. Вказані компетентності та відповідні програмні результати навчання, що досягаються за результатами викладання обов'язкових, а також вибірових та варіативних освітніх компонентів, набуваються протягом всього періоду реалізації освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». У освітній програмі набуття соціальних навичок (soft skills) переважно стосується дисциплін, що частково формують і загальні та універсальні навички майбутнього магістра, на які за ОП 2023 р. та за відповідним навчальним планом 2023 р. відведено певну частину навчального часу. Серед них найбільшу участь у формуванні соціальних навичок майбутнього фахівця беруть такі обов'язкові освітні компоненти як ОК1 «Стратегічний менеджмент», ОК2 «HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі» (англійською), ОК4 «Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі», ОК7 «Бренд-менеджмент у готельному і ресторанным бізнесі» та ін. Формування soft skills здобувачів суттєво доповнюють і варіативні освітні компоненти вільного вибору: «Психологія управління та конфліктологія», «Креативний менеджмент», «Іміджологія та PR у готельному і ресторанным бізнесі» тощо. Формуванню соціальних навичок сприяє і залучення здобувачів до благодійних (<http://surl.li/lpqzs>) та просвітницьких заходів (<http://surl.li/lprbf>). Загалом все це свідчить про сприятливі умови для здобувачів у контексті розвитку навичок швидкої соціалізації, здійснення ефективного тимблдингу, професійного спілкування, спроможності знаходити підхід до колег, пітчінгу ідей, універсальних навичок комунікації, уміння переконувати у вірності власної позиції, здійснення командного лідерства і т. ін. Однак існуючу модель формування соціальних навичок могли б гармонійно доповнити і вибірові освітні компоненти професійної та практичної підготовки з інших освітніх програм ЛНУ ім. І. Франка гуманітарного спрямування, а також факультативні курси чи сертифікатні програми.

## **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.**

Відповідно до Положення про Європейську кредитно-трансферну систему навчання, 2015 (<https://bit.ly/419uPWA>) мінімальний обсяг кредитів за ОК має бути не менше 3 кредитів ЄКТС (п. 4.2). Цій нормі відповідають усі освітні компоненти. Аналіз навчального плану 2023 р. засвідчив, що загальний обсяг освітніх компонентів, які заплановані до вивчення, становить 90 кредитів ЄКТС (2700 годин) на рік із нерівномірним розподілом аудиторного навантаження за семестрами навчання [всього становить 19,2 кредитів ЄКТС – 576 годин (100 %)]: 1 семестр – 320 годин (55,5 %), 2 семестр – 256 годин (44,5 %), 3 семестр – 0 годин (0 %) Така строкатість передусім зумовлена перенесенням на 3 семестр навчання неаудиторних ОК, які займають значний обсяг навчального часу: ОК10 «Практика виробнича (переддипломна)» (450 годин) та ОК11 «Кваліфікаційна (магістерська робота)» (450 годин). Обов'язковість вимоги для усіх ЗВО щодо аудиторного навантаження за ОК на рівні не менше 1/3 (33,3 %) та не більше 2/3 (66,6 %) загального обсягу навчального часу скасована Наказом МОН України № 1310 від 13.11.2014 р. (<https://bit.ly/3rlk8Qn>). Але, у межах права автономії, ЛНУ ім. І. Франка (про що зазначено і у Відомостях СО), реалізується такий же підхід за першим, другим та третім рівнями вищої освіти, як і у скасованому нормативному акті (хоча у Положенні про організацію освітнього процесу згадка про це відсутня - <http://surl.li/gpar>). Натомість, за такими освітніми компонентами як ОК3 «Методологія і організація наукових досліджень», ОК4 «Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі», ВБ1 «Вибіркова дисципліна» та ВБ3 «Вибіркова дисципліна» ця норма

не витримується і обсяг часу на аудиторне навантаження становить лише 26,7 %, тобто за цими освітніми компонентами воно є меншим за 1/3 (33,3 %) від загального навантаження здобувача. Проте наразі це вже не є порушенням нормативних вимог. У цілому достатність загального обсягу часу на вивчення дисциплін, а також аудиторної та самостійної роботи за більшістю освітніх компонентів було підтверджено на онлайн-зустрічах зі здобувачами вищої освіти. Це засвідчує і додатковий аналіз змісту компонентів ОП «Готельно-ресторанна справа» членами експертної групи. Тому загалом є підстави стверджувати, що обсяг освітньо-професійної програми та її окремих освітніх компонентів реалістично відбиває фактичне навантаження здобувачів та є відповідним для досягнення цілей та ПРН.

## **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 «Готельно-ресторанна справа» підготовка здобувачів за дуальною освітою не здійснюється.

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

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

Зміст ОП «Готельно-ресторанна справа» чітко структурований за групами: обов'язкові компоненти, що розподілені на цикл загальної підготовки (4 ОК), цикл професійної та практичної підготовки (7 ОК) та вибіркові компоненти (7 ВБ). Багатоваріантність у структурі освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» щодо дисциплін вільного вибору здобувачами. Внутрішні Положення ЛНУ ім. І. Франка передбачають для здобувачів широкі можливості щодо вибору дисциплін: 1) з варіативної складової ОП (вибір із блоку або пакету дисциплін); 2) з вибіркових дисциплін ОП за іншими рівнями вищої освіти; 3) з міжфакультетського каталогу курсів; 4) із ОК в іншому ЗВО в умовах академічної мобільності та ін. Значна частина годин аудиторної роботи реалізується у формі практичних або семінарських занять. Практична підготовка здобувачів вищої освіти дозволяє здобути сучасні компетентності, які необхідні для подальшої професійної діяльності. Позитивною практикою є постійна взаємодія зі здобувачем та контроль усіх етапів проходження практики з боку представників кафедри за даною ОП. Наявний комплекс обов'язкових та варіативних освітніх компонентів створює сприятливі умови для здобувачів у контексті формування та розвитку соціальних навичок (soft skills).

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

Слабкі сторони: Наявна система вибору навчальних дисциплін професійної та практичної підготовки є негнучкою і призводить до того, що здобувач не може одночасно обрати декілька освітніх компонентів з одного блоку або пакету. У ОП «Готельно-ресторанна справа» та навчальному плані не передбачено можливість вільного вибору дисциплін із інших ОП та рівнів вищої освіти, що відображено у відповідному положенні ЛНУ ім. І. Франка та п. 15, ч. 1, ст. 62 ЗУ «Про вищу освіту». Загальні обсяги практичної підготовки здобувачів у навчальному плані заочної форми навчання відрізняються від навчального плану за денною формою навчання, а також освітньої програми 2023 р. У структурно-логічній схемі необґрунтованими є: 1) правомірність позначення як пререквізитів та кореквізитів (постреквізитів) обов'язкових, вибіркових або обов'язкових та вибіркових навчальних дисциплін, які вивчаються паралельно і одночасно у одному й тому ж семестрі; 2) обов'язковість опанування ВБ1 «Вибіркова дисципліна 1» перед проходженням ОК9 «Практика: виробнича». Рекомендації: До оголошення нового набору здобувачів на ОП «Готельно-ресторанна справа» у 2024 р.: 1) усунути суперечності у структурно-логічній схемі ОП для забезпечення об'єктивного відображення пререквізитів та постреквізитів (кореквізитів) серед освітніх компонентів, у тому числі при формуванні силабусів та/або робочих програм навчальних дисциплін; 2) синхронізувати обсяги практичної підготовки здобувачів у навчальному плані заочної форми навчання із денною формою навчання, а також з освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа». До початку вибору здобувачами освітніх компонентів ОП на 2024-2025 н.р.: 1) відобразити у ОП «Готельно-ресторанна справа» та навчальному плані можливість вільного вибору дисциплін із інших ОП та рівнів вищої освіти, яка передбачена у відповідному положенні ЛНУ ім. І. Франка та п. 15, ч. 1, ст. 62 ЗУ «Про вищу освіту»; 2) підвищити рівень гнучкості процедури і організаційного забезпечення обрання навчальних дисциплін (усунення обмежень щодо вибору однієї дисципліни з одного блоку).

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

Рівень В

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

ОП має значний рівень узгодженості із якісними характеристиками за підкритеріями 2.1, 2.3, 2.6 та 2.8. До того ж, враховуючи певну узгодженість за підкритеріями 2.2, 2.4 та 2.5 голістичний підхід в оцінюванні, релевантність фактів і їх контексту, а також різну вагомість окремих підкритеріїв, ОП та освітня діяльність за цією програмою загалом відповідають Критерію 2. При цьому обсяг ОП та окремих її складових загалом відповідає вимогам законодавства та стандартів. Зміст програми дозволяє досягти заявлених цілей та ПРН. Зміст ОП «Готельно-ресторанна справа» відповідає предметній області спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». В організації навчального процесу передбачена можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів. Практична підготовка здобувачів вищої освіти дозволяє здобути компетентності, які необхідні для подальшої професійної діяльності. Програма передбачає набуття студентами широких соціальних навичок. Обсяг освітньої програми та окремих освітніх компонентів реалістично відбиває фактичне навантаження здобувачів та є відповідним для досягнення цілей та ПРН. Усі зазначені недоліки не є суттєвими, бо жоден з них значно не позначився на набутті компетентностей здобувачами вищої освіти та критично не ускладнив процес якісного отримання освітніх послуг. Це свідчить про те, що ОП «Готельно-ресторанна справа» та освітня діяльність за цією програмою загалом відповідають Критерію 2.

### **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 за магістерською ОП «Готельно-ресторанна справа» у Львівському національному університеті імені Івана Франка розміщені на офіційному сайті ЗВО (<http://surl.li/doshh>). Вони розроблені відповідно до Закону України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту» та Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти у 2023 р., затверджених наказом Міністерства освіти і науки України № 276 від 15.03.2023 р. ЕГ зазначає, що у Правилах прийому подано інформацію про акредитовані та неакредитовані ОП за різними освітніми ступенями, що свідчить про прозорість вступної кампанії. Також у Правилах вказується інформація про прийом на навчання, джерела фінансування, обсяги прийому та замовлення, строки прийому заяв та документів, де подано 16 розділів в цілому. Окрім того, окремо подано Додатки (<http://surl.li/doshh>), загальною кількістю 12. Дуже зручним є розміщення на сайті різних вкладок щодо вступу. На ОП «Готельно-ресторанна справа» приймаються особи, які здобули ступінь бакалавра або магістра (освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста). Прийом здійснюється на конкурсній основі за різними джерелами фінансування. Конкурсний відбір на навчання для здобуття ступеня магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється за результатами єдиного вступного іспиту (ЄВІ), фахового вступного випробування в університеті та мотиваційного листа (<http://surl.li/dpfaa>). Для конкурсного відбору осіб, які вступають на основі раніше здобутого освітнього ступеня «Магістр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «Спеціаліст» на місця виключно за кошти фізичних та/або юридичних осіб вступники можуть за їх вибором або подати результат(-и) ЄВІ, або скласти відповідно співбесіду з іноземної мови та фаховий іспит в університеті. Прозорість вступу забезпечується через інформування громадськості про ліцензований обсяг, обсяг місць, що фінансуються за державним замовленням, вартість навчання за спеціальностями (спеціалізаціями, освітніми програмами), осіб (прізвища та ініціали), які подали заяви щодо вступу, рекомендування до зарахування та зарахування до ЛНУ ім. І. Франка здійснюється інформаційними системами, на підставі даних ЄДЕБО через розділ «Вступ» вебсайту ЄДЕБО (<https://vstup.edbo.gov.ua/>), а також інформаційними системами (відповідно до договорів, укладених власниками (розпорядниками) таких систем з технічним адміністратором ЄДЕБО). На сайті розміщено перелік документів, необхідних для вступу до магістратури (<http://surl.li/lqjju>), алгоритм вступу до магістратури (<http://surl.li/lqjcl>), обсяги ліцензійних місць (<http://surl.li/lqjpa>), а також інша актуальна інформація для абітурієнтів. Правила прийому на навчання за ОП є чіткими та зрозумілими. Вони не містять дискримінаційних положень та забезпечують доступ до навчання за неупередженим конкурсом. Під час фокус-групи із здобувачами вищої освіти було повідомлено, що у них не виникало труднощів із інформаційним забезпеченням під час вступної кампанії.

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

Правила прийому на навчання за ОП відображають окремі її особливості (<http://surl.li/doshh>). У Додатку 1 Правил прийому на навчання до ЛНУ ім. І. Франка у 2023 р. (<http://surl.li/lqjpa>) зазначено Перелік спеціальностей/освітніх програм та вступних випробувань, за якими здійснюється вступ до магістратури, а також нормативні терміни та вартість навчання. Прийом на навчання для здобуття ступеня магістра за магістерською ОП «Готельно-ресторанна справа» відбувається на підставі результатів оцінювання єдиного вступного іспиту (ЄВІ), фахового вступного випробування в університеті та мотиваційного листа (<http://surl.li/dpfaa>). Програма фахових вступних випробувань (<http://surl.li/lqjdv>), (<http://surl.li/lqjdk>) для здобувачів, які вже отримали вищу освіту на попередньому рівні, передбачає перевірку здобутих компетентностей та результатів навчання, що визначені стандартом вищої освіти для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» на рівні бакалавра. Підставами для зарахування є наявність вищої освіти першого (бакалаврського) рівня, підтвердженого відповідним дипломом, та складання іспитів: ЄВІ та фахового іспиту. Конкурсний бал обчислюється відповідно до алгоритму розрахунку при вступі на освітній рівень магістра. Конкурсний бал розраховується таким чином: Конкурсний бал (КБ) = 0,2 П1 + 0,2 П2 + 0,6 П3. Тут П1- оцінка тесту загальної навчальної компетентності ЄВІ; П2 – оцінка тесту з іноземної мови ЄВІ; П3- оцінка фахового іспиту (фахового вступного випробування). Базу тестів фахового вступного випробування спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» на освітній рівень «Магістр» складають 2000 тестів з таких навчальних дисциплін як

«Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Світове готельне і ресторанне господарство», «Інформаційні системи і технології у готельно-ресторанному господарстві», «Технології продукції та сервісу у ресторанному господарстві». Тобто вступні випробування проводяться на основі екзаменаційних питань навчальних програм дисциплін циклу професійної та практичної підготовки навчального плану бакалаврської ОП «Готельно-ресторанна справа». Ті абітурієнти, які вже мають вищу освіту за другим (магістерським) рівнем, і вступають на місця виключно за кошти фізичних та/або юридичних осіб, мають право обирати між двома опціями: представити результати єдиного вступного іспиту (ЄВІ) або пройти співбесіду з іноземної мови та скласти фаховий іспит в університеті. Програма співбесіди з іноземної мови в ЛНУ ім. І. Франка (<http://surl.li/lqkll>) базується на затвердженій наказом МОН України від 28.03.2019 року № 411 Програмі єдиного вступного іспиту з іноземних мов з урахуванням Загальноєвропейських рекомендацій з мовної освіти (рівень B1-B2), а також враховує особливості англійської, німецької, французької та іспанської мов. Загалом Правила прийому на навчання достатньо враховують особливості змісту самої освітньої програми та предметної області спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

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

Правила визнання результатів навчання, отриманих у інших ЗВО, регулюються Положенням про визнання та перезарахування результатів навчання учасників академічної мобільності у ЛНУ імені І. Франка (<http://surl.li/dpqxe>), Порядком прийому іноземців та осіб без громадянства на навчання до ЛНУ імені І. Франка (<http://surl.li/lqkrm>), А правила визнання іноземних освітніх документів, унормовано Положенням про порядок визнання здобутих в іноземних вищих навчальних закладах документів про вищу освіту ЛНУ імені І. Франка (<http://surl.li/evtpf>). Згідно пп. 3.4-3.5 Положення про визнання та перезарахування результатів навчання учасників академічної мобільності у ЛНУ імені І. Франка (<http://surl.li/dpqxe>) розгляд результатів навчання здобувачів вищої освіти покладається на координатора академічної мобільності, а остаточне визнання РН затверджується Вченою радою факультету. Відповідно п. 3.3 визнання результатів навчання з дисциплін проводиться на підставі порівняння навчальних програм відповідної освітньої програми ЛНУ ім. І. Франка та ЗВО-іноземного партнера. При цьому ключовим є урахування компетентностей, зазначених у освітній програмі. До того ж як освітні компоненти вільного вибору в ЛНУ ім. І. Франка можуть бути зараховані дисципліни на вибір учасника, прямих аналогів яких у ЗВО не існує, якщо ці компоненти відповідають вимогам університету щодо дисциплін вільного вибору. Загалом правила є чіткими і зрозумілими. Під час інтерв'ювання здобувачі підтвердили свою обізнаність щодо наявних можливостей визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, зокрема і під час академічної мобільності. При цьому у Відомостях СО зазначено, що В. Кошик, здобувачка заочної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», у 2021 р. навчалася в університеті Les Roches (м. Марбелья, Іспанія) та стажувалася в готелі Arts Ritz Carlton, 5\* (м. Барселона, Іспанія), ресторани 2\* Мішлен. Відповідні результати навчання були визнані і перезараховані. Під час зустрічей ЕГ мала можливість оцінити послідовність дотримання таких правил ЗВО на магістерській ОП «Готельно-ресторанна справа». Перезарахування цих РН під час реалізації освітньої програми відбулося відповідно до внутрішніх процедур ЛНУ ім. І. Франка. Це засвідчено у наданому ЕГ рішенні вченої ради географічного факультету (Протокол № 7 від 22.09.2021 р.).

### **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.**

Правила визнання результатів навчання, які отримані у неформальній освіті у ЗВО регламентуються відповідним Порядком визнання у ЛНУ імені Івана Франка результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті (2020, <http://surl.li/evtqj>). Перезарахування можливе лише щодо обов'язкових дисциплін. Визнання результатів неформального навчання здобувача передбачає такі процедури, як подання особою заяви щодо визнання на ім'я ректора; формування деканом предметної комісії; ідентифікацію задекларованих у письмовій формі особою результатів неформального навчання, які підлягають оцінюванню; оцінювання задекларованих РН здобувача; ухвалення рішення про визнання та зарахування особі відповідних ОК освітньої програми або відмову у визнанні. Відповідно до 2.3 Порядку (<http://surl.li/evtqj>) зарахування ОК за підсумками визнання результатів неформального навчання дозволяється для ОК ОП, що входять до НП з наступного семестру. При цьому визнання результатів неформального навчання проводиться до початку семестру, у якому згідно з НП передбачено освоєння ОК, що може бути зарахований. Згідно з п. 2.4 Порядку максимальний обсяг ОК ОП через визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, у ЗВО не може перевищувати 10 % відповідної ОП. А на магістерському рівні вищої освіти може бути перезараховано не більше 4,5 кредитів ЄКТС (це становить 5 % від обсягу ОП «Готельно-ресторанна справа»). Деканом має бути створена предметна комісія у складі не менше 3 осіб (декан, гарант, НПП, що викладає ОК). Для оцінювання результатів неформального навчання предметна комісія визначає обсяг і методи демонстрації та вимірювання цих РН. Засоби вимірювання подані у пп. 2.8-2.10 Порядку. Заявнику повідомляється про обрані методи та засоби, де протягом до 10-ти днів тижнів надається для підготовки до проведення оцінювання. За результатами проведеного комісією заліку/іспиту ухвалюється рішення про відповідність/невідповідність задекларованих результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Комісія ухвалює рішення про зарахування певного ОК ОП, якщо визнаються усі РН, передбачені цим ОК. Так, у 2019-2021 рр. була перезарахована ОК «Практика: виробнича» для здобувачів, які проходили міжнародне стажування у готелях Болгарії (<http://surl.li/lqntn>). Проте на зустрічі випускники на назвали відмінностей у їх атестації за цією ОК

з рештою студентів. При цьому у Порядку не передбачено що, якщо за підсумками визнання результатів неформального навчання визнається тільки частина РН, заявнику зараховуються окремі види навчальної роботи за таким ОК. Однак, у Відомостях СО такі приклади наведені стосовно окремих тем ОК «HR-management» (<http://surl.li/lqnsj>), (<http://surl.li/lqnss>), а також надані протоколи засідань кафедри про визнання РН (№ 7 від 10.03.2022 та № 12 від 25.04.2023). За результатами відео-зустрічі зі здобувачами встановлено, що вони ознайомлені із процедурою визнання результатів, отриманих у неформальній освіті.

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

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

Наявність чітких і зрозумілих правил для вступу на навчання, які враховують особливості освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» та не містять дискримінаційних положень. Чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих у інших закладах вищої освіти, зокрема і під час академічної мобільності здобувачів. Правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, є доступними. Наявність практик визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності. На ОП є приклади визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті.

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

Слабкі сторони: Попри наявні практики перезарахування на ОП результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, чинні правила ЛНУ ім. І. Франка не передбачають можливості визнання лише частини РН, які забезпечує освітній компонент (окремі теми чи види навчальної роботи). У силабусах освітніх компонентів відсутня інформація про політику щодо часткового перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті. Рекомендації: До завершення 2023 р. передбачити у Порядку визнання в ЛНУ імені І. Франка результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, можливість та процедуру визнання частини результатів навчання, які забезпечує освітній компонент (окремі теми чи види навчальної роботи). Постійно інформувати про можливість та політику перезарахування результатів навчання, здобутих у царині неформальної освіти, з метою розширення індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освітньої програми, зокрема й через доведення інформації про такі процедури у силабусах та/або робочих програмах навчальних дисциплін.

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

Рівень В

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

ОП має значний рівень узгодженості із якісними характеристиками за підкритеріями 3.1, 3.2, та 3.3. До того ж, враховуючи певну узгодженість за підкритерієм 3.4 голістичний підхід в оцінюванні, релевантність фактів і їх контексту, а також різну вагомість окремих підкритеріїв, ОП та освітня діяльність за цією програмою загалом відповідають Критерію 3. Зокрема, Правила прийому на навчання за ОП «Готельно-ресторанна справа» є чіткими та зрозумілими. Вони оприлюднені на сайті ЛНУ імені І. Франка та враховують особливості ОП «Готельно-ресторанна справа». В університеті визначені чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих у інших ЗВО, а також частково під час неформальної освіти, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу. Зазначені недоліки не є суттєвими, бо вони поки не позначилися на набутті компетентностей здобувачами вищої освіти та критично не ускладнили процес доступу до навчання, а також якісного отримання освітніх послуг.

### **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.**

Освітній процес у ЗВО регламентується Документами про організацію та забезпечення якості навчального процесу (<http://surl.li/vjdw>), зокрема «Положенням про організацію освітнього процесу у ЛНУ імені Івана Франка» (<http://surl.li/bfoei>) та швидко адаптується. Освітній процес для здобувачів ОР «Магістр» 1 та 2 курсу у 2023/24 н.р організовано у змішаному (очно-дистанційному форматі) згідно Наказу Ректора ЗВО (<http://surl.li/mesbe>) а освітній процес для здобувачів заочної форми здобуття освіти організовано з використанням технологій дистанційного навчання. На зустрічі з ЕГ зі здобувачами було підтверджено фактичне проведення навчання у такому форматі і

використання технологій дистанційного навчання, зокрема платформи Microsoft Teams, та e-learning для роботи в середовищі електронного навчання MOODLE (<http://surl.li/mesbg>). В той же час для даної ОП на платформі e-learning розміщено лише один дистанційний курс. Основні методи навчання, що забезпечують досягнення ПРН зазначені у силабусах, це – пояснення, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, ілюстрування, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, вирішення кейсів, демонстрування, самоспостереження, спостереження, виконання індивідуальних завдань та інші, які НПП обирають самостійно. Здобувачі підтвердили зацікавленість в інтерактивних методах навчання на зустрічі з ЕГ. Освітній процес у ЗВО враховує принцип індивідуальності навчання та студентоцентризму. Процедуру формування індивідуальної освітньої траєкторії в ЗВО регламентують: «Положення Про порядок забезпечення вільного вибору здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін у ЛНУ ім. І.Франка» (<http://surl.li/djfid>) згідно якого «Здобувачі ЗВО мають право на вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менше як 25% загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для відповідного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти». Інструкцію та перелік дисциплін вільного вибору студентів для денної та заочної форм навчання викладено на сайті (<http://surl.li/frduh>). Інформацію про ОК подано у силабусах дисциплін ОП у відкритому доступі на сайті за посиланням (<http://surl.li/mesbp>). На зустрічі ЕГ зі здобувачами, було підтверджено участь здобувачів у опитуваннях щодо форм і методів навчання за ОК. Також здобувачі підтвердили, що вибір вибіркових ОК здійснюється самостійно на платформі системи Деканат через особисті кабінети студента. Реалізація освітньої програми ЗВО побудована на засадах академічної свободи, що дозволяє здобувачам вищої освіти вільно обирати спосіб і форми отримання інформації. Так на платформі e-learning (<http://surl.li/mesbs>) надано детальні інструкції щодо доступу через корпоративну пошту до платформ Coursera (до безкоштовної програми Ukraine Response Sponsored Coursera) та Udemu.

## **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).**

Доступність, зрозумілість та своєчасність інформування усіх учасників про освітній процес у ЛНУ ім. І. Франка регламентована розробленими документами про організацію та забезпечення якості навчального процесу (<http://surl.li/vjdw>). Всю необхідну інформацію можна знайти на офіційному сайті ЗВО; з навчальними планами, ОП за роками, рецензіями на ОП, силабусами а також результатами опитування щодо якості ОП можна ознайомитись на сайті географічного факультета за посиланням <http://surl.li/lxfsy> ЗВО для інформування здобувачів про ОК запровадих силабуси, які поряд з іншими формами інформування мають сильні переваги. Структура силабусу ОК включає інформацію про навчальну дисципліну, опис навчальної дисципліни, навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу, Критерії оцінювання і політику вивчення навчальної дисципліни, схему курсу. За результатами опитування щодо якості ОП «Готельно-ресторанна справа» географічного факультету у 2023 р. <http://surl.li/mexlc> : формами поточного і проміжного контролю знань студентів цілком задоволені 72,7% здобувачів, формами контролю знань на іспитах 63,6 %; запропонованими критеріями оцінювання знань 54,5%; забезпеченням доведення до відома критеріїв оцінювання знань 68,2%, забезпеченням об'єктивного оцінювання 59,1%. В ході зустрічей ЕГ з НПП та здобувачами було уточнене, що інформування студентів щодо організації освітнього процесу а також щодо цілей, змісту, очікуваних результатів, порядку та критеріїв оцінювання відбувається як наданням інформації на сайті географічного факультету та кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій (<http://surl.li/mesex>); у силабусах ОК, які знаходяться в онлайн-доступі, а також безпосередньо на перших заняттях з ОК.

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

ЗВО забезпечує поєднання навчання і досліджень під час освітнього процесу. Науково-дослідна діяльність ЗВО регламентується низкою положень за посиланням <http://surl.li/lzdbc> Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій розвиває ряд наукових напрямів досліджень, зокрема виконання науково-дослідної теми кафедри «Стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах невизначеності» <http://surl.li/mfmprg> до якої долучено і здобувачів, при тому кожен здобувач самостійно обирає напрямок та об'єкт дослідження. Здобувачі ОП беруть участь у наукових заходах – конференціях, олімпіадах, конкурсах наукових робіт. Інформацію про наукову діяльність здобувачів географічного факультету в тому числі й здобувачів ОП висвітлено на офіційній сторінці за посиланням <http://surl.li/mfmqa> та на сторінці ОП <http://surl.li/lxfsy>. Представники НПП під час зустрічі з ЕГ розповіли про залучення студентів до виконання НДР кафедри, до опитувань в готельно-ресторанних закладах, інтернет-опитуваннях, що дозволяє їм використовувати отримані знання при захисті наукових робіт, кваліфікаційних робіт. Результати досліджень відображено у наукових працях - тезах та статтях. В ході зустрічі зі здобувачами була підтверджена їх зацікавленість у науковій діяльності та участь у наукових заходах ЗВО та інших ЗВО. Під час зустрічей ЕГ зі стейкхолдерами-роботодавцями було уточнено, що вони мали можливості долучитися до досліджень виконаних на кафедрі, зокрема НПП. І було виявлено зацікавленість стейкхолдерів в таких розробках. Слід відмітити позитивну практику поєднання навчання і досліджень в створенні і роботі студентського наукового гуртку «Харчових технологій та ресторанного обслуговування» . проте на офіційних сторінках ОП, кафедри та факультету результати діяльності цього гуртка не висвітлено. Інформацію про наукові інтереси і основні наукові здобутки НПП викладено на їх сторінках за посиланням <http://surl.li/mesex>

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

Викладачі оновлюють зміст освіти на основі наукових досягнень і сучасних практик. До надання пропозицій з оновлення ОП також залучаються наукова спільнота інших ЗВО, що є фахівцями в своїх галузях. Це підтверджено зокрема А. Терехом, зав. каф. Туризму Національного університету Львівська політехніка, А. Охріменко, проф. каф. Готельно-ресторанного бізнесу Державного торговельно-економічного університету на зустрічі ЕГ з роботодавцями і представниками академічної спільноти. Запроваджені зміни до ОП зафіксовано у Протоколах засідань кафедри і розширених засідань кафедри, які розміщено у вільному доступі на сайті ОП <http://surl.li/lxfsy>.

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

На зустрічі ЕГ з адміністративним персоналом та допоміжними структурними підрозділами Л. Чапляк (нач. Міжнародного відділу ЗВО) розповіла про стратегію інтернаціоналізації ЗВО (реалізації програм академічної мобільності, подвійних дипломів, стажування, проходження підвищення кваліфікації викладачів за кордоном) і підтвердила наведеними фактами її результативність. ЕГ було з'ясовано, що міжнародні стажування студентів відбуваються у рамках угод про співпрацю. Здобувачі ОП мають можливість брати участь у програмах академічної мобільності, однак здобувачі даної ОП протягом 2022 -23 н.р. такою можливістю не скористалися. НПП регулярно проходить міжнародні стажування. Інтернаціоналізація діяльності Львівського національного університету імені Івана Франка регламентується Положенням про порядок реалізації міжнародних проєктів, грантів та договорів у Львівському національному університеті імені Івана Франка <http://surl.li/bftfp> Положенням про Західноукраїнський дослідницький центр з європейських студій <http://surl.li/bftgt> та Тимчасовим положенням Львівського національного університету імені Івана Франка про дистанційне стажування здобувачів вчених звань професора, доцента, старшого дослідника у закладах вищої освіти, наукових (або науково-технічних) установах у країнах, що входять до ОЕСР та, або ЕС <http://surl.li/djzux>. На сайті міжнародного відділу <http://surl.li/evtvcv> представлено нормативно правові документи, зокрема Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність у Львівському національному університеті імені Івана Франка <http://surl.li/euzxe>, програми обміну, зокрема Erasmus+, Fulbright, Mevlana, Програми обміну студентами та науковцями з Альбертським університетом в Канаді, з Варшавським університетом, з Університетом Адама Міцкевича в Познані, з Поморською Академією в Слупську, програма студентської академічної мобільності «САМ Україна».

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

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

ЕГ вважає, що форми та методи навчання сприяють досягненню заявлених у ОП цілей та ПРН, відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи. На ОП застосовуються інноваційні форми і методи навчання, якими задоволені здобувачі. НПП оновлюють зміст наукових досягнень і сучасних практик у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Учасники освітнього процесу мають можливість отримувати повну інформацію щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання результатів навчання. НПП та здобувачі мають можливість брати участь у закордонних стажуваннях, програмах академічної мобільності, що сприятиме впровадженню певних закордонних практик на ОП.

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

Слабкі сторони: У системі e-Learning розроблено лише один навчальний дистанційний курс для ОП «Готельно-ресторанна справа» рівня вищої освіти «Магістр», що не може повноцінно забезпечити умов очно-дистанційного навчання. На офіційних сторінках ОП, кафедри та географічного факультету недостатньо повно висвітлено наукову діяльність здобувачів, відсутня інформація щодо діяльності наукового гуртка «Харчових технологій та ресторанного обслуговування». Рекомендації: До початку 2 семестру 2023-2024 н.р. гаранту та академічному персоналу рекомендовано повністю забезпечити формування та доступність для здобувачів дистанційних навчальних курсів за освітніми компонентами програми «Готельно-ресторанна справа». Керівнику наукового гуртка до початку 2 семестру 2023-2024 н.р., оприлюднити на офіційній сторінці основні завдання та результати діяльності наукового гуртка «Харчових технологій та ресторанного обслуговування». Постійно залучати здобувачів ОП до програм академічної мобільності для поглиблення інтернаціоналізації діяльності в сфері реалізації ОП.

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

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

ЕГ дійшла висновку, що ОП «Готельно-ресторанна справа» за рівнем вищої освіти «Магістр» у ЛНУ ім. І. Франка має значний рівень узгодженості із якісними характеристиками за усіма підкритеріями. Форми навчання і викладання сприяють досягненню заявлених у ОП цілей та ПРН (підкритерій 4.1), відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи, навчання, наявна позитивна практика поєднання освіти та науки в навчанні (підкритерій 4.3) та запроваджена політика інтернаціоналізації (підкритерій 4.5). 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 (підкритерій 4.2), відбувається оновлення змісту дисциплін на основі сучасних досягнень у сфері готельно-ресторанного бізнесу (підкритерій 4.4). Зазначені недоліки критично не ускладнили процес доступу до навчання, і можуть бути усунені в короткі терміни. ОП та освітня діяльність за цією програмою відповідають Критерію 4.

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

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

Форми контрольних заходів, чіткість та зрозумілість їх проведення регулюють документи: «Положенням про організацію освітнього процесу у ЛНУ імені Івана Франка» (<http://surl.li/bfoei>), зокрема п.7 Організація, планування та проведення контрольних заходів. В освітньому процесі використовують такі види контролю: поточний та підсумковий. Форми проведення поточного контролю під час навчальних занять визначає відповідна кафедра. Форма проведення семестрового контролю (усна письмова, комбінована, тестування тощо), зміст і структура екзаменаційних білетів (контрольних завдань) та критерії оцінювання визначаються рішенням відповідної кафедри. На зустрічі ЕГ з адміністративним персоналом та допоміжними структурними підрозділами Л. Котик (заст. декана з навчально-методичної роботи) продемонструвала можливості використання системи Деканат для контрольних заходів. Здобувачі на зустрічі з ЕГ повідомили, що правила проведення контрольних заходів повідомляються їм на перших заняттях з дисциплін а також вони мають можливість ознайомитись з силабусами та РП дисциплін у відкритому доступі, а також на відповідних курсах на дистанційних платформах. Вивчення силабусів дозволило ЕГ констатувати, що силабуси ОК містять форму підсумкового контролю, питання до модульного контролю, критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності), розподіл балів, які отримують студенти.

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

Відповідно Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для рівня вищої освіти магістр у ЗВО атестація здобувачів здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, методичні рекомендації <http://surl.li/mfnmc> наведено на сторінці ОП <http://surl.li/lxfsv> у відкритому доступі. Відповідно Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для рівня вищої освіти магістр кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти. На сайті ОП <http://surl.li/lxfsv> розміщено репозитарій кваліфікаційних робіт де наведено тематику робіт 2023 р. <http://surl.li/mfnmu>, 2022 р. <http://surl.li/mfnnc> та кваліфікаційні роботи здобувачів ОП за 2022 р.

**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 є доступними для всіх учасників освітнього процесу, регламентуються «Положенням про організацію освітнього процесу у ЛНУ імені Івана Франка» (<http://surl.li/bfoei>), Положенням про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти ЛНУ ім. І. Франка <http://surl.li/bganv>, Тимчасовим порядком організації та проведення заліково-екзаменаційної сесії і атестації здобувачів вищої освіти із застосуванням дистанційних технологій у Львівському національному університеті імені Івана Франка <http://surl.li/ahogr> За результатами опитування щодо якості ОП «Готельно-ресторанна справа» географічного факультету у 2023 р. <http://surl.li/mexlc> : формами поточного і проміжного контролю знань студентів цілком задоволені 72,7% здобувачів, формами контролю знань на іспитах 63,6 %; запропонованими критеріями оцінювання



знань 54,5%; забезпеченням доведення до відома критеріїв оцінювання знань 68,2%, забезпеченням об'єктивного оцінювання 59,1%. На зустрічах зі здобувачами та НПП було з'ясовано, що вони знають процедуру врегулювання конфліктних ситуацій та щодо оскарження (підвищення оцінки) результатів оцінювання знань, однак не користувалися нею. Прикладів оскарження результатів навчання за ОП не було.

**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.**

У ЛНУ ім. І. Франка політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності регулюються рядом нормативних документів: "Положенням про забезпечення академічної доброчесності у ЛНУ ім. І. Франка" <http://surl.li/beugt>, Кодексом академічної доброчесності, Декларацією про дотримання академічної доброчесності працівником ЛНУ ім. І. Франка, Декларацією про дотримання академічної доброчесності здобувачем вищої освіти ЛНУ ім. І. Франка які знаходяться у вільному доступі на сайті ЗВО <http://surl.li/vjdw>. Всіх здобувачів перед початком навчального року ознайомлюють зі змістом Кодексу та здобувачі підписують Декларацію з дотримання академічної доброчесності, що підтвердили здобувачі на зустрічі з ЕГ. За результатами опитування щодо якості ОП «Готельно-ресторанна справа» географічного факультету у 2023 р. <http://surl.li/mexlc>: 86,4% здобувачів підтвердили, що в Університеті здійснюється ефективний контроль за дотриманням правил академічної доброчесності; 86,4% здобувачів відповіли «Я знаю, куди звертатися у разі виявлення порушення правил академічної доброчесності», 95,5% здобувачів підтвердили, що «Інформаційна кампанія щодо академічної доброчесності в Університеті сприяла формуванню у мене чіткого розуміння необхідності дотримання її принципів». Однак, аналізування звіту про перевірку ліцензійною програмою кваліфікаційної роботи щодо наявності текстових запозичень, без належних посилань, лише одним науковим керівником створює значні ризики щодо точності виявлених/невиявлених фактів перед допуском роботи до захисту. До того ж у ЛНУ ім. І. Франка поки відсутні внутрішні процедури виявлення та розгляду фактів порушення академічної доброчесності щодо осіб, яким ЗВО уже присуджено освітній ступінь (пп. 7-8 Постанови КМУ № 897 від 26 серпня 2021 - <https://bit.ly/32pqO73>).

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

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

Форми контрольних заходів, правила їх проведення та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти за ОП 241 «Готельно-ресторанна справа» для рівня вищої освіти магістр є чіткими, зрозумілими та доступними для всіх учасників освітнього процесу. Розроблена процедура вирішення конфліктних ситуацій Форма атестації здобувачів за ОП відповідає Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для рівня вищої освіти магістр. У ЛНУ ім. І. Франка із здобувачами проводиться роз'яснювальна робота з питань дотримання норм та протидії порушенням академічної доброчесності.

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

Слабкі сторони, недоліки: Аналіз звіту про перевірку ліцензійною програмою кваліфікаційної роботи щодо наявності текстових запозичень, без належних посилань, лише одним науковим керівником створює значні ризики щодо повноти та точності виявлених/невиявлених фактів перед допуском роботи до захисту. В університеті поки відсутні внутрішні процедури виявлення та розгляду фактів порушення академічної доброчесності щодо осіб, яким ЗВО вже присуджено ступінь вищої освіти та присвоєно відповідну кваліфікацію, за рішенням вченої ради університету або вчених рад структурних підрозділів ЗВО або на підставі повідомлення про факт порушення академічної доброчесності з урахуванням положень Порядку скасування рішення про присудження ступеня вищої освіти та присвоєння відповідної кваліфікації (пп. 7-8 Постанови КМУ № 897 від 26 серпня 2021 - <https://bit.ly/32pqO73>). Рекомендації: Протягом 2023-2024 н.р. розробити і затвердити внутрішні процедури виявлення та розгляду фактів порушення академічної доброчесності щодо осіб, яким ЗВО присуджено ступінь вищої освіти та присвоєно відповідну кваліфікацію, за рішенням вченої ради університету або вчених рад структурних підрозділів ЗВО або на підставі повідомлення про факт порушення академічної доброчесності з урахуванням положень Порядку скасування рішення про присудження ступеня вищої освіти та присвоєння відповідної кваліфікації (пп. 7-8 Постанови КМУ № 897 від 26 серпня 2021 р.). Постійно створювати на кафедрах спеціалізовані комісії, які здійснюватимуть, перед рекомендацією допуску кваліфікаційних робіт до захисту, всебічний, глибокий і незалежний аналіз технічних звітів ліцензійних сервісів щодо наявності текстових запозичень без належних посилань.

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

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

ЕГ дійшла висновку про повну відповідність підкритеріям 5.1, 5.2, 5.3 і часткову узгодженість підкритерію 5.4). Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти є чіткими та зрозумілими, вчасно оприлюдненими (підкритерій 5.1). Форма атестації здобувачів освіти відповідають вимогам Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для рівня вищої освіти магістр (підкритерій 5.2). Чіткі і зрозумілі правила проведення контрольних заходів є доступними для усіх учасників освітнього процесу, забезпечують об'єктивність екзаменаторів і прикладів оскарження результатів навчання за ОП не було (підкритерій 5.3). Забезпечення академічної доброчесності в ЗВО передбачає політику та нормативні документи регулювання цього процесу, наявність окремого структурного підрозділу, що займається перевіркою кваліфікаційних робіт здобувачів та наукових праць НПП з використанням спеціальних технічних засобів (підкритерій 5.4). Враховуючи відповідність за підкритеріями повну відповідність підкритеріям 5.1, 5.2 5.3 і часткову відповідність підкритерію 5.4 з недоліками, які можна швидко усунути, ЕГ дійшла висновку, що ОП загалом відповідає рівню В за критерієм 5.

## **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.**

Ознайомившись з відомостями про самооцінювання ЛНУ ім. І. Франка, і наданого за запитом обґрунтування залучення конкретних НПП до викладання ОК у вигляді таблиці, а також відповідності викладачів тим дисциплінам, які вони викладають, та за результатами проведеної онлайн-зустрічі з науково-педагогічним персоналом, що забезпечують ОП «Готельно-ресторанна справа», експертна група констатує, що не всі викладачі мають кваліфікацію відповідно до спеціальності згідно із дипломом про вищу освіту чи науковий ступінь. Проте ЗВО належним чином обґрунтував та надав раціональне пояснення щодо відповідності академічної та професійної кваліфікації викладача дисциплінам, які він викладає. Згідно табл. 2 ВСО кваліфікація НПП, задіяного до викладання на ОП підтверджується публікаційною активністю, викладачі регулярно проходять стажування в інших ЗВО, підприємствах та організаціях сфери готельно-ресторанного бізнесу і туризму, у т.ч. за кордоном. Узгодженістю із академічною кваліфікацією викладачів ОП є професійна активність науково-педагогічних працівників згідно з чинними Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності (п.38). Високий професіоналізм НПП підтверджений професійною активністю. Аналізуючи публікаційну активність викладачів ОП за ОК, які вони викладають, варто відзначити, що в переважній більшості викладачів є повна відповідність встановленим вимогам. Разом з тим варто відзначити, що до табл. 2 ВСО занесено застарілі (понад 5 років) відомості щодо П.1 (Удуд І.Р. тощо), П 3. (Лозинський Р.М.), П.12 (Чайка І.М.) П.14 (Удуд І.Р., Кушнірук Г.В., Бомба М.Я., Ощипок І.М.), які не впливають на підтвердження професіоналізму і відповідності викладачів ОК. Тому рекомендовано актуалізувати ці дані. У ВСО було відображено застарілу інформацію щодо стажування та підвищення кваліфікації д.т.н., проф Ощипок І.М. яку в ході візиту ЕГ у віддаленому режимі було оновлено і завантажено у запитах та відповідях. Загалом академічна та/або професійна кваліфікація викладачів, задіяних до реалізації освітньої програми, забезпечує досягнення визначених відповідною програмою цілей та програмних результатів навчання.

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

Документи по роботі з персоналом розміщено на сайті ЛНУ ім. І.Франка за посиланням: <http://surl.li/frtrfv>. Процедура добору викладачів забезпечує необхідний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації ОПП та є прозорою і зрозумілою претендентам та регламентується «Порядок проведення конкурсного відбору на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників Львівського національного університету імені Івана Франка» <http://surl.li/jsguk> За таких умов потребує окремого аналізу важливість оприлюднення додаткових цілеорієнтованих конкурсних вимог до НПП у контексті викладання ними основних освітніх компонентів та тематики (напрямів) наукових досліджень. До того ж результати щорічного оцінювання НПП на сайті ЗВО не є доступними для публічного ознайомлення, що є важливим для прозорості конкурсного добору викладачів (<https://bit.ly/2HnTGln>, ст. 16, ч. 2, п. 3).

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

За результатами зустрічі ЕГ з роботодавцями (Магалецький Андрій Володимирович, кандидат економічних наук, керуючий партнер ресторанної компанії Restetika, президент Асоціації кулінарів України; Комар Володимир

Володимирович, директор Львівської регіональної державної лабораторії Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів; Наконечний Василь Володимирович, регіональний керівник мережі ресторанів «Хінкальня», фуд-корту «Grill Pub», ресторану «Burger Pizza Loft»; Валовий Андрій Анатолійович, директор з розвитку та міжнародної співпраці асоціації кулінарів ГО «Західна шеф група», засновник та член правління ГС «Український кулінарний союз», засновник гастрономічного проекту «13 шефів», почесний член асоціації кухарів Сербії, Чорногорії, Хорватії, Казахстану; Козицька Катерина Юрївна – директор готелю «Grand Hotel Lviv»; Прихідько Максим Володимирович, шеф-кухар ресторану МАММА, переможець відбіркового конкурсу Bocuse d'Or Ukraine, засновник і шеф-кухар Experimental restaurant та гастрономічного простору Pro100 HUB, член Асоціації шеф-кухарів України, Асоціації «Західна Шеф Група» та Клубу Галицької Кухні) можна стверджувати, що ЗВО активно залучає їх до організації та реалізації освітнього процесу та організації виробничої практики за ОП. <http://surl.li/mftto> Так роботодавці надавали рецензії, при створенні ОП враховано рецензії роботодавців, які розміщено на сайті (<http://surl.li/mfttx> , <http://surl.li/mftuf> ), приймають участь в обговоренні змісту ОП що відображено у протоколах кафедри від 10.02.2022 р., <http://surl.li/meozh>, від 14.02.2023 р. <http://surl.li/meozl>, 11.09.2023 р. <http://surl.li/meoou>. Також роботодавці, повідомили, що надавали баз практики для здобувачів та долучалися до наукових досліджень кафедри.

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

ЗВО залучає роботодавців професіоналів-практиків до занять в основному у форматі тренінгів, читання окремих лекцій та практик на нерегулярній основі, про таку співпрацю розповіли представники НПП на зустрічі з ЕГ. До викладання на постійній основі роботодавці не залучались. Також періодично організуються виїзні заняття і екскурсії до закладів готельно-ресторанного господарства. Інформація про зазначені заходи постійно розміщується на сайті ОП в розділі «Новини». <http://surl.li/mftto>; <http://surl.li/mftxi>. На зустрічах ЕГ зі студентами здобувачі підтвердили участь у вебінарах, відкритих заняттях з роботодавцями.

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

ЛНУ імені І. Франка стимулює розвиток викладацької майстерності через підвищення кваліфікації НПП. Так запроваджено Положення про підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників у Львівському національному університеті імені Івана Франка <http://surl.li/bfoii>. Плани підвищення кваліфікації НПП та виконання цих планів за роками розміщено на сайті ЛНУ ім. І.Франка за посиланням: <http://surl.li/frfrv>. ЗВО запровадив онлайн-курси викладацької майстерності, що складається з 5 Модулів (6 Кредитів) де слухачі самі можуть обрати модуль/модулі, які бажають відвідати: «Система вищої освіти України. Академічна доброчесність»; «Soft Skills компетенції викладача вищої освіти»; «Інформаційні технології в освітньому процесі»; «Можливості викладача при використанні платформи Moodle»; «Педагогічна інноватика. Професійний (науковий) бренд викладача», участь у яких підтвердили НПП на зустрічі з ЕГ.

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

ЗВО використовує як матеріальні, так і моральні важелі розвитку викладацької майстерності. Так Положення про нагороди, звання та преміювання («Положення про Відзнаку Львівського національного університету імені Івана Франка «Медаль Івана Франка»», «Положення про звання «Почесний доктор (Doctor Honoris Causa)» Львівського національного університету імені Івана Франка», «Положення про відзнаку імені Леоніда Константиненка», «Положення про почесне звання «Заслужений професор Львівського національного університету імені Івана Франка»», «Положення про преміювання працівників, аспірантів і студентів університету за наукові здобутки (нова редакція)», «Положення про мотиваційний фонд Львівського національного університету імені Івана Франка», «Положення про преміювання науково-педагогічних працівників за використання інноваційних технологій в навчальному процесі», «Положення про преміювання працівників, докторантів, аспірантів і студентів університету за наукові здобутки») розміщено у відкритому доступі за посиланням <http://surl.li/bgoaw>. НПП ОП на зустрічі з ЕГ підтвердили, що знають про мотиваційний фонд та отримують матеріальне заохочення за свої досягнення. Сертифікати і грамоти НПП розміщені на сторінці ОП <http://surl.li/lxfysy> у відкритому доступі.

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

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

Академічна та професійна кваліфікація викладачів, задіяних до реалізації освітньої програми забезпечує досягнення визначених відповідною програмою цілей та програмних результатів навчання. ЛНУ ім. І. Франка сприяє професійному розвитку викладачів, запроваджено матеріальне і моральне стимулювання розвитку

викладацької майстерності. ЗВО залучає роботодавців професіоналів-практиків до занять в основному у форматі тренінгів, читання окремих лекцій та практик на нерегулярній основі.

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

Слабкі сторони та недоліки: До ВСО занесено застарілі (понад 5 років) відомості щодо відповідності академічної та професійної кваліфікації викладача дисциплінам, які він викладає, які не впливають на підтвердження професіоналізму і відповідності викладачів ОК. Практика залучення до навчального процесу науковців з інших ЗВО або практиків є епізодичною. Не оприлюднюються цілеорієнтовані конкурсні вимоги до академічного персоналу у контексті викладання ними основних освітніх компонентів, тематики (напрямів) наукових досліджень тощо. Результати щорічного оцінювання науково-педагогічних працівників на офіційному веб-сайті закладу освіти не є доступними для публічного ознайомлення. Рекомендації: Гаранту і зав. кафедри рекомендовано з наступного навчального року залучити професіоналів-практиків до роботи у екзаменаційних комісіях та до викладання на постійній основі. При оголошенні конкурсу на заміщення вакантних посад постійно використовувати практику оприлюднення цілеорієнтованих конкурсних вимог до науково-педагогічних працівників у контексті викладання основних освітніх компонентів, тематики наукових досліджень тощо. З метою підвищення прозорості конкурсного добору викладачів, постійно розміщувати результати щорічного оцінювання науково-педагогічних працівників на офіційному веб-сайті ЗВО (<https://bit.ly/2HnTGln>, ст. 16, ч. 2, п. 3).

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

Рівень В

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

ЕГ дійшла висновку, що ОП має значний рівень узгодженості із якісними характеристиками за підкритеріями 6.3-6.6 та часткову відповідність за підкритеріями 6.1-6.2, з певними неузгодженостями, які можуть бути усунуті в робочому порядку. Зважаючи на те, що ОП відповідає законодавчим вимогам, науково-педагогічний персонал має професійну кваліфікацію (підкритерій 6.1), системно підвищує кваліфікацію й проходить стажування, чому сприяє ЗВО, що стимулює розвиток викладацької майстерності (підкритерії 6.5, 6.6), долучають до співпраці стейкхолдерів (підкритерії 6.3, 6.4); процедури конкурсного добору викладачів дозволяють забезпечити необхідний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми, однак ще недостатньо прозорі (підкритерій 6.2), ОП відповідає критерію 6, недоліки є несуттєвими. ЕГ оцінює критерій 6 як такий, що відповідає рівневі 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.**

ЕГ підтверджує, що вони повною мірою дають змогу реалізувати професійну підготовку за даною ОП. Матеріально-технічна база ЗВО налічує навчальні корпуси, бібліотеку, спортивний комплекс з спортивні манежі, спортивні корти, майданчики для занять спортом на свіжому повітрі, їдальня, гуртожитки. Також ЗВО обладнаний всіма засобами для людей з особливими освітніми проблемами на першому поверсі, які оснащені необхідними поручнями та ліфтом. Під час відеоекскурсії було показано наявні технічні засоби, які зали та відділи знаходяться на території бібліотеки, Інтернет та Wi-Fi на безоплатній основі. Здобувачі ОП мають вільний доступ до фондів та електронних каталогів бібліотеки <https://www.lnlibrary.lviv.ua/> Інформаційне забезпечення ОП здійснюється науковою бібліотекою ЛНУ. Також наявний вільний доступ до світових електронних ресурсів <https://www.lnlibrary.lviv.ua/resources/databases/>. ЕГ була ознайомлена з навчальними аудиторіями: лабораторія харчових технологій, лабораторія мікробіології, дегустаційний зал, лабораторія кафе «Мандрівник», лабораторія виробничих досліджень. Матеріально-технічна база постійно оновлюється. Наявні приміщення та аудиторії відповідають санітарно-технічним нормам і правилам, державним будівельним нормам України, укриття університету також облаштовані згідно вимог. До всіх ОК розроблено НМЗ, яке сприяє досягненню цілей ОП та ПРН. Аналіз результатів опитування здобувачів про якість викладання ОК свідчить про задоволеність в цілому НМЗ <http://surl.li/mexlc>. В ЗВО наявний спорткомплекс з спортзалами. У вільному доступі розміщено спортмайданчик з штучним покриттям, освітленням для занять футболом, баскетболом, волейболом, бадмінтоном. Гуртожиток університету в якому проживають здобувачі даної ОП має блочну систему: у кожному блоці є 2 кімнати, санвузол та душова кабіна. На кожному поверсі розташовані загальні кухні які обладнані електричними плитами. Обладнаний зал для занять із фізичної культури. У кімнатах проживають по 2-3 особи, умови проживання на достатньому рівні. Проте спеціалізоване ліцензійне програмне забезпечення застосовується в освітньому процесі лише під час проведення виробничих практик.

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

ЕГ підтверджує, що вони повною мірою дають змогу реалізувати професійну підготовку за даною ОП. Матеріально-технічна база ЗВО налічує навчальні корпуси, бібліотеку, спортивний комплекс з спортивні манежі, спортивні корти, майданчики для занять спортом на свіжому повітрі, їдальня, гуртожитки. Також ЗВО обладнаний всіма засобами для людей з особливими освітніми проблемами на першому поверсі, які оснащені необхідними поручнями та ліфтом. Під час відеоекскурсії було показано наявні технічні засоби, які зали та відділи знаходяться на території бібліотеки, Інтернет та Wi-Fi на безоплатній основі. Здобувачі ОП мають вільний доступ до фондів та електронних каталогів бібліотеки <https://www.lnlibrary.lviv.ua/> Інформаційне забезпечення ОП здійснюється науковою бібліотекою ЛНУ. Також наявний вільний доступ до світових електронних ресурсів <https://www.lnlibrary.lviv.ua/resources/databases/>. ЕГ була ознайомлена з навчальними аудиторіями: лабораторія харчових технологій, лабораторія мікробіології, дегустаційний зал, лабораторія кафе «Мандрівник», лабораторія виробничих досліджень. Матеріально-технічна база постійно оновлюється. Наявні приміщення та аудиторії відповідають санітарно-технічним нормам і правилам, державним будівельним нормам України, укріплення університету також облаштовані згідно вимог. До всіх ОК розроблено НМЗ, яке сприяє досягненню цілей ОП та ПРН. Аналіз результатів опитування здобувачів про якість викладання ОК свідчить про задоволеність в цілому НМЗ <http://surl.li/mexlc>. В ЗВО наявний спорткомплекс з спортзалами. У вільному доступі розміщено спортмайданчики зі штучним покриттям, освітленням для занять футболом, баскетболом, волейболом, бадмінтоном. Гуртожиток університету в якому проживають здобувачі даної ОП має блочну систему: у кожному блоці є 2 кімнати, санвузол та душева кабіна. На кожному поверсі розташовані загальні кухні які обладнані електричними плитами. Обладнаний зал для занять із фізичної культури. У кімнатах проживають по 2-3 особи, умови проживання на достатньому рівні.

## **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.**

Під час проведення дистанційної акредитації ЕГ переконалася в тому, що освітнє середовище є безпечним для здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за цією ОП. Наявність спортивного комплексу, дає змогу здобувачам підтримувати гарний фізичний стан здоров'я. Університет в повному обсязі дотримується санітарних норм, про що свідчить правильне облаштування столів, технічних засобів у кабінетах та лабораторіях. Університет забезпечує умови для осіб з особливими освітніми потребами. Експертна група переконалася в наявності та справності пандусів і ліфтів, які знаходяться на території університету. Під час спілкування з студентським самоврядуванням було надано інформацію з приводу психологічної підтримки відділом Психологічної служби Університету (<http://surl.li/evuwa>). Проте, гарант ОП засвідчила, що здобувачі даної програми не зверталися до психологічної служби. Університет створює безпечне освітнє середовище для здобувачів, підтвердженням цих фактів є доступні на веб-сайті ЗВО сторінки із зворотнім зв'язком Психологічної служби університету; «Скринька довіри» та телефон довіри (<https://lnu.edu.ua/telefon-doviry/>).

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

Науково-педагогічними працівниками, що забезпечують дану ОП, постійно здійснюється інформаційна та консультативна підтримка здобувачів через сайт кафедри, особисті веб-сторінки викладачів, соціальні мережі (варто відмітити дуже активну сторінку кафедри та викладачів у Фейсбуці). ЕГ ознайомила з графіком консультацій викладачів, а під час спілкування із здобувачами було з'ясовано, що отримати консультацію з будь-якого питання щодо освітнього процесу, професійної діяльності і, навіть, особистих проблем можна як у куратора, так і будь-якого викладача по телефону або через сторінки у соціальних мережах. Представники студентського самоврядування та здобувачі підтвердили постійну взаємодію у вирішенні соціальних проблем. Освітній процес для даної ОП відбувається у очному форматі відбувається у очному форматі. На веб-сайті університету розміщена інформація щодо можливості звернення до психологічної служби через телефон довіри, адресу, мобільний телефон практичних психологів (<http://surl.li/evuwa>).

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

На зазначеній ОП особи з особливими освітніми потребами не навчаються. На факультеті створюються умови для реалізації права на освіту особам із особливими освітніми потребами. Будівлі (корпусу географічного факультету) обладнано пандусом та ліфтом. У головному корпусі на першому поверсі знаходиться вбиральня для осіб з особливими освітніми потребами, а також наявний ліфт. З метою допомоги студентам із особливими освітніми потребами (наприклад, інвалідністю; здобувачам, які мають дітей та студентам з тимчасово окупованих територій та

ін.) пропонується навчання за індивідуальним графіком. Звернутися за психологічною підтримкою можна особисто або за телефоном: Телефони: +380954943593 Email: psysluzhba.lnu@gmail.com

**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.**

В ЗВО діє Комісія з етики та професійної діяльності вирішує питання з врегулювання конфліктних ситуацій (<http://surl.li/vjld>). На веб-сайті закладу вказана інформація щодо врегулювання конфліктних ситуацій «Положенням про Комісію з питань етики та професійної діяльності ЛНУ імені Івана Франка» ([https://www.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/reg\\_ethics-comission.pdf](https://www.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/reg_ethics-comission.pdf)) Також в університеті наявна «Скринька довіри», про яку експертна група неодноразово почула під час спілкування з різними фокус-групами. Адміністрація університету, факультету, гарант ОП інформації повідомили, що конфліктних ситуацій не було. Під час зустрічі з НПП гарант ОП сказала що здобувачі не звертались щодо вирішення конфліктних ситуацій та не оскаржували результати оцінювання. На зустрічі з самоврядуванням було підтверджено що звернень щодо конфліктних ситуацій зафіксовано не було.

**Загальний аналіз щодо Критерію 7:**

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

ЛНУ імені І. Франка створює всі умови для безпечного навчання здобувачів. Матеріально-технічна база ЗВО загалом дає можливість забезпечити реалізацію ОП з використанням сучасних технічних засобів (наявна велика кількість комп'ютерів, є проектори та відеоапаратура). Університет піклується про осіб з особливими освітніми потребами: наявні пандуси і ліфт. ЗВО створює всі умови для безпечного навчання здобувачів. Матеріально-технічна база ЗВО дає можливість забезпечити реалізацію ОП з використанням сучасних технічних засобів (наявна велика кількість комп'ютерів, є проектори та відеоапаратура). Університет піклується про осіб з особливими освітніми потребами: наявні пандуси та ліфти, а також вбиральні для осіб з особливими освітніми потребами).

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

Слабкі сторони та недоліки: Спеціалізоване ліцензійне програмне забезпечення застосовується в освітньому процесі лише під час проведення виробничих практик. Для проведення можливості навчання потенційних здобувачів з особливими потребами в закладі недостатньо забезпечено необхідні навчально-методичні матеріали та інформаційно-комунікативні технології для організації освітнього процесу саме для здобувачів з особливими потребами. Рекомендації: З 2024-2025 н.р. забезпечити проведення лабораторних занять з використанням спеціалізованого ліцензійного програмного забезпечення (придбання ЗВО у власність ліцензійних прав, спільне використання ПЗ зі стейкхолдерами, залучення за зовнішнім сумісництвом до проведення лабораторних занять професіоналів-практиків від роботодавців тощо). Експертна група рекомендує постійно інформувати та ознайомлювати здобувачів вищої освіти із результатами опитування задоволеності студентів освітнім середовищем.

**Рівень відповідності Критерію 7.**

Рівень В

**Обґрунтування рівня відповідності Критерію 7.**

ЕГ дійшла висновку, що наявні слабкі сторони ОП «готельно-ресторанна справа» не є суттєвими та не перешкоджають досягненню заявлених в ОП цілей та ПРН. Зважаючи на наведені сильні сторони, високий рівень оснащення лабораторій, наявність тісних і ефективних зв'язків з роботодавцями, розгалужений простір для всебічної самореалізації студентів та задоволення їх потреб, ЕГ вважає, що освітнє середовище та матеріальні ресурси є достатніми для повноцінної реалізації ОП за підкритеріями 7.2, 7.4, 7.6. Певні недоліки за підкритеріями 7.1, щодо використання ліцензійного програмного забезпечення та 7.5 щодо недостатньої оснащеності переміщень ЗВО засобами для людей з особливими освітніми потребами, наразі не позначаються критично на якості організації та реалізації ОП. ЕГ дійшла висновку, що ОП відповідає рівню В за критерієм 7.

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

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

В університеті розроблено «Методичні рекомендації щодо розроблення, затвердження, моніторингу, перегляду та закриття освітніх програм у Львівському національному університеті імені Івана Франка» (<http://surl.li/fkphb>), «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ЛНУ» (<http://surl.li/evved>) «Положенням про Центр забезпечення якості освіти» (<http://surl.li/dppqq>), окрім того, у відкритому доступі звіти про опитування стейкхолдерів на ОП <http://surl.li/mexlc>. ОП «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів другого (магістерського) рівня освіти розроблено і затверджено відповідно до вимог вказаного документу. Перегляд освітніх програм здійснюється щорічно робочою (проектною) групою, яка проводить періодичний моніторинг та аналіз запитів ринку праці, роботодавців, акумулює пропозиції здобувачів вищої освіти та професіоналів з готельно-ресторанної справи. На прохання здобувачів впроваджено в ОП вивчення професійної іноземної мови (англійської). ЗВО загалом та кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій зокрема регулярно проводить моніторинг якості освітнього процесу.

### **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.**

Під час зустрічі зі здобувачами вищої освіти Гузій А. надав інформацію, що здобувачі мали змогу внести зміни до проекту ОПП «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти, що підтверджує витяг з протоколу №2 від 11.09.2023 року (<http://surl.li/meoou>), а саме впровадження в освітню програму вивчення професійної іноземної мови. У опитуваннях яке проводиться через систем Деканат наявні поля для того, щоб здобувачі мали змогу вписати свої пропозиції. Опитування проводиться в процесі навчання, навіть на парах викладачі запитують у здобувачів чи достатньо їм практики чи теоретичної частини, потім усі пропозиції збираються й переглядається. Думку здобувачів враховують (гарантом надані витяги з протоколу засідання кафедри з обговоренням пропозицій які надали здобувачі). Також здобувач Кісіль Цвітана повідомила, що до думки студентів дослуховуються. Гарант освітньої програми підтвердила даний факт і запевнила про обов'язковість врахування пропозицій здобувачів вищої освіти в процесі майбутнього вдосконалення освітньо-професійної програми. Оцінка якості ОП проводиться шляхом анкетування та опитування здобувачів вищої освіти, НПП, випускників, роботодавців; моніторингу досягнутих результатів навчання; оцінювання ОП на відповідність критеріям забезпечення якості освітніх програм тощо. За результатами моніторингу систематично готується аналітичний звіт, який оприлюднюється на сайті Університету (<http://surl.li/mexlc>, <http://surl.li/mfiqx>).

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

Під час зустрічі з роботодавцями було з'ясовано інформацію щодо їх залученості до періодичного перегляду ОП: зокрема, на веб-сайті кафедри у розділі (Протоколі) висвітлені пропозиції стейкхолдерів <http://surl.li/lxfsy>. Обговорення ОП відбувається виключно із залученням стейкхолдерів (протоколи засідань групи забезпечення № 1 від 10.20.2022 р. (<http://surl.li/meozh>), протокол зустрічі зі стейкхолдерами від 14.02.2023 р. (<http://surl.li/meozl>), витяг з протоколу №2 засідання вченої ради географічного факультету від 22.03.2023 р. (<http://surl.li/meozq>), Витяг з протоколу №2 розширеного засідання кафедри від 11.09.2023р. (<http://surl.li/meoou>). Центр моніторингу проводить щорічні опитування щодо якості ОП у вигляді анкетувань (<http://surl.li/mexlc>). Відділом кар'єрного розвитку та співпраці з бізнесом шляхом опитування збираються пропозиції від роботодавців для перегляду ОП. В межах ОП роботодавці залучаються до майстер-класів, проведення науково-практичних семінарів, круглих столів. Окрім цього, Потенційні роботодавці мають можливість ознайомитися з проектом ОП на веб-сторінці кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій, де розміщується проект ОП, електронна адреса гаранта для збору пропозицій і зауважень. Для постійного діалогу, врахування сучасних тенденцій у сфері гостинності та коригування змісту ОП. Потенційні роботодавці залучені до процесу перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості шляхом участі у засіданнях кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій (протокол засідань групи забезпечення № 1 від 10.02.2022 р., витяг з протоколу № 2 від 11.09.2023 р.). Окрім цього, Потенційні роботодавці мають можливість ознайомитися з проектом ОП на веб-сторінці кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій, де розміщується проект ОП, електронна адреса гаранта для збору пропозицій і зауважень. Для постійного діалогу, врахування сучасних тенденцій у сфері гостинності та коригування змісту ОП.

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

В Університеті діє громадська організація «Асоціація випускників Львівського університету» ([https://alumni.lviv.university/#new\\_tab](https://alumni.lviv.university/#new_tab)), яку створено на добровільних засадах відповідно до Закону України «Про

об'єднання громадян». Відділом кар'єрного розвитку та співпраці з бізнесом і Центр моніторингу розроблене анкетування для випускників яке дозволяє здійснювати моніторинг працевлаштування випускників а також вивчати тенденції розвитку ринку праці. Також на відкриту зустріч експертної групи долучилася випускники кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій Хомич Ю., яка підтвердила постійний двосторонній зв'язок з випусковою кафедрою, та зазначила, що підтримка надходить від викладачів кафедри, завідувач кафедри та деканату факультету.

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

Діяльність внутрішньої системи забезпечення якості освіти врегульована «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ЛНУ» (<http://surl.li/evved>). Найвний Центр забезпечення якості освіти який здійснює розбудову та підтримку внутрішньої системи забезпечення якості освіти в Львівському національному університеті імені Івана Франка, яке діє згідно «Положенням про Центр забезпечення якості освіти» (<http://surl.li/dppqq>). Сайт центру забезпечення якості освіти має розгалужену, логічну структуру, яка є зручною та простою для користування. В ЛНУ ім. І. Франка запроваджена практика опитування студентів, випускників, НПП, роботодавців. Під час спілкування зі здобувачами вищої освіти вони розповіли, що проводилося онлайн-опитування через систему Деканат, щодо ОП. В цих онлайн-анкетуваннях вони мали змогу внести свої пропозиції, щодо покращення ОП. Опитування були анонімними. Всі опитування збиралися та потім виносилися на обговорення на засіданнях кафедри. Всі здобувачі обізнані з сутністю академічної доброчесності, жоден респондент під час навчання в університеті не стикався з проявами недоброчесності (<http://surl.li/mexlc> (блок 7). Опитування також відбувалося щодо компоненту освітньої програми, щодо педагогічної майстерності викладачів, щодо принципів академічної доброчесності та щодо якості, задоволеності навчанням в ЛНУ та інші (<http://surl.li/mexlc>). Під час інтерв'ювання здобувачів та студентського самоврядування ЕГ отримала підтвердження наведених тверджень. Між тим нормативні зміни щодо якості вищої освіти, які визначені у Порядку скасування рішення про присудження ступеня вищої освіти та присвоєння відповідної кваліфікації (пп. 7-8 Постанови КМУ № 897 від 26 серпня 2021 - <https://bit.ly/3zpq073>), наразі не імplementовані до внутрішньої системи забезпечення якості.

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

Освітня програма другого (магістерського) освітнього рівня «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» керується «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ЛНУ» (<http://surl.li/evved>), «Положенням про гаранта освітньої програми в КНТЕУ» (<https://cutt.ly/EW7loDX>). Окрім цього, відбулося посилення залучення до освітнього процесу за ОП зовнішніх стейкхолдерів; організовано централізоване опитування здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних працівників; активізовано збір інформації про траєкторію кар'єрного шляху випускників ОП, удосконалено ефективність застосування дистанційних технологій навчання, кафедрою готельно-ресторанної справи та харчових технологій Врахувавши думку здобувачів вибірково дисципліни актуалізовано, розширивши у переліку дисциплін викладання іноземними мовами, а саме дисципліну «HR-менеджмент» і введено у навчальний план 2022 р. ([https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/NP\\_241\\_master-2022.pdf](https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/NP_241_master-2022.pdf)), а дисципліну «HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі» введено у навчальний план 2023 р. ([https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/NP\\_241\\_master-2023.pdf](https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/NP_241_master-2023.pdf)).

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

В ЗВО сформована культура якості, яка сприяє постійному розвитку ОП та освітньої діяльності. Під час дистанційної акредитації ЕГ була ознайомлена з «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти у Львівському національному університеті імені Івана Франка» ([https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/reg\\_internalquality.pdf](https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/reg_internalquality.pdf)), що регламентує процедуру розроблення, оновлення та затвердження ОП ЛНУ. Перегляд ОП здійснюється за результатами моніторингу думок здобувачів та роботодавців. Гарант ОП збирає пропозиції стейкхолдерів та на засіданні кафедри обговорюють їх, після чого вносяться зміни до ОП, і оновлена ОП подається на розгляд Вченої ради ЗВО. В ЗВО наявне «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ЛНУ» ([https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/reg\\_internal-quality.pdf](https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/reg_internal-quality.pdf)), по якому проводить моніторинг серед НПП та здобувачів. Система моніторингу є ефективною, про що свідчать наявні на сайті онлайн-опитування. ЕГ ознайомила з звітами щодо оцінювання якості організації освітнього середовища, освітнього процесу, ОП, АД. Потенційні роботодавці залучені до процесу перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості шляхом участі у засіданнях кафедри (протоколи засідань групи забезпечення № 1 від 10.20.2022 р. (<http://surl.li/meozh>), протокол зустрічі зі стейкхолдерами від 14.02.2023 р. (<http://surl.li/meozl>), витяг з протоколу №2 засідання вченої ради географічного факультету від 22.03.2023 р. (<http://surl.li/meozq>), Витяг з протоколу №2 розширеного засідання кафедри від 11.09.2023р. (<http://surl.li/meoou>)). Проектна група та гарант ОП вносять всі пропозиції стейкхолдерів, що надає можливість розвитку ОП. ЕГ було перевірено протоколи засідань



кафедри, в яких наявна інформація щодо внесення змін до ОП. НПП самостійно проводили опитування здобувачів під час викладання дисципліни. Опитування щодо форм, методів викладання проводилося в кінці вивчення предмету в системі Деканат. НПП брали до уваги результати опитувань здобувачів та вносили відповідні корективи до змісту дисциплін. Під час зустрічі з роботодавцями: Наконечним В.В., – Валовим А.А., Прихідько М.В., було підтверджено інформацію щодо залучення їх до оновлення ОП. Університет також активно долучає роботодавців до заходів спрямованих на підвищення професіоналізму здобувачів.

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

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

Університет дотримується процедури розроблення, затвердження та періодичного перегляду ОП. ЗВО регулярно проводить опитування, в яких беруть участь стейкхолдери. Ця позитивна практика надає можливість розвитку ОП. Гарантом ОП було надано інформацію щодо своєчасного реагування на всі пропозиції стейкхолдерів: результати зустрічей публічно висвітлюються на сайті кафедри у вигляді протоколів засідань. Центр забезпечення якості освіти регулярно в онлайн-форматі проводить моніторинг серед НПП та здобувачів. Результати опитування знаходяться у вільному доступі на сайті кафедри.

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

Слабкі сторони та недоліки: Нормативні зміни щодо якості вищої освіти, які визначені у Порядку скасування рішення про присудження ступеня вищої освіти та присвоєння відповідної кваліфікації (пп. 7-8 Постанови КМУ № 897 від 26 серпня 2021 - <https://bit.ly/32pqO73>), наразі не імплементовані до внутрішньої системи забезпечення якості. Стейкхолдери залучені лише до проведення майстер-класів, але немає активного їх задіяння до процесу викладання дисциплін. Рекомендації: Постійно здійснювати контроль за нормативними змінами щодо якості вищої освіти та забезпечувати їх оперативну імплементацію до внутрішньої системи забезпечення якості. Постійно залучати стейкхолдерів до проведення лекційних, практичних та лабораторних занять на ОП.

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

Рівень В

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

Проведений аналіз наданих документів та зустрічі з фокус-групами дали можливість встановити, що в ЗВО послідовно дотримуються визначених процедур розробки, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП «Готельно-ресторанна справа». Здобувачі вищої освіти безпосередньо, а також роботодавці залучені до процесу періодичного перегляду ОП, їх позиція береться до уваги. У ЗВО наявна практика збирання та аналізу інформації щодо кар'єрного шляху випускників. В освітньому середовищі факультету сформована висока культура якості освіти та якості умов надання освітніх послуг, які сприяють постійному розвитку ОП та освітньої діяльності за цією програмою. У цілому ОП «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти має достатньо достатній рівень відповідності за підкритеріями Критерію 8.

## **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.**

Адміністрація ЛНУ ім. І. Франка приділяє надзвичайну увагу нормативно-правового забезпечення освітнього процесу, прав і обов'язків всіх його учасників, про що свідчить наявність великої кількості розроблених та затверджених відповідним чином Положень та інших документів, що регулюють життєдіяльність ЗВО (<https://lnu.edu.ua/about/university-today-and-tomorrow/documents/>). Серед них є, зокрема: «Статут», «Стратегія розвитку університету на період до 2025 року», та ін. В процесі інтерв'ювання здобувачів ЕГ з'ясувала, що нормативно-правова база у ЗВО в контексті прав та обов'язків суб'єктів освітнього процесу не лише знаходиться у відкритому доступі, а й під час педагогічної взаємодії викладачі систематично акцентують увагу на можливостях студентів. Здобувачі вищої освіти активно переглядають каталог дисциплін вільного вибору на веб-сайті кафедри. Також активно долучаються до онлайн-анкетувань, які наявні на сторінці кафедри готельно-ресторанного справи та харчових технологій.

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

Під час проведення дистанційної акредитації ЕГ було перевірено достовірність інформації щодо оприлюднення на офіційному веб-сайті ЗВО проекту ОП. На веб-сайті кафедри вчасно опублікований проект ОП (<http://surl.li/melqu>) та навчальний план (денної <http://surl.li/melrw> та заочної <http://surl.li/melsy> форм навчання). Натомість, інформація щодо змісту наданих рекомендацій і реакції на них проектною групою, зокрема за результатами громадського обговорення ОП, наразі є закритою для заінтересованих сторін.

**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.**

ЕГ було перевірено наявність на веб-сайті кафедри готельно-ресторанного справи та харчових технологій ОП (<http://surl.li/memas>), навчального плану денної та заочної форми, робочих навчальних програм: обов'язкових навчальних дисциплін, вибіркових навчальних дисциплін та практична підготовка, переліку дисциплін вільного вибору (<https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/hotel-restaurant-business-master>). Тобто стейкхолдери могли ознайомитися не лише з навчальними планами, а й побачити якісну динаміку через вивчення змістового наповнення робочих програм. Здобувачі вищої освіти підтвердили інформацію щодо ознайомлення з робочими програмами на сторінці кафедри.

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

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

На веб-сайті ЗВО наявна у відкритому доступі нормативна документація, яка регулює права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу. Всі стейкхолдери мають відкритий доступ до ОП, навчального плану та мають можливість спостерігати динаміку пропозицій та змін. Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій вчасно оновлює інформацію з приводу перегляду ОП (відгуки, рецензії на ОП представлені на сайті кафедри) та активно заповнює свою офіційну сторінку на сайті ЗВО).

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

Слабкі сторони та недоліки: Інформація щодо змісту наданих рекомендацій і реакції на них проектною групою, зокрема за результатами громадського обговорення ОП, наразі є закритою для заінтересованих сторін. Рекомендації: До оголошення набору здобувачів у новому навчальному році підвищити рівень публічності і прозорості інформації щодо освітньої програми шляхом оприлюднення, після завершення громадського обговорення, зауважень та пропозицій стейкхолдерів до проектів ОП, а також зворотної реакції ЗВО на позицію стейкхолдерів (враховано, частково враховано, не враховано тощо). Постійно популяризувати важливість ознайомлення здобувачів зі змінами, які вносяться до ОП. Розглянути можливість модернізації веб-сайту ЗВО задля більш зручного пошуку інформації, зокрема про опитування здобувачів».

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

Рівень В

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

У цілому, освітня діяльність ЛНУ ім. І. Франка достатньо прозора і публічна для стейкхолдерів. В Університеті визначені чіткі та зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу. Інформація про ОП є достовірною та знаходиться у відкритому доступі. Її обсяг можна вважати достатнім, проте не вичерпним, тому цей аспект відноситься до сторін, які варто покращити та розширити. Визначені вище сильні сторони та несуттєві недоліки дозволили ЕГ зробити висновок про загальну відповідність ОП рівню В за критерієм 9.

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

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

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

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 добросовісно.

*Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.*

Керівник експертної групи

**Величко Олександр Петрович**

Члени експертної групи

**Андренко Ірина Борисівна**

**Хом`як Іван Васильович**