

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням Національного агентства
із забезпечення якості вищої освіти
протокол від 29 серпня 2019 р. № 9

Форма відомостей про самооцінювання освітньої програми

Форма відомостей містить поля для відповідей на відкритих запитань двох видів: «коротке поле» (не більше 1500 символів з пробілами) та «довге поле» (не більше 3000 символів з пробілами).

Загальні відомості

Інформація про ЗВО

Реєстраційний номер ЗВО (ВСП ЗВО) у ЄДЕБО	178
Повна назва ЗВО	Кам'янець-Подільський національний університет імені
Ідентифікаційний код ЗВО	02125616
ПІБ керівника ЗВО	Копилов Сергій Анатолійович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	Web: http://www.kpnu.edu.ua
ВСП ЗВО	Немає
Повна назва ВСП ЗВО	-
Ідентифікаційний код ВСП ЗВО	-
ПІБ керівника ВСП ЗВО	-
Посилання на офіційний веб-сайт ВСП ЗВО	-

Загальна інформація про освітню програму, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	25242
Назва ОПП	Готельно-ресторанна справа
Реквізити рішення про ліцензування спеціальності на відповідному рівні вищої освіти	Наказ Міністерства освіти і науки України від 14.12.2017 р. № 469-л (Протокол № 78 засідання Ліцензійної комісії Міністерства освіти і науки України від 14 грудня 2017 р. № 78)
Цикл (рівень вищої освіти)	Другий (магістерський)

Галузь знань, спеціальність та (за наявності) спеціалізація	Галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Структурний підрозділ, що забезпечує реалізацію ОП	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	Магістр з готельно-ресторанної справи
Мова (мови) викладання	Українська
ПІБ та посада гаранта ОП	Матвейчук Людмила Олександрівна, доктор наук з державного управління, кандидат економічних наук, доцент, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка.

Загальні відомості про ОП, історію її розроблення та впровадження

довге поле

Освітня програма Готельно-ресторанна справа була задумана у 2018 р. після вивчення ринку праці та потреб роботодавців, а також попиту з боку вступників з метою підготовки висококваліфікованих фахівців. До розроблення був залучений професорсько-викладацький склад кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, з якого і була сформована проектна група, а саме: 1 доктор наук, 2 кандидати наук. Всі розробники є штатними співробітниками Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка (далі - К-ПНУ ім. І. Огієнка). Керівник проектної групи Матвейчук Л.О. – доктор наук з державного управління, кандидат економічних наук, доцент, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, члени проектної групи: Веселовська Т.Є. – кандидат технічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи; Опря Б.О. – кандидат історичних, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями та фахівці в сфері готельно-ресторанної справи. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.

На етапі розробки долучалися стейкхолдери за фахом. В березні 2018 року освітня програма була затверджена на засіданні Вченої ради К-ПНУ ім. І. Огієнка (протокол №2 від 05 березня 2018 року) і введена в дію наказом ректора університету (04 травня 2018 року № 27-ОД). Інформація про

освітньо програму внесена до Правил прийому Університету, згідно неї у 2018 на був оголошений набір.

У 2019 р. програма переглядалася з метою вдосконалення можливості формування індивідуальної траєкторії здобувача вищої освіти. Згідно методичних рекомендацій з розробки навчальних планів підготовки здобувачів вищої освіти у К-ПНУ ім. І. Огієнка в нормативній частині навчального плану для забезпечення загальних компетентностей випускників включено дисципліни: Іноземна мова, Охорона праці в галузі. В розділі вибіркового компонента в блоках змінено кількість дисциплін вільного вибору студента з двох до трьох.

Поля для завантаження загальних документів:

<i>Назва/опис документа(ів)</i>	<i>Поле для завантаження документів</i>
* Освітня програма	X
* Навчальний план за ОП	X
Рецензії та відгуки роботодавців	X

1.Проектування та цілі освітньої програми

Якими є цілі ОП? У чому полягають особливості (унікальність) цієї програми?*коротке поле*

Цілями освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» є формування у здобувачів загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, сервісної, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, дослідно-інноваційної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Особливості програми полягають у багатогранності підходів до надання освітніх послуг; акцентуванні уваги на практичних навиках; збільшенні обсягу кредитів на проходження практики, вибір освітніх компонентів відповідно до цілей і завдань практики; врахуванні історико-культурного потенціалу міста та регіону, а також матеріально-технічної бази кафедри.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні документи ЗВО, що цілі ОП відповідають місії та стратегії ЗВО*коротке поле*

Сьогодні Університет є багатогалузевим класичним закладом вищої освіти України, національним надбанням освіти, науки й культури, відомим за результатами своєї діяльності на загальнодержавному та

міжнародному рівнях.

Цілі ОП сформовані з врахуванням «Стратегічного плану розвитку Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка на 2018-2022 роки»

(<https://drive.google.com/file/d/1PjLhkIbdlo4L9TOAU2hadvu47cPDASV-/view>) та передбачають формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності, самостійного виконання обов'язків з організації та надання послуг, пов'язаних з діяльністю закладів готельно-ресторанного господарства.

Опишіть, яким чином інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів) були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП:
коротке поле

Здобувачі вищої освіти прагнуть отримати теоретичні та практичні навички у сфері готельно-ресторанної справи, а також бути конкурентоспроможними на ринку праці. Ці спонукальні мотиви враховані при формуванні освітньої програми.

Інтереси здобувачів вищої освіти було враховано під час формування сукупності професійних компетентностей з вирішення управлінських та практичних проблем у готельній і ресторанній індустрії. Для цього в навчальному плані освітньої програми передбачена вибіркова компонента, яка складає не менше як 25 % від загального обсягу освітньої програми. Такий вибір є основою для формування індивідуального навчального плану здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Наприклад, для посилення циклу професійної підготовки впроваджено нові дисципліни, такі як: «Психологія управління», «Міжнародний туризм», «Туроперейтинг», «Екскурсологія», «Сучасні технології приготування харчової продукції» а для підсилення комунікативної підготовки студентів з іноземної мови організовано факультативні заняття.

Роботодавці прагнуть отримати висококваліфікованих спеціалістів даної галузі, які володіють теоретичними та практичними навичками.

Інтереси цієї групи були враховані під час формування компонентів ОП з метою формування професійних компетентностей фахівців, таких як керівники підприємств, установ та організацій; менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; професіонали в галузі готельної,

ресторанної, санаторно-курортної справи та туризму.

Потреби роботодавців відображені в програмних результатах навчання в більш поглибленому вивченні блоку дисциплін з аналізу діяльності готельного та ресторанного бізнесу, державного управління готельно-ресторанного бізнесу, психології управління.

Зворотній зв'язок з роботодавцями здійснюється на підставі:

- засідань кафедри з питань коригування змісту навчальних дисциплін з урахування вимог ринку готельно-ресторанної сфери;
- проведення відкритих занять за участю стейкхолдерів з метою подальшої реалізації наукових напрацювань студентів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу;
- проведення щорічних спільних заходів (наукових симпозіумів, круглих столів),
- договорів про співробітництво,
- досліджень відкритих джерел та опитувань.

Інтереси **академічної спільноти** враховані шляхом впровадження сучасних педагогічних форм і методів навчання та інноваційних технологій. Формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП реалізовано з врахуванням потреб академічної спільноти закладів вищої освіти шляхом вивчення: результатів (пропозицій) стажувань викладачів кафедри в вітчизняних та закордонних закладів вищої освіти; рішень наукових заходів міжнародного та всеукраїнського рівнів; протоколів міжвузівських семінарів-практикумів з залученням провідних фахівців галузі готельно-ресторанного бізнесу.

Для врахування інтересів та пропозицій стейкхолдерів під час формулювання мети та програмних результатів ОП Готельно-ресторанна справа кафедрою прийнято рішення про створення робочих груп, а саме такі стейкхолдери, як: Корчак А.І. – керуючий готелем Рейкари; Ропій Н.В. – старший адміністратор «Гала-готелю», здобувачі вищої освіти та випускники (протокол засідання кафедри туризму та готельно-ресторанної справи № 2 від 15.09.2019). Потенційними **стейкхолдерами**, інтереси яких були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП виступають також: міська рада, міський центр зайнятості, підприємства туристичної індустрії.

Продемонструйте, яким чином цілі та програмні результати навчання ОП відбивають тенденції розвитку спеціальності та ринку праці
коротке поле

Цілі та програмні результати навчання ОП відображають тенденції розвитку спеціальності Готельно-ресторанна справа на вітчизняному та

зарубіжному ринках праці, що дозволяє випускникам бути конкурентоспроможними.

При складанні ОП групою розробників були встановлені контакти зі стейкхолдерами для врахування їх пропозицій при розробці ОП та компонентів, а саме:

1. Передовий досвід вітчизняних і зарубіжних лідерів у сфері готельно-ресторанного бізнесу для внесення коректив в освітні компоненти ОП.

2. В зв'язку з тим, що в регіоні значно зріс потік туристів із-за кордону, постало питання про компетенцію випускників з питань міжнародного права. В навчальному плані введена дисципліна «Міжнародне право». Це зумовлено ще й тим, що студенти проходять виробничу практику за кордоном: Болгарія, Туреччина, а тому ці знання їм необхідні.

3. Під час практичного навчання для оволодіння сучасними технологіями приготування харчової продукції Дані пропозиції були враховані розробниками при введенні і складанні освітньої програми освітнього компонента «Сучасні технології приготування харчової продукції».

4. Зважаючи на сучасний стан екології враховані екологічні аспекти у компонентах ОП.

Продемонструйте, яким чином під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано галузевий та регіональний контекст коротке поле

Цілі ОП відповідають тенденціям розвитку спеціальності, оскільки перед розробкою ОП було: вивчено вимоги ринку праці; врахована специфіка розвитку галузі регіону та міста; проаналізовані інноваційні досягнення у готельно-ресторанному сфері.

При формуванні цілей і програмних результатів навчання здобувачів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа враховані стратегічні документи регіону і міста де:

1) туристична галузь визнана пріоритетним напрямом розвитку Хмельницького регіону відповідно «Стратегії регіонального розвитку Хмельницької області на 2011-2020 роки;

2) розвиток туристично-рекреаційної сфери виділено, як одну з основних пріоритетних напрямів Програми соціально-економічного та культурного розвитку м. Кам'янець-Подільського на 2019 рік (Рішення №66 сесії міської ради від 21.12.2018).

Проведено аналіз діяльності підприємств туристичної індустрії

регіону з використання офіційних статистичних матеріалів Головного управління статистики у Хмельницькій області, які враховані при формуванні цілей ОП (додаток А «Аналіз діяльності підприємств засобів розміщування туристів Хмельницької області»).

За вагомий внесок в розвиток туристичної індустрії міста неодноразово було відзначено колектив кафедри туризму та готельно-ресторанної справи а також її завідувача Баженову С.Е. грамотами і подяками виконавчого комітету Кам'янець-Подільської міської ради і Кам'янець-Подільської районної державної адміністрації.

Продемонструйте, яким чином під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано досвід аналогічних вітчизняних та іноземних програм коротке поле

При формування цілей та програмних результатів навчання в ОП було враховано: досвід результатів стажування доцента кафедри Опрі Б.О. в Інституті Європейської культури університету імені Адама Міцкевича в м. Познань (республіка Польща); доцента кафедри Веселовської Т.Є. в Чернівецькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ (факультет управління сфери обслуговування та харчових технологій); Баженової С.Е., Опрі Б.О., Ковтунік І.І. – кафедра географії та менеджменту туризму ЧНУ ім. Ю. Федьковича.

За результатами стажування в Польщі з'ясовано, що матеріально-технічне забезпечення навчальних процесів знаходиться на високому рівні, чого немає в українських закладах освіти. Щодо ОП Польського закладу вищої освіти, окремі освітні компоненти є актуальні для підготовки студентів за спеціальністю Готельно-ресторанна справа.

При формуванні ОП «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти враховано польський досвід демократичності у стосунках викладач-студент шляхом реалізації академічної свободи в реалізації освітнього процесу. За результатами стажування в вітчизняних ЗВО викладачів кафедри відмічена необхідність вивчення іноземних мов країн, де проходять практику здобувачі вищої освіти, а також впроваджувати практику читання лекцій викладачів із закордонних навчальних закладів.

Продемонструйте, яким чином ОП дозволяє досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності) довге поле

Затвердженого стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для другого (магістерського) рівня вищої освіти наразі немає. Під час розробки ОП Готельно-ресторанна справа враховано вимоги Національної рамки кваліфікацій, а також нормативні документи К-ПНУ ім. І.Огієнка.

Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?

довге поле

Стандарт вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа відсутній. Програмні результати навчання ОП відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій: рівень освіти – другий (магістерський); рівень Національної рамки кваліфікацій – восьмий; компетентності особи – здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері обслуговування.

Відповідний рівень Національної рамки кваліфікацій забезпечується шляхом реалізації наступних програмних результатів ОПП:

ПРН 01 Здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері обслуговування, отримувати факти на основі спостережень, наукового аналізу, практичного досвіду.

ПРН 02 Здатність аналізувати світовий досвід розвитку туристичного бізнесу та встановлення сучасних тенденцій розвитку туризму в тій чи іншій країні чи регіоні.

ПРН 03 Здатність застосовувати методи та засоби дипломатичної комунікації та вміти організовувати ділові та офіційні прийоми.

ПРН 04 Здатність застосовувати професійні знання з туроперейтингу. складової частини готельно-ресторанної справи.

ПРН 05 Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері гостинності.

ПРН 06 Здатність визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в готельно-ресторанній справі.

ПРН 07 Здатність орієнтуватися в чинній нормативно-законодавчій базі з питань функціонування закладів готельно-ресторанної сфери.

<i>ПРН 08</i>	<i>Аналізувати і прогнозувати потреби населення в готельно-ресторанних послугах.</i>
<i>ПРН 09</i>	<i>Здатність до забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанної сфери.</i>
<i>ПРН 10</i>	<i>Застосовувати ефективні методи управління, оцінювати якість та результативність праці персоналу готельно-ресторанного підприємства.</i>
<i>ПРН 11</i>	<i>Здатність до практичного використання професійної і корпоративної етики у діловій комунікації.</i>
<i>ПРН 12</i>	<i>Здатність надавати науково-обґрунтовані рекомендації та консультаційні послуги представникам готельного та ресторанного бізнесу.</i>
<i>ПРН 13</i>	<i>Здатність впроваджувати методи реінжинірингу бізнес-процесів на підприємствах готельного і ресторанного господарства.</i>
<i>ПРН 14</i>	<i>Вміти з урахуванням психологічних складових аналізувати і планувати організаційні процеси.</i>
<i>ПРН 15</i>	<i>Практикувати використання ділової іноземної мови у професійній діяльності.</i>
<i>ПРН 16</i>	<i>Здатність професійно використовувати профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та вдосконалення існуючих технологій продуктів функціонального призначення враховуючи особливі потреби населення.</i>
<i>ПРН 17</i>	<i>Здатність використовувати теоретичні знання та практичні навички для формування і надання послуг в готельно-ресторанній сфері з врахуванням особливостей організму людини.</i>
<i>ПРН 18</i>	<i>Здатність використовувати сучасні підходи до організації екскурсійного процесу, як складової туристичного продукту в сфері обслуговування.</i>

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?	90
Яким є обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності)?	90
Який обсяг (у кредитах ЄКТС) відводиться	24,5

на дисципліни за вибором здобувачів вищої освіти?

Продемонструйте, що зміст ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності (спеціальностям, якщо освітня програма є міждисциплінарною)? довге поле

Освітні компоненти ОП відповідають предметній області, яка заявлена для спеціальності «Готельно-ресторанна справа». Теоретичний зміст предметної області забезпечує знання і здатність вирішувати на професійному рівні проблеми і практичні завдання у готельно-ресторанній сфері.

*Зміст нормативних і вибіркових дисциплін загальної та професійної підготовки, таких як: міжнародне право, готельно-ресторанний бізнес регіону, туроперейтинг, міжнародна готельна індустрія, ділові та протоколи заходи в готельно-ресторанній справі, реінжиніринг бізнес-процесів, екскурсологія, психологія управління, сучасні технології приготування продукції, державне управління готельно-ресторанним бізнесом, міжнародний туризм, курортне обслуговування формує **теоретичні компетентності** майбутнього фахівця готельно-ресторанної сфери, який оволодів знаннями щодо:*

– правової площини здійснення діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на вітчизняному та зарубіжному ринках;

– оцінювання фінансово-господарських результатів суб'єктів готельно-ресторанної сфери регіону та прогнозування їх діяльності;

– застосування методів і визначення закономірностей взаємодії суб'єктів готельно-ресторанної індустрії;

– комунікації в офіційній і неофіційній сферах спілкування професійної тематики;

– використання сучасних інформаційних технологій у реінжинірингу бізнес-процесів;

– механізмів державного регулювання суб'єктів сфери готельно-ресторанного бізнесу;

– психологічних закономірностей управлінської діяльності, методики управління конфліктною ситуацією.

*Дисципліни загальної та професійної підготовки застосовують на практиці: 1) **інтерактивні технології**: групової діяльності, групових творчих справ, навчання як дослідження, застосування розвитку мислення; 2) **методи**: спостереження, опису, параметризації, ідентифікації, систематизації, типології та класифікації, моделювання економічних*

об'єктів, явищ та процесів; 3) **методики:** проведення фізико-хімічних, органолептичних, аналітичних та математичних досліджень із використанням інформаційних систем та технологій, проведення лекційних і практичних занять, керівництво практичним навчанням, організації самостійної роботи студентів.

Компоненти ОП передбачають використання інструментів: публічні інформаційні портали; веб-портами МОНУ, Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України (департамент туризму та курортів), МОЗУ, Державної служби статистики України; глобальні асоціації та інші об'єднання з готельного та ресторанного бізнесу; глобальні системи бронювання, спеціальне програмне забезпечення для підприємств готельно-ресторанного господарства; законодавча, нормативно-технічна та технологічна документація на паперових і електронних носіях; сучасне технологічне обладнання в готельно-ресторанних господарствах, лабораторне устаткування; спеціалізовані кабінети та лабораторії.

Яким чином здобувачам вищої освіти забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії? коротке поле

Здобувачі вищої освіти на ОП мають можливість формувати індивідуальну освітню траєкторію як через вибір навчальних дисциплін, так і через можливості внутрішньої і зовнішньої мобільності. Формування індивідуальної освітньої траєкторії відбувається за такими етапами: на I курсі у II семестрі студенти розпочинають процес вибору дисциплін вибіркового блоку; наприкінці I курсу відбувається опитування студентів щодо вивчення мотивації вибору; на початку II курсу зі студентами починає працювати відділ міжнародної співпраці та орієнтує його на програми академічної мобільності у перспективі.

Індивідуальна освітня діяльність здобувача фіксується в індивідуальних навчальних планах студента.

Серед освітніх компонентів варіативної складової вільного вибору студентів здобувачами вибрані наступні: екскурсії, сучасні приготування харчової продукції, курортне обслуговування, державне управління готельно-ресторанним бізнесом. Вибір зазначених дисциплін здійснювався шляхом анкетування.

Процес реалізації та розвитку здібностей студента відбувається шляхом його участі наукових гуртках і проблемних групах кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Реалізація права здобувача освіти на індивідуальну освітню траєкторію в К-ПНУ ім. І. Огієнка відбувається з використанням сучасних

освітніх технологій та хмарних сервісів для створення можливості студентам опановувати матеріал у власному темпі.

Яким чином здобувачі вищої освіти можуть реалізувати своє право на вибір навчальних дисциплін? довге поле

Право на вільний вибір студентами навчальних дисциплін передбачене Болонською декларацією та Законом України «Про вищу освіту».

Метою вільного вибору дисциплін є забезпечення якісної студентоорієнтованої підготовки, яка в майбутньому дозволить випускникам працевлаштуватись. Саме за рахунок дисциплін вільного вибору в основному здійснюється академічна мобільність студентів. При формуванні групи «за інтересами» в основу покладено дві дефініції – блок за спеціалізаціями (пакет жорстко фахових дисциплін) і блок вільного вибору (цей пакет передбачає вільний вибір дисциплін в Університеті і вільний вибір зі спеціальності). Відповідно до цього сформовано групи студентів.

В університеті затверджено «Положення про порядок реалізації права на вибір навчальних дисциплін студентами Кам'янець-Подільського національного університету ім. І.Огієнка» від 25 жовтня 2018 року (протокол №9 ВР), введено наказом №96-ОД від 26 жовтня 2018 р. https://drive.google.com/file/d/0B_EBvdN4dQSIWnVqMldDaXNxbjBOendCaDJoWndTUXpTbHhV/view. Це Положення формалізує кроки, які повинні зробити студенти з метою реалізації свого права вибору. Студентам пропонується перелік дисциплін вільного вибору, які формуються робочою групою і затверджуються вченими радами факультету та університету, що сприяє реалізації особистісних освітніх інтересів студентів і розширенню можливостей працевлаштування. Запис на вивчення окремих навчальних дисциплін за вибором студенти здійснюють упродовж грудня навчального року, що передує навчальному року їх вивчення, шляхом написання заяви. Відповідно ОП «Готельно-ресторанна справа» до переліку варіативних навчальних дисциплін належать: Сучасні технології приготування харчової продукції, Туроперейтинг, Екскурсологія, Курортне обслуговування, Державне управління готельно-ресторанним бізнесом. Після відображення в індивідуальному навчальному плані студента вибіркові дисципліни стають для студента обов'язковими.

Опишіть, яким чином ОПІ та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів вищої освіти, яка дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності коротке поле

ОП Готельно-ресторанна справ» другого (магістерського) рівня вищої освіти враховує вимоги до обсягу практики (не менше 10% від

загального обсягу ОП): на практичну підготовку здобувачів відведено 12 кредитів ЄКТС - 13% від її загального обсягу.

ОП і навчальним планом передбачено такі види практики: виробнича і виробнича переддипломна (по 6 кредитів ЄКТС кожна). Це дозволяє здобути такі компетентності: здатність ставити та успішно вирішувати на достатньому професійному рівні науково-дослідницькі та практичні завдання, узагальнювати кращу практику підприємств готельно-ресторанної сфери, прогнозувати напрями їх розвитку, розв'язувати професійні проблеми та практичні завдання у сфері; здатність до організації, планування, прогнозування результатів діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери; здатність генерувати нові ідеї; знання та розуміння предметної області та розуміння професії; навички використання інформаційних та комунікаційних технологій; розуміння механізмів взаємодії суб'єктів світового та національного ринків готельно-ресторанної сфери.

Перелік баз практики формується щорічно з урахуванням позиції підприємства на ринку готельно-ресторанних послуг. На підставі договорів між університетом і підприємством здійснюється розподіл студентів за базами практики і визначаються завдання практичної підготовки здобувачів з урахуванням потреб роботодавців. За результатами практики роботодавці визначають достатній рівень знань, умінь та навичок студентів за фахом.

Продемонструйте, що ОПШ дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (softskills) упродовж періоду навчання, які відповідають цілям та результатам навчання ОП коротке поле

Перелік компонентів ОП Готельно-ресторанна справа сприяє формуванню **соціальних навичок** для студентів XXI століття, а саме:

1) фундаментальні знання (грамотність), що застосовуються для вирішення виробничих завдань: наукова грамотність, ІКТ-грамотність, фінансова грамотність, культурна і громадська грамотність;

2) уміння для розв'язання складних завдань: критичне мислення, креативність, спілкування, співпраця;

3) персональні (особистісні) якості, які дозволяють поводитися в мінливому середовищі: допитливість, ініціативність, наполегливість, адаптивність, лідерство, соціальна і культурна обізнаність.

Такі соціальні навички здобувачів забезпечують наступні дисципліни: Методика наукових досліджень, Міжнародне право, Ділові та протокольні заходи в готельно-ресторанній справі, Туроперейтинг, Психологія управління, Міжнародний туризм, Сучасні технології приготування харчової

продукції, Державне управління готельно-ресторанного бізнесу.

Яким чином зміст ОПП урахує вимоги відповідного професійного стандарту? коротке поле

За відсутності професійного стандарту, зміст ОП Готельно-ресторанна справа орієнтований на здобуття компетентностей, які є основою кваліфікацій таких професій (за Класифікатором ДК 003:2010) за наступними назвами і кодами професійних груп:

1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій*

1229.1 Керівні робітники апарату центральних органів державної влади*

1229.3 Керівні робітники апарату місцевих органів державної влади*

1229.4 Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання*

1229.6 Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту*

1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління*

1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення

1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства

248 Професіонали в галузі готельної, ресторанної, санаторно-курортної справи та туризму

2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи

2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи

3439. Інші технічні фахівці в галузі управління Випускники можуть займати первинні посади відповідно до професійних назв робіт, а також посади у тих видах діяльності, які позначено зірочкою (), при набутті ними відповідного досвіду.*

International Standart Classification of Occupations 2008 (ISCO-08):

1411 Hotel managers

1412 Restaurant managers

2351 Education methods specialists.

Який підхід використовує ЗВО для співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОПП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою)? коротке поле

Студентоцентрований підхід, покладений в розробку ОП Готельно-ресторанна справа магістерського рівня вищої освіти, ґрунтується на реалістичності запланованого навчального навантаження. Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка (<https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZSJBBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view>)

навчальні заняття для здобувачів освітнього ступеня «магістр» планується в межах 18 годин на тиждень.

Обсяг часу, відведений для самостійної роботи визначається рівнем ОП за Національною рамкою кваліфікацій, фіксується в навчальному плані і складає для денної форми навчання від 70% до 75% (ОС «магістр»). Так, ОП Готельно-ресторанна справа визначає 90 кредитів ЄКТС (74%) самостійної та індивідуальної роботи студента. З'ясування завантаженості здобувачів ОП проводиться через комунікацію зі студентами та органами студентського самоврядування.

Для покращення організації самостійної роботи і комунікації студента з викладачем використовуються корпоративні ІТ-ресурси (модульне об'єктно-орієнтоване динамічне навчальне середовище (MOODLE), електронна пошта, Google, онлайн консультації, силабуси тощо). Для денної форми навчання ОС «магістр» співвідношення аудиторного навантаження і самостійної роботи знаходиться в межах відповідно 26 і 74 %. Серед аудиторних занять надається перевага практичним заняттям: кількість практично-лабораторних годин (376 год.) перевищує лекційні (320 год).

Якщо за ОПП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, продемонструйте, яким чином структура освітньої програми та навчальний план зумовлюються завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти коротке поле

За ОП Готельно-ресторанна справа підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти наразі не здійснюється.

Запроваджуються заходи для оптимізації зв'язку теорії, практики й виробництва для підвищення якості підготовки фахівців із урахуванням вимог роботодавців: залучення до освітньої діяльності професіоналів-практиків у галузі готельно-ресторанної справи, організація практики виключно на базі успішних підприємств готельно-ресторанного господарства, комунікація з випускниками ОП Готельно-ресторанна справа, роботодавцями, оптимізація тематики дипломних робіт тощо.

Планується підвищувати кваліфікацію викладачів не лише в закладах вищої освіти, але й на базі підприємств, організацій, установ готельно-ресторанного господарства.

Враховуючи рекомендації роботодавців щодо збільшення практичної складової навчального плану планується в перспективі поетапне впровадження елементів дуальної освіти.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОПП	http://vstup.kpnu.edu.ua/pravyla-pryjomu/
<p>Поясніть, як правила <u>прийому</u> на <u>навчання</u> та вимоги до вступників ураховують особливості ОП? коротке поле</p> <p><i>Мінімальний бал зовнішнього незалежного оцінювання встановлювало МОНУ, перелік дисциплін для зовнішнього незалежного оцінювання для абітурієнтів обговорюється та обирається на вченій раді університету. Програми вступних випробувань щорічно переглядаються з метою доповнення їх змінами, з врахуванням пропозицій стейхолдерів.</i></p> <p><i>Правила прийому до К-ПНУ ім. І.Огієнка в 2019 році розроблено приймальною комісією Університету відповідно до законодавства України, у тому числі Умов прийому на навчання до закладів вищої освіти України в 2019 році, затверджених наказом МОНУ "Про затвердження деяких нормативно-правових актів з питань прийому на навчання до закладів вищої освіти" (№ 1096 від 11.10. 2018 р.), ліцензії МОНУ з проведення освітньої діяльності закладами освіти. Університет оголошує прийом для здобуття вищої освіти за ступенем магістра, галузі знань, спеціальності, ОП в межах ліцензованого обсягу відповідно до ліцензії МОНУ з проведення освітньої діяльності закладами освіти від 28.12.2016 р №1518л, Наказу МОНУ від 14.12.17 №469-л і «Правил прийому до К-ПНУ ім. І. Огієнка в 2019 році (зі змінами) затверджених вченою радою університету» (протокол № 7 від 27.06.2019 р).</i></p> <p><i>Приймальна комісія діє згідно з «Положенням про приймальну комісію Університету», затвердженим вченою радою Університету (протокол № 11 від 26.11.2015 р.) відповідно до «Положення про приймальну комісію вищого навчального закладу», затвердженого наказом МОНУ (№ 1085 від 15.10.2015 р.).</i></p>	
<p>Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу? коротке поле</p> <p><i>Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО регулюються такими документами як: «Положення про порядок реалізації учасниками освітнього процесу Кам'янець-Подільського національного університету ім. І.Огієнка права на академічну мобільність» (Наказ № 36-ОД від 07.06.2018 р.)</i></p>	

<https://drive.google.com/file/d/1m51v2ebOEKOEYafuwULaWsqMZkuFSW44/view>); «Порядок визнання в Кам'янець-Подільському національному університеті ім. І.Огієнка документів про середню, середню професійну, професійну освіту, виданих навчальними закладами інших держав» (Наказ № 19-ОД від 26.03.2018 р. (<https://drive.google.com/file/d/1nwscdr5bK6FxfjgkM52MoPhiRDzH8iiH/view>)), «Порядок визнання в Кам'янець-Подільському національному університеті ім. І.Огієнка ступенів вищої освіти, здобутих в іноземних закладах вищої освіти» (Наказ № 19-ОД від 26.03.2018 р.) (<https://drive.google.com/file/d/1X6BZ9e2yfa8FOjSyRwFIKKeeljPR3yJP/view>)), «Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб у Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка, а також надання їм академічної відпустки» затверджено 31.10.19, протокол № 10 (https://drive.google.com/file/d/1YPTxmz4I5U4g0dFejBLHIG23UPY9_auQ/view). Для вступників, які попередньо навчалися в інших ЗВО, існує порядок визначення академічної різниці, яка встановлюється на підставі поданих документів про виконання освітньої програми.

Опишіть на конкретних прикладах практику застосування вказаних правил на відповідній ОПП (якщо такі були)? коротке поле

Вступ в магістратуру за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для бакалаврів інших спеціальностей здійснюється відповідно до загальних правил прийому до К-ПНУ ім. І. Огієнка в 2019 р.

Для здобуття ступеня вищої освіти за іншою спеціальністю приймаються особи, які здобули раніше такий самий або вищий ступінь (рівень) вищої освіти, або здобувають його не менше одного року та виконують у повному обсязі індивідуальний навчальний план. В 2019 р. в магістратуру на спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа вступили бакалаври з туризму.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу? коротке поле

Актуальність проблеми неформальної освіти засвідчують нормативні документи міжнародних організацій: ЮНЕСКО, Європейського Союзу, ООН, ЄС, Міжнародної організації праці, Ради Європи. Меморандум Європейської Комісії охоплює важливі рекомендації щодо розвитку неформальної освіти, яка є важливою складовою концепції неперервного навчання, дає молоді й дорослим змогу набувати знання, уміння й навички, виробляти погляди й адаптуватися до постійних змін у соціальному

середовищі.

Особа реалізує своє право на освіту впродовж життя шляхом формальної, неформальної та інформальної освіти. Держава визнає ці види освіти, створює умови для розвитку суб'єктів освітньої діяльності, що надають відповідні освітні послуги, а також заохочує до здобуття освіти всіх видів.

Результати навчання, здобуті шляхом неформальної та/або інформальної освіти, визнаються в системі формальної освіти в порядку, визначеному законодавством, а саме статтею 8 ЗУ «Про освіту» (№ 38-39, ст.. 380 від 16.07.2019 р.), ЗУ «Про професійний розвиток працівників», (№ 4312-VI від 12.01.2012 р.) та «Про зайнятість населення» (№ 24, ст. 243 від 06.06. 2019 р.). К-ПНУ ім. І. Огієнка дотримується Закону України «Про освіту» в питанні визнання результатів, отриманих у неформальній освіті.

При вступі до К-ПНУ ім. І. Огієнка не враховуються результати неформальної освіти, так як дана процедура не регламентована нормативами МОНУ.

4.Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, яким чином форми та методи навчання і викладання на ОПП сприяють досягненню програмних результатів навчання? Наведіть посилання на відповідні документи коротке поле

В ОП застосовують як традиційну систему методів і прийомів, так і інноваційні інтерактивні методики, їх відповідність програмним результатам. В процесі навчання використовуються інноваційні методи: контекстне, імітаційне, проблемне, модульне тощо. Зміст освітніх компонентів оновлюється в процесі розвитку економіки, суспільства та вимог ринку готельно-ресторанної сфери. Наприклад при формуванні змісту компонентів ОП враховуються: «Міжнародне право» - зміни до законодавства; «Готельно-ресторанний бізнес регіону» - оперативні статистичні дані діяльності закладів готельно-ресторанного господарства; «Психологія управління» - сучасні соціально-психологічні форми управління; «Екскурсологія» - інноваційні форми комунікаційних засобів; «Сучасні технології приготування харчової продукції» - досягнення готельно-ресторанної сфери, а саме: устаткування, яке удосконалює процес виготовлення їжі; інформаційні технології; технології, які надають закладу унікальності та привабливості; «Туроперейтинг» - тенденції розвитку туроперейтингу; «Державне управління готельно-ресторанним бізнесом» - інноваційний розвиток сфери публічного управління, нові форми та методи роботи.

Викладачами відповідних дисциплін аналізуються науково-практичні досягнення у сфері готельно-ресторанного бізнесу і вносяться корективи в навчальні програми. Перегляд і коригування змісту дисциплін здійснюється в міру надходження нової інформації; затвердження змісту відбувається на засіданні кафедри.

(посилання) Таблиця 3

Продемонструйте, яким чином форми і методи навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань? коротке поле

Для забезпечення вимог студентоцентрованого підходу передбачено: запровадження індивідуальних навчальних планів студентів; розроблення карти самостійної роботи студентів. Індивідуальний підхід передбачає вибір здобувачами варіативних навчальних дисциплін. В процесі навчання лекційні і практичні заняття організовуються із залученням матеріально-технічної власної та бази стейкхолдерів - закладів готельно-ресторанного господарства і за результатами такої форми проведення занять розробляються спільні пропозиції щодо підвищення ефективності діяльності підприємства. Також враховуються рекомендації роботодавців щодо формування змісту навчальних програм, які прийняли участь в таких заходах: заклади готельно-ресторанного господарства міста (готель-садиба «Біля річки», кафе «Мадам Буше», Лаундж кафе, кафе «На Зарванській», піцерія «Моменто», готельно-ресторанний комплекс

«Reikartz Кам'янець-Подільський» і міський центр зайнятості, де проводяться семінари-тренінги для набуття здобувачами досвіду практичного застосування компетентностей та їх адаптації в умовах професійної діяльності. Студенти розробляли бізнес-плани з детальним розкриттям його складових, щодо таких бізнес-ідей: кав'ярня на колесах, підприємство з надання послуг харчування, кафе здорового харчування. Застосування SWOT-аналізу в роботі команд допомогло учасникам тренінгу скласти план реалізації бізнес-ідеї, а також вибрати нові тренди і визначити тенденції маркетингової стратегії.

Продемонструйте, яким чином забезпечується відповідність методів навчання і викладання на ОПІ принципам академічної свободи
коротке поле

Методи навчання і викладання на ОП уповні дозволяють реалізуватися принципам академічної свободи, оскільки передбачається їх максимальна варіативність, урахування свободи слова і творчості. Вивчення профільних дисциплін методологічно розмаїте, не фокусується лише на одній концепції, а дає можливість здобувачам вищої освіти осягнути багатоманітність поглядів на проблему. Беручи за основу логіку побудови навчального матеріалу використовуються методи: пояснювально-ілюстративний, проблемного викладу, частково-пошуковий, дослідницький, дискусійні. В їх основу покладено діалогічне спілкування, як між викладачем і студентами, так і між самими студентами.

Однією із засад державної політики у сфері освіти є академічна свобода, як складник міжнародного освітнього права, на який спирається діяльність Університету.

До академічних свобод можна віднести три основні свободи: свобода навчання (отримання знання), свобода досліджень; свобода викладання. Реалізація права студентів на здобуття знання відповідно до своїх потреб та інтелектуальних запитів відображається у вільному виборі дисциплін, у визначенні проблемних груп, напряму наукових досліджень, виборі баз практики (Гала- готель, Сім днів, Reikartz Кам'янець-Подільський).

Викладачі кафедри обирають напрями і методологію власних наукових пошуків згідно ОП. Результати роботи відображені в наукових публікаціях.

Опишіть, яким чином і у які строки учасникам освітнього процесу надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів
коротке поле

На початку вивчення компонентів ОП надається інформація щодо

мети, змісту та очікуваних результатів навчання, порядок критеріїв оцінювання різних форм роботи, обсяги та критерії оцінювання самостійної роботи. Доступ до інформаційних ресурсів здійснюється з використанням модульного середовища навчання Moodle (<https://moodle.kpnu.edu.ua/>) та інформаційного ресурсу бібліотеки К-ПНУ ім. І.Огієнка (вітчизняних та закордонних баз даних наукових видань (<https://library.kpnu.edu.ua/>)).

Інформація щодо навчання висвітлена на веб-порталі Університету (<http://nmv.kpnu.edu.ua/osvitni-prohramy/>), середовище Moodle. Такі форми були вибрані для удосконалення ними освітнього процесу та інтегрування їх до вітчизняної та міжнародної спільноти здобувачів вищої освіти.

Для підтримки в актуальному стані вищевказаних інформаційних ресурсів здійснюється регулярний перегляд робочих навчальних програм з метою врахування вимог роботодавців та сучасної економічної ситуації у країні та їх оприлюднення на веб-сторінці кафедри.

Систематичне вивчення вимог ринку до рівня кваліфікації фахівців готельно-ресторанної справи, забезпечення зворотного зв'язку з роботодавцями дозволяє формувати ОП відповідно до вимог ринку праці.

Опишіть, яким чином відбувається поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОПП довге поле

Для студентів ОП Готельно-ресторанна справа науково-дослідницький компонент впроваджується, уже починаючи з компонента «Методика наукових досліджень». Надалі практикується участь здобувачів вищої освіти в наукових дослідженнях кафедри, проблемних групах та гуртках, та їх презентації у форматі круглих столів, студентських конференцій. У викладанні фахових дисциплін використовуються форми і методи навчання, заснованих на дослідженнях.

Поєднання навчання і досліджень в процесі реалізації ОП здійснюється під час практичних і лабораторних занять під керівництвом викладача шляхом проведення натурних і імітаційних експериментів та дослідів з метою практичного підтвердження окремих теоретичних положень відповідної навчальної дисципліни. В процесі навчання студенти набувають практичних навичок роботи з лабораторним устаткуванням, обладнанням, методикою експериментальних досліджень у конкретній предметній галузі. Заняття проводяться у спеціально обладнаних навчальних лабораторіях з використанням устаткування, пристосованого до умов навчального процесу. В окремих випадках лабораторно-практичні заняття проводяться за участю стейкхолдерів на базі реального професійного середовища - закладах готельно-ресторанної індустрії.

Інтеграція навчальної і наукової діяльності кафедри туризму та готельно-ресторанної справи забезпечується поєднанням змісту освіти і наукової діяльності, участю кафедри у наукових дослідженнях.

За результатами науково-дослідної роботи кафедри туризму та готельно-ресторанної справи опублікована колективна монографія (Хмельниччина туристична: Історико-культурні, природно-географічні та економічні аспекти розвитку: колективна монографія. Випуск 3 / [(кол. Авторів; за ред.: С.А.Копилова (гол.ред.), С.Е.Баженова (наук.ред.)]. Кам'янець-Подільський.: К-ПНУ ім.і Івана Огієнка, 2019. 208 с.)

Поєднання навчання і наукових досліджень студентів здійснюється у студентських наукових гуртках та проблемних групах. Результати апробації наукових досліджень студентів опубліковано у збірнику наукових праць студентів та магістрантів КПНУ ім. І. Огієнка (Збірник матеріалів за результатами VII науково-практичної конференції студентів та молодих вчених «Сталий розвиток України: проблеми і перспективи». Електронне наукове видання / [редкол.: І. В. Яцишина (гол. редкол., наук. ред.)]. – Кам'янець-Подільський : Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2019. – 387 с.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, яким чином викладачі оновлюють зміст освітніх компонентів на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі довге поле

Оновлення змісту освітніх компонентів ОП здійснюється з врахуванням наукових досліджень і сучасних практик у галузі готельно-ресторанного бізнесу, пропозицій стейкхолдерів міста та регіону. Викладачі кафедри, які забезпечують навчання за ОП, проводить системну роботу оновлення змісту освітніх компонентів. Коригування змісту освітніх компонентів ОП відбувається за результатами проведених тренінгів та семінарів, куди запрошуються кращі фахівці в галузі готельно-ресторанної сфери; науково-методичних семінарів кафедри з питань інновацій в галузі туризму.

Окрім того, робоча група по розробці ОП за участю викладачів кафедри та стейкхолдерів здійснює системний аналіз науково-практичних публікацій, які висвітлюють проблеми в галузі, а також приймає до уваги результати досліджень викладачів відповідних дисциплін. За результатами такої роботи готуються пропозиції на засідання кафедри щодо оновлення змісту освітніх компонентів.

Також, під час лекційних і практичних занять, які організовуються із залученням матеріально-технічної власної та бази стейкхолдерів - закладів ресторанного господарства розробляються спільні пропозиції

щодо формування змісту навчальних програм, підвищення ефективності діяльності підприємства.

Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження у межах ОП пов'язані із інтернаціоналізацією діяльності ЗВО коротке поле

В рамках ОП інтернаціоналізація діяльності кафедри реалізується шляхом ознайомлення здобувачів із світовими науково-практичними здобутками в галузі туризму та готельно-ресторанної справи:

1) *проведено англomовний захід - міжнародний науковий симпозиум «Туризм у XXI столітті: реалії, виклики, загрози» за участю представника університету Royal Holloway University of London Noah Barr, де відбулися мовні курси для викладачів факультету та студентів двосторонній обмін ідеями.*

2) *міжнародний фестиваль ресторанних технологій «BestCookFest-Podillia» за участю викладачів та студентів. Як результат наукових досліджень проблемних груп кафедри у номінації «Артклас» здобуто 1 місце і золоту медаль.*

3) *6-й Міжнародний конкурс ресторанних технологій «BestCookFest - 2019» (ТБК «Сонячна Долина» Чернівецька обл.) з участю ведучих фахівців ресторанної галузі: Всесвітньої Асоціації кулінарних Союзів WACS, де відбувся обмін професійним досвідом щодо нових напрямків технології кулінарної і кондитерської продукції.*

4) *проведено зустріч із представниками компанії «CalypsoTour UA» в особі генерального директора Еркана Чавуша з питань стажування та практичного навчання здобувачів в Туреччині.*

В університеті організовано доступ до міжнародних інформаційних ресурсів та бази даних : Scopus, WebofSciens; вітчизняні та закордонні бази даних наукових видань, які є складовою інформаційного ресурсу бібліотеки К-ПНУ ім. І.Огієнка (<https://library.kpnu.edu.ua/>).

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

Яким чином забезпечуються чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти? коротке поле

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти забезпечується шляхом відображення відповідної інформації в робочій програмі навчальної дисципліни. Структура та наповненість робочої програми навчальної

дисципліни регламентуються Рекомендаціями щодо структури і змісту комплексу навчально-методичного забезпечення дисципліни в Кам'янець-Подільському університеті імені Івана Огієнка.

У робочій програмі навчальної дисципліни наведений розподіл балів за змістовними модулями, а також вказані максимальні та мінімальні бали з кожного контрольного заходу з урахуванням їх важливості та трудомісткості. Система контрольних заходів передбачає кількісні та якісні критерії оцінювання. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів за кількісними критеріями здійснюється за національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно; зараховано, незараховано); 100-бальною шкалою та шкалою ECTS (A, B, C, D, E, FX, F).

Опишіть, яким чином форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП дозволяють перевірити досягнення програмних результатів навчання? довге поле

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка (<https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZSJBBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view>) форми контрольних заходів з навчальних дисциплін відображено в ОП та навчальному плані. Оцінювання успішності здобувачів містить систему контрольних заходів: екзамени, заліки, попередні захисти дипломних робіт, захисти результатів практик, індивідуальні семестрові завдання, модульні контрольні роботи, ессе, звіти та захист лабораторних робіт, а також поточний контроль на практичних заняттях, комп'ютерне тестування у системі MOODLE тощо.

Форми контрольних заходів у межах освітніх компонентів ОП дозволяють перевірити досягнення програмних результатів навчання завдяки тому, що на етапі укладання робочих навчальних програм зміст модульних контрольних робіт має відповідати результатам дисципліни, скоригованих з результатами навчання. Поряд із цим зміст екзаменаційних завдань також зорієнтований на програмні результати, а залік, що виставляється за накопиченням балів, автоматично зорієнтовується на зміст дисципліни, а отже – на її результати, як вказано вище. Вибір форми контрольних заходів відбувається на етапі підготовки навчального плану: освітні компоненти, результати яких передбачають більш практичне наповнення, завершуються заліком, освітні компоненти більш теоретичного або теоретико-практичного наповнення – екзаменом.

Контроль самостійної роботи здобувача вищої освіти є ще одним засобом об'єктивного оцінювання якості знань, умінь та навиків, набутих під час вивчення освітніх компонентів ОП.

Ще однією із форм контрольних заходів для перевірки досягнення програмних результатів навчання є перевірка практичних вмінь студентів під час виконання ними професійних обов'язків в умовах реальних підприємств готельно-ресторанної інфраструктури в ході виробничих практик.

Після побудови системи контрольних заходів визначаються максимальні та мінімальні бали з кожного контрольного заходу з урахуванням певного рівня набутих знань здобувачами.

Грунтуючись на Положенні про рейтингове оцінювання здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка інструментом контрольних заходів є рейтингове оцінювання успішності навчання здобувачів вищої освіти. Метою рейтингового оцінювання є комплексне оцінювання якості освітньої діяльності здобувачів вищої освіти під час опанування ними освітньої програми підготовки. Основні завдання рейтингового оцінювання полягають у підвищенні мотивації здобувачів вищої освіти до активного навчання, систематичної самостійної роботи протягом навчального року та відповідальності за результати освітньої діяльності.

Яким чином і у які строки інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводяться до здобувачів вищої освіти?
коротке поле

Ознайомитися з інформацією про форми контрольних заходів здобувачів вищої освіти можуть до початку вивчення дисциплін, яка міститься на офіційному сайті Університету (графік навчального процесу, навчальний план, розклад занять).

Інформація про форми контрольних заходів здобувачам вищої освіти дається і уточнюється кілька разів: на сайті структурного підрозділу щосеместрово ця інформація оновлюється; на першій парі з дисциплін кожен викладач конкретно із усіма вимогами і процедурами ще раз нагадує про форми контрольних заходів.

Робочі навчальні плани складаються окремо для кожної спеціальності ОП, для кожного рівня вищої освіти та форми навчання, у тому числі навчання за скороченим терміном, а також для студентів з числа іноземних громадян. Робочі навчальні плани затверджуються не пізніше ніж за 4 місяці до початку навчального року. На основі навчального плану розробляється та затверджується індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти, що визначає індивідуальну траєкторію навчання для кожного студента, яка реалізується шляхом визначення вибіркового

компонентів навчального плану.

Графік проведення екзаменаційної сесії виставляється на сайті Університету не пізніше ніж за місяць до початку сесії.

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)? коротке поле

На поточний момент Стандарт вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа відсутній. Тому форми атестації здобувачів вищої освіти визначено нормативними документами університету. Для названої спеціальності освітнього ступеня магістр атестація здійснюється у формі захисту дипломної роботи за фахом.

Строк і тривалість проведення атестації випускників визначається графіком навчального процесу та регулюється нормативно-правовими документами Університету. Згідно з «Положення про дотримання академічної доброчесності науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка» (https://drive.google.com/file/d/0B_EBvdN4dQSIMUozdmc2Ti0xY3MzMS1hbjlXLVVQSDZmNjU4/view) усі дипломні роботи здобувачів вищої освіти обов'язково проходять перевірку на академічний плагіат, яку здійснюють експерти з числа викладачів профільюючої кафедри з використанням сервісу Unichек. Дипломні роботи зберігаються в репозитарії Університету.

Яким документом ЗВО регулюється процедура проведення контрольних заходів? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу? коротке поле

Процедура проведення контрольних заходів регулюється окремими розділами «Положення про організацію освітнього процесу в Кам'янець-Подільському національному університету імені Івана Огієнка», (<https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZSJBBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view>), «Положення про ректорський контроль навчальних досягнень студентів Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка» (https://drive.google.com/file/d/0B_EBvdN4dQSIMTFuTV9sU0c2czJhcllYZm1SZGhNUWxwVEo4/view) та регламентує проведення модульних контрольних робіт і екзаменів. Модульні контрольні роботи проводяться в межах вивчення модулів окремих дисциплін, завдання до них розробляються викладачем, їх зразки містяться в навчально-методичному комплексі освітнього компонента ОП. Окремо розроблена процедура письмових екзаменів. Вона складається з таких компонентів: виготовлення бланків письмових екзаменів, їх шифрування, видачі викладачеві листків виконання, власне екзамену, перевірки, дешифрування. Її доступність для учасників освітнього процесу досягається розміщенням на сайті та ознайомленням перед кожним екзаменом.

Обговорення щодо загальних екзаменаційних білетів та рівня складності завдань контрольних заходів здійснюється на засіданні кафедри за умови викладання освітнього компонента ОП декількома викладами.

Яким чином ці процедури забезпечують об'єктивність екзаменаторів? Якими є процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів? Наведіть приклади застосування відповідних процедур на ОП коротке поле

Об'єктивність викладачів при проведенні екзаменів забезпечується через процедури: проведення письмових екзаменів та їх вибіркова перевірка другим екзаменатором. З метою врегулювання конфліктів інтересів на кафедрі визначається комісія у складі 3-х осіб, які призначаються протоколом засідання кафедри.

Об'єктивність екзаменаторів забезпечується: рівними умовами для всіх здобувачів (тривалість контрольного заходу, його зміст та кількість завдань, механізм підрахунку результатів тощо) та відкритістю інформації про ці умови, єдиними критеріями оцінки, оприлюдненням строків здачі контрольних заходів, можливістю застосування комп'ютерного тестування знань у системі MOODLE.

Також встановлюються єдині правила перездачі контрольних заходів, оскарження результатів атестації. Крім того, для об'єктивності проведення захисту курсових робіт (проектів) та звітів з усіх видів практик створюється комісія у складі трьох викладачів кафедри. Формування складу екзаменаційних комісій здійснюється відповідно до «Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка» (<https://drive.google.com/file/d/1iCtBsiKvpu7MIFLR34gPfXZRHJmLyC1/view>). Захист дипломних робіт проводиться на відкритому засіданні атестаційної комісії.

Випадків оскарження результатів контрольних заходів та атестації здобувачів ОП Готельно-ресторанна справа не було.

Яким чином процедури ЗВО урегулюють порядок повторного проходження контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОПП коротке поле

Процедури ЗВО урегулюють порядок повторного проходження контрольних заходів наступним чином. Такий порядок міститься в Положенні організації освітнього процесу Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка і передбачає:

- повторне написання модульних контрольних робіт за новими варіантами завдань;*
- отримання індивідуального екзаменаційного листка, ознайомлення з*

графіком перескладань, перескладання.

Здобувач вищої освіти не може бути допущений до перескладання екзамену з дисципліни, доки він не виконає усі види робіт, які передбачені робочою програмою на семестр з цієї дисципліни. Випускник, який отримав оцінку «незадовільно» під час захисту атестаційної роботи, після завершення атестації відраховується з університету як такий, що виконав навчальний план, але не пройшов атестації. При цьому йому видається академічна довідка. Якщо захист атестаційної роботи визнається незадовільним, екзаменаційна комісія визначає, чи може випускник подати до повторного захисту ту саму роботу з доопрацюванням, яке визначається комісією, чи повинен обрати для опрацювання нову тему, яка визначається відповідною кафедрою.

Яким чином процедури ЗВО урегульовують порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП коротке поле

Процедури ЗВО урегульовують порядок оскарження та результатів контрольних заходів наступним чином згідно «Положення про організацію освітнього процесу в Кам'янець-Подільському національному університету імені Івана Огієнка»: апеляція подається в день екзамену до навчальної частини; за фактом заяви створюється комісія у складі одного представника адміністрації, представника профільної кафедри та представника навчальної частини, які вивчають обставини скарги та приймають рішення, чи призначити повторний екзамен. При позитивному рішенні екзамен приймають відповідний викладач та другий екзаменатор за участі представника студентського самоврядування.

У випадку надходження апеляції наказом по Університету створюється комісія для її розгляду. Головою комісії призначається проректор, декан факультету, їх заступники або начальник навчального відділу. Склад комісії затверджується наказом Університету.

Протягом періоду здійснення освітньої діяльності випадків оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів серед здобувачів ОП Готельно-ресторанна справа не було.

Які документи ЗВО містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності? коротке поле

Політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності зафіксовано в «Положення про дотримання академічної доброчесності науково-педагогічними працівниками та здабувачами вищої освіти Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка» https://drive.google.com/file/d/0B_EBvdN4dQSIMUozdmc2Ti0xY3MzMS1hbjlXLVVQSDZmNjU4/view). Повноваження з впровадження Положення має

комісія з якості. Ці рекомендації спрямовані на підтримку ефективної системи дотримання академічної доброчесності, яка поширюється на наукові та навчально-методичні праці учасників освітнього процесу, дипломні роботи здобувачів освітнього ступеня «магістр».

Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності? коротке поле:

Положення про дотримання академічної доброчесності науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти.

В освітньому процесі для протидії академічному плагіату використовується онлайн-сервіс Unichesk. Використання даного сервісу допомагає підвищити якість оригінальних текстів за рахунок впровадження принципів академічної доброчесності в університетську культуру та покращення академічної мотивації студентів та викладачів. Реалізація Положення про дотримання академічної доброчесності науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти в Кам'янець-Подільському національному університеті ім. Івана Огієнка спрямована на підтримку ефективної системи дотримання академічної доброчесності, яка поширюється на наукові та навчально-методичні праці учасників освітнього процесу, дипломні роботи здобувачів освітнього ступеня «магістр» Готельно-ресторанної справи.

Здобувачі заповнюють та підписують заяву за встановленою формою, якою підтверджується факт відсутності у письмовій роботі запозичень, та про інформованість щодо можливих санкцій у випадку виявлення фактів плагіату. Відмова у написанні заяви означає не допуск дипломної роботи до захисту. У разі негативного висновку онлайн-сервісу Unichesk робота повертається на доопрацювання. Всі дипломні роботи зберігаються в репозиторії Університету.

Яким чином ЗВО популяризує академічну доброчесність серед здобувачів вищої освіти ОП? коротке поле

Академічна доброчесність як позитивна практика популяризується в Університеті через постійну роз'яснювальну роботу серед студентів з залученням членів комісії з якості, а також шляхом консультування щодо вимог з написання письмових робіт із наголошенням на принципах самостійності, коректного використання інформації з інших джерел та уникання плагіату, правил опису джерел та оформлення цитувань. Систематично викладачі кафедри туризму та готельно-ресторанної справи проводять роз'яснювальну роботу щодо академічної доброчесності зі здобувачами.

Для магістрів Готельно-ресторанної справи в ОП введено освітній

компонент Методика наукових досліджень.

«Положенням про організацію освітнього процесу Кам'янець-Подільського національного університету ім. Івана Огієнка» (<https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZSJBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view>) передбачено: забезпечення академічної доброчесності працівниками та викладачами Університету, в т.ч. створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату (п.11.1).

Яким чином ЗВО реагує на порушення академічної доброчесності? Наведіть приклади відповідних ситуацій щодо здобувачів вищої освіти відповідної ОП коротке поле

Дотримання академічної доброчесності на кафедрі на достатньо рівні, тому не було необхідності у вживанні якихось заходів. Відповідних ситуацій щодо здобувачів вищої освіти ОП, що акредитується, не зафіксовано.

Обов'язкова перевірка на академічний плагіат дипломних робіт здобувачів вищої освіти з Готельно-ресторанної справи передбачена у грудні 2019 р.

6. Людські ресурси

Яким чином під час конкурсного добору викладачів ОП забезпечується необхідний рівень їх професіоналізму? коротке поле

Конкурсний добір викладачів на вакантні посади науково-педагогічних працівників в КПНУ ім. І.Огієнка ґрунтується на: законах України «Про освіту», «Про вищу освіту», наказі МОН України від 05.10.2015 № 1005 «Про затвердження Рекомендації щодо проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів)», Статуті КПНУ ім.І.Огієнка та «Порядку проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка» (<https://drive.google.com/file/d/10369GxbyKEQQ8ojoMfeREGvV2pMSxg4q/view>)

Добір науково-педагогічних працівників на кафедру туризму та готельно-ресторанної справи здійснюється за критеріями: високі моральні якості, відповідний фізичний та психічний стан здоров'я, повна вища освіта, науковий ступінь, вчене звання, практичний досвід роботи.

При подальшому проходженні конкурсу враховуються результати викладача за рейтингом наукової діяльності, результати опитування здобувачів вищої освіти, участь викладача у процесах забезпечення якості вищої освіти. Розгляд документів претендентів на вакантні посади кафедри туризму та готельно-ресторанної справи здійснюється

конкурсною комісією університету, склад якої затверджується наказом К-ПНУ ім. І.Огієнка. Кандидатури претендентів попередньо обговорюються на засіданні кафедри в їх присутності.

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу коротке поле

КПНУ ім. І.Огієнка залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу, в тому числі до розробки та вдосконаленні освітніх програм та навчальних планів, тематики курсових та дипломних робіт, у проведенні атестації здобувачів вищої освіти. Значна кількість роботодавців готельно-ресторанної сфери зацікавлена в організації практичного навчання на їх підприємствах з метою подальшого працевлаштування здобувачів.

При підготовці магістрів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа найбільш активно співпрацюють такі учасниками освітнього процесу – роботодавці як: готель «Гетьман», готель «7 Днів», готель «Рейкарц», «Гала-готель», готель «Тарас Бульба», кав'ярня «Кава від поліцейстера», ресторан «Ашер», ресторан «Тераса піца-гріль», департамент гуманітарної політики міської ради, спілку готельєрів та рестораторів міста. Вищезазначені стейкхолдери надають інформаційну підтримку щодо практичної складової сучасного готельно-ресторанного бізнесу, приймають участь у спільних науково-практичних заходах та у формуванні переліку компонентів ОП.

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає до аудиторних занять на ОП професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців коротке поле

Кафедра туризму та готельно-ресторанної залучає до співпраці в проведенні аудиторних занять професіоналів-практиків:

– підприємства сфери обслуговування (готель-садиба «Біля річки», кафе «Мадам Буше», Лаундж кафе, кафе «На Зарванській», піцерія «Моменто», готельно-ресторанний комплекс «Reikartz Кам'янець-Подільський»), де процес навчання здійснюється із залученням матеріально-технічної бази стейкхолдерів;

– міський центр зайнятості, де проводяться семінари-тренінги для здобувачів на теми: «Відкрий власну справу»; «Розвиток комунікаційних навиків» «Побудова кар'єри» з метою набуття здобувачами освіти досвіду практичного застосування компетентностей та їх адаптації в умовах професійної діяльності;

– пошуку Студенти розробляли бізнес-плани з детальним

розкриттям його складових, щодо таких бізнес-ідей: квест-кімната, кав'ярня на колесах, підприємство з надання послуг харчування, кафе здорового харчування, зелений туризм. Консультували старшокурсників фахівці міського центру зайнятості. Застосування SWOT-аналізу в роботі команд допомогло учасникам тренінгу скласти план реалізації бізнес-ідеї, а також вибрати нові тренди і визначити тенденції маркетингової стратегії. Під час презентації авторських бізнес-ідей було зосереджено увагу на важливості використання навчально-ігрових технологій.

– під час викладання дисциплін, викладачі кафедри використовують власний професійний досвід практичної роботи.

Опишіть, яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння коротке поле

В К-ПНУ ім. І.Огієнка процедурні аспекти підвищення кваліфікації та стажування викладачів регламентуються «Положенням про підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників у Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка» (наказ від 01.11.2019 № 109-ОД). Відповідно до цього положення для сприяння професійному розвитку викладачів застосовуються такі види підвищення кваліфікації: довгострокове підвищення кваліфікації; короткострокове підвищення кваліфікації – семінари, тренінги, вебінари, «круглі столи», стажування. Викладачі К-ПНУ ім. І.Огієнка проходять підвищення кваліфікації у наукових, освітньо-наукових установах та організаціях як в Україні, так і за її межами, з якими університет уклав відповідні угоди. Дотримуючись принципів академічної свободи, кожен викладач має право вільно обирати місце, напрям, тематику, строки (але не рідше ніж один раз на п'ять років) підвищення кваліфікації.

Викладачі кафедри туризму та готельно-ресторанної справи пройшли підвищення кваліфікації в закладах освіти: Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича; Чернівецькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету; Запорізькому національному університеті; Інституті Європейської культури університету імені Адама Міцкевича в м. Познань (республіка Польща); ТОВ Інституті дослідження та розвитку Люблінського науково-технологічного парку (республіка Польща).

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності коротке поле

Система заходів стимулювання розвитку викладацької майстерності науково-педагогічних працівників К-ПНУ ім. І.Огієнка передбачає

матеріальні та моральні заохочення і регламентується нормативно-правовою базою: Статутом, Колективним договором між адміністрацією та профспілковим комітетом працівників К-ПНУ ім. Івана Огієнка на 2018-2020 рр., Положенням про преміювання співробітників Кам'янець-Подільського національного університету ім. І.Огієнка (додатки до п. 5.5) та іншими. Керівництво Університету проводить роз'яснювальну політику щодо усвідомлення перспектив професійної діяльності науково-педагогічних працівників, що пов'язане з їх соціальною значущістю і статусом, соціальними умовами праці, можливостями особистісного зростання і самореалізації.

7.Освітнє середовище та матеріальні ресурси

Продемонструйте, яким чином фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, інша інфраструктура, обладнання тощо), а також навчально-методичне забезпечення ОПП забезпечують досягнення визначених ОПП цілей та програмних результатів навчання?

коротке поле

Фінансові та матеріально-технічні ресурси, а також навчально-методичне забезпечення ОП гарантують досягнення визначених її цілей та програмних результатів навчання. Аудиторний фонд економічного факультету налічує 22 навчальні аудиторії, з них: 5 лекційних аудиторій; 17 аудиторій для проведення практичних і семінарських занять, 7 лабораторій, з них 3 лабораторії обчислювальної техніки. У навчальному корпусі економічного факультету знаходиться: читальний зал загальною площею 161,5 м² на 64 місця; бібліотека площею 48,3 м²; спортивний зала площею 263,4 м²; 3 приміщення кафедр загальною площею 87,4 м²; методичний кабінет 17,1 м². На факультеті освітній процес забезпечується мультимедійним обладнанням та теле- відеоапаратурою в 7 аудиторіях.

Бібліотека економічного факультету нараховує 3 тисячі примірників навчальної літератури і понад 20 найменувань періодичних видань. Факультет постійно працює над оновленням бібліотечного фонду. На факультеті створена електронна бібліотека, де зібрано близько двох тисяч підручників.

Бібліотека постійно поповнюється новою фаховою літературою та періодичними виданнями. На сьогодні до переліку періодичних видань належать: «Готельєр», «Ресторатор», «Отельєр и ресторатор», «Міжнародний туризм», «Краєзнавство. Географія. Туризм», «Туризм сільський. Зелений», «Вокруг света», «Географія», «Академия

гостеприимства», «Мир туризма».

Продемонструйте, яким чином освітнє середовище, створене у ЗВО, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти ОПП? Які заходи вживаються ЗВО задля виявлення і врахування цих потреб та інтересів?*коротке поле*

Освітнє середовище, яке створене в університеті спрямоване на задоволення потреб та інтереси здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа шляхом вибору студентами:

- основних аспектів організаційно-методичного забезпечення реалізації права на вибір студентами Університету навчальних дисциплін вільного вибору;

- порядку формування та доведення до відома студентів (вступників) переліку навчальних дисциплін вільного вибору;

- кількості та чисельності академічних груп для вивчення навчальних дисциплін вільного вибору;

Завдяки вільному вибору навчальних дисциплін студентами Університету реалізується;

- забезпечення особистої участі студентів у формуванні їх індивідуальної освітньої траєкторії;

- здобуття додаткових спеціальних (фахових, предметних) компетентностей;

- здобуття освітньої/професійної кваліфікації за додатковою спеціальністю (предметною спеціальністю) та/або спеціалізацією.

З метою виявлення і врахування потреб та інтересів здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа в Університеті затверджено та введено в дію: «Положення про організацію освітнього процесу в Кам'янець-Подільському національному університеті ім. Івана Огієнка» (<https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZSJBBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view>) (Наказ № 25-ОД від 19.05.2015 р.) та «Положення про порядок реалізації права на вибір навчальних дисциплін студентами в Кам'янець-Подільському національному університеті ім. Івана Огієнка» (Наказ № 96-ОД від 26.10.2018 р.)

Опишіть, яким чином ЗВО забезпечує безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти (включаючи психічне здоров'я)*коротке поле*

Безпека освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти в Університеті організовується згідно «Положення про організацію роботи з охорони праці учасників освітнього процесу Кам'янець-Подільського національного університету ім. Івана Огієнка»

(Наказ № 46-ОД від 30.06.2017 р.). Навчання та перевірка знань з питань охорони праці студентів під час професійного навчання, виробничої практики проводиться відповідно до типових програм з навчальних дисциплін «Безпека життєдіяльності», «Основи охорони праці», «Охорона праці в галузі» та Типового положення. Інструктажі з питань охорони праці в Університеті проводяться зі здобувачами вищої освіти, працівниками відповідно до Типового положення та «Положення про порядок навчання і перевірки знань з питань охорони праці та безпеки життєдіяльності працівників і здобувачів вищої освіти Кам'янець-Подільського національного університету ім. Івана Огієнка» (Наказ № 46-ОД від 30.06.2017 р.). Інструктивні матеріали для проведення інструктажів в Університеті розробляються на підставі «Положення про розробку інструкцій з охорони праці та безпеки життєдіяльності Кам'янець-Подільського національного університету ім. Івана Огієнка» (Наказ № 46-ОД від 30.06.2017 р.). Для створення безпечних умов організації освітнього процесу в Університеті Наказом ректора № 66-ОД від 31.08.2017 р. призначено відповідальних осіб за стан охорони праці та пожежної безпеки в структурних підрозділах університету.

Опишіть механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти цією підтримкою відповідно до результатів опитувань?

У К-ПНУ ім. І.Огієнка забезпечується освітня, соціальна, інформаційна та консультативна підтримка здобувачів ОП Готельно-ресторанна справа. Згідно з Положення про організацію освітнього процесу в Кам'янець-Подільському національному університету імені Івана Огієнка у кожній групі є куратор, який здійснює первинну підтримку здобувачів з усього кола питань навчання в університеті. Комунікація викладачів із здобувачами ОП здійснюється безпосередньо під час лекцій, практичних та лабораторних занять, консультацій тощо. У разі конфліктних або складних ситуацій до вирішення питань залучається завідувач кафедри, працівники деканату або ректорату. Органом студентського самоврядування університету є Студентський сенат, який створений з метою самостійного вирішення здобувачами вищої освіти питань щодо навчання і побуту, захисту прав та інтересів студентів, участі студентів у громадському житті та в управлінні К-ПНУ ім. І.Огієнка. Цей дорадчий орган забезпечує студентам інформаційну, соціальну та організаційну підтримку, надаючи можливість долучатися до соціальної діяльності, організації різноманітних комунікативних

активностей (міжнародні фестивалі-конкурси ресторанних технологій, регіональні та міські заходи сфери туризму, професійні конкурси) за участю викладачів та студентів кафедри. Органи студентського самоврядування К-ПНУ ім. І.Огієнка забезпечують захист прав і інтересів студентів. Сприятли професійному зростанню здобувачів ОП Готельно-ресторанна справа, створювати умови для більш повної їх самореалізації у науковій, професійній, освітній, культурній діяльності, створювати умови для спілкування випускників, студентів і викладачів університету, забезпечивши інформаційний обмін, допомагають структурні підрозділи К-ПНУ ім. І.Огієнка.

У лабораторіях кафедри туризму та готельно-ресторанної справи здобувачі ОП Готельно-ресторанна справа мають можливість проводити наукові дослідження та користуватися інформаційними та On-line ресурсами. Для консультативної підтримки здобувачів долучаються випускники, що беруть участь у науково-практичних семінарах кафедри, в якості роботодавців під час організації ярмарку вакансій та круглого столу за результатами його роботи, де вони діляться власним досвідом роботи в готельно-ресторанній сфері. За результатами опитування здобувачі позитивно оцінюють освітню підготовку в університеті, більш ніж половина здобувачів вважають достатньою соціальну, організаційну та інформаційну підтримку. Це підтверджує належний рівень механізмів освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти К-ПНУ ім. І.Огієнка .

Яким чином ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами? Наведіть конкретні приклади створення таких умов на ОПП (якщо такі були) коротке поле

Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших осіб із числа маломобільних груп населення в К-ПНУ ім. І. Огієнка розроблено на виконання Указу Президента України від 02 грудня 2017 року № 401/2017 «Про внесення зміни до пункту 3 Положення про національний заклад (установу) України». Порядок визначає дії працівників К-ПНУ ім. І. Огієнка щодо супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших осіб із числа маломобільних груп населення.

В К-ПНУ ім. І. Огієнка, в тому числі на економічному факультеті створені достатні умови для реалізації права на освіту осіб з інвалідністю та інших осіб з числа маломобільних груп населення. Для реалізації цих умов запроваджена система конструктивних (пандуси, збільшені проходи, безпорогові дверні блоки) та організаційних (супровід та допомога) рішень для даних осіб. Дана діяльність в Університеті реалізується на підставі

«Порядку супроводу (надання допомоги) особам з інвалідністю та іншим особам з числа маломобільних груп населення в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка»
(<https://drive.google.com/file/d/100gst3fOoicX41H31RHgf8InBMpaWtfd/view>)

(Наказ № 36-ОД від 07.06.2018 р.), відповідно до якого вищезазначені особи за попереднім зверненням (усним, письмовим чи іншої формі) можуть отримати необхідний супровід та допомогу.

Яким чином у ЗВО визначено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією)? Яким чином забезпечується доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу? Якою є практика їх застосування під час реалізації ОП? *довге поле*

В Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка розроблена Антикорупційна програма (Наказ № 33-ОД від 30.05.2017 р.), яка є комплексом правил, стандартів і процедур щодо виявлення, протидії та запобігання корупції в діяльності Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка і є обов'язковою для виконання усіма працівниками Університету, включаючи посадових осіб усіх рівнів, а також для всіх суб'єктів господарської діяльності і структурних підрозділів. Антикорупційна програма К-ПНУ ім. І. Огієнка розроблена відповідно до Конституції України, Закону України «Про засади державної антикорупційної політики в Україні (Антикорупційна стратегія) на 2014-2017 роки», Закону України «Про запобігання корупції» та іншого антикорупційного законодавства України.

Антикорупційні заходи (згідно Антикорупційної програми Університету) скеровані на: запобігання корупції, в тому числі на виявлення та усунення причин корупції (профілактику корупції), мінімізацію та усунення наслідків корупційних правопорушень, антикорупційні стандарти та процедури Університету.

У випадку виявлення ознак корупційного або пов'язаного з корупцією правопорушення або отримання повідомлення про корупційне порушення Уповноважений ініціює проведення службового розслідування. Отримані в ході розслідування матеріали Уповноважений доповідає ректору Університету, який вживає заходів щодо притягнення винних осіб до дисциплінарної відповідальності, а у випадках виявлення ознак кримінального або адміністративного правопорушення також інформує спеціально уповноважених суб'єктів у сфері протидії корупції.

В К-ПНУ ім. І.Огієнка діють норми професійної етики працівників

Університету, на основі «Етичного кодексу ученого України від 15.04.2009 р.», зокрема працівники під час виконання своїх службових повноважень зобов'язані неухильно дотримуватися вимог закону та загально визнаних етичних норм поведінки, бути ввічливими в стосунках із громадянами, керівниками, колегами, підлеглими і студентами; дотримуватися політичної нейтральності, уникати демонстрації в будь-якому вигляді власних політичних переконань або поглядів, не використовувати службові повноваження в інтересах партії чи їх осередків або окремих політиків; дотримуватися законів України та професійної етики, об'єктивно ставитися до студентів, будь-які стосунки, що порушують етичні норми між викладачем і студентом, є неприпустимими; дотримуватися принципу рівності в своїй діяльності, будь-яка дискримінація на підставі статі, раси, політичних та релігійних поглядів чи культурної та соціальної приналежності є несумісною з цим принципом; сумлінно, компетентно, вчасно, результативно та відповідально виконувати професійні обов'язки.

8.Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

Яким документом ЗВО регулюються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП? Наведіть посилання на цей документ, оприлюднений у відкритому доступі в мережі Інтернет. Опишіть, яким чином та з якою періодичністю відбувається перегляд ОП? Які зміни були внесені до ОП за результатами останнього перегляду, чим вони були обґрунтовані довге поле

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП К-ПНУ ім. І.Огієнка регулюються «Положенням про організацію освітнього процесу в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка (затверджено наказом К-ПНУ ім. І.Огієнка від 30.08.2018 № 63-ОД (<http://kpnu.edu.ua/publiczna-informatsiya/>))

Освітня програма розробляється проектною групою на чолі з керівником, узгоджується з групою забезпечення, розглядається та затверджується Вченою радою К-ПНУ ім. І.Огієнка, попередньо узгодивши з представниками роботодавців, навчально-методичним центром забезпечення якості освіти Університету, першим проректором. Перегляд ОП буде здійснюється з урахуванням пропозицій всіх учасників освітнього процесу.

На початку процедури завідувач кафедри разом зі стейкхолдерами готельно-ресторанної сфери визначають загальні та фахові компетенції

щодо професійних та соціально-особистісних здатностей здобувачів. При формуванні варіативної частини ОП Готельно-ресторанна справа враховано пропозиції стейкхолдерів (готель «Рейкарц», готель «7 Днів», кафе-бар «Сіті Блюз», кав'ярня- музей «Кава від поліцеймейстера») щодо наступних освітніх компонентів: «Психологія управління»; «Сучасні технології приготування харчової продукції»; «Екскурсологія» - інноваційні форми комунікаційних засобів; «Туроперейтинг» - тенденції розвитку туроперейтингу; «Державне управління готельно-ресторанним бізнесом». При формуванні ОП враховуються пропозиції здобувачів, які відображені у переліку варіативних компонентів. Також, при розробці ОП «Готельно-ресторанна справа» враховуються передовий досвід у готельно-ресторанній сфері та сучасні тенденції її розвитку.

Такі процедури відповідають вимогам внутрішньої системи забезпечення якості освітнього процесу в К-ПНУ ім. І.Огієнка.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як здобувані вищої освіти залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості, а їх позиція береться до уваги під час перегляду ОП

Яким чином студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП коротке поле

Згідно «Положення про студентське самоврядування Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка» затвердженого конференцією К-ПНУ ім. І.Огієнка (протокол № 1 від 20 лютого 2018 року) однією із функцій органів студентське самоврядування є «... участь у заходах (процесах) щодо забезпечення якості вищої освіти в Університеті» (<http://kpnu.edu.ua/publicna-informatsiya/>). Згідно з Положенням органи студентського самоврядування мають право:

- вносити пропозиції щодо навчальних планів та програм;
- сприяти навчальній, науковій та творчій діяльності студентів;
- спільно з відповідними структурними підрозділами університету сприяти забезпеченню інформаційної, правової, психологічної, фінансової, юридичної та іншої допомоги студентам;
- мають право бути представниками в колегіальних та робочих органах університету.

Здобувачі вищої освіти приймають участь у формуванні ОП, періодичного перегляду та інших процедур забезпечення її якості наступним чином: проведення опитувань щодо змісту конкретних дисциплін; робочі наради зі здобувачами. Шляхом анкетування здобувачі висловлюють свою думку та пропозиції стосовно змісту освітніх

компонентів ОП «Готельно-ресторанна справа», які в подальшому враховуються при формуванні варіативних компонентів програми.

Студентське самоврядування задіяне у процедурах внутрішнього забезпечення якості освітнього процесу шляхом участі у комісії з якості та анкетування.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як роботодавці безпосередньо або через свої об'єднання залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості коротке поле

Роботодавці залучені до процесу розробки та перегляду ОП шляхом:

1. У Концепції розвитку Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка на 2013 – 2020 роки (<http://kpnpu.edu.ua/publiczna-informatsiya/>) визначено наступне:

– забезпечити взаємодію з роботодавцями для розробки кваліфікаційних вимог до рівня підготовки фахівців, формування планів та програм навчання;

– удосконалити систему управління організацією навчального процесу для створення належних умов діяльності всіх учасників навчально-виховного процесу;

– продовжити створення навчально-науково-виробничих комплексів як осередків формування професійної підготовки студентів, стажування науково-педагогічних працівників, виконання науково-дослідницьких робіт на принципах кооперації;

– безперервно оновлювати та вдосконалювати зміст освіти та програми підготовки фахівців відповідно до наукових досягнень, потреб суспільства та поглибити наукову складову магістерських програм.

2). До процедури формування та перегляду ОП і варіативної частини навчальних планів підготовки здобувачів активно залучаються представники підприємств готельно-ресторанної сфери, які є потенційними роботодавцями для випускників університету, а саме готель «Рейкарц», готель «7 Днів», кафе-бар «Сіті Блюз», кав'ярня-музей «Кава від поліцейстера», «Гала-готель», готельно-ресторанний комплекс «Клеопатра».

Опишіть практику збирання та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП коротке поле

Процедуру збирання інформації щодо кар'єрного росту випускників буде проводитися після першого випуску магістрів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, який відбудеться у грудні 2019 році шляхом

відслідковування їх працевлаштування та опитування.

Які недоліки в ОП та/або освітній діяльності з реалізації ОП були виявлені у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час її реалізації? Яким чином система забезпечення якості ЗВО відреагувала на ці недоліки? *довге поле*

Відділ моніторингу якості підготовки фахівців та підвищення їх кваліфікації К-ПНУ ім. І.Огієнка координує діяльність факультетів і кафедр з питань організації контролю знань студентів, надає консультативну та методичну допомогу з питань моніторингу якості освітньої діяльності та якості вищої освіти учасникам моніторингових процедур (Положення про відділ затверджено вченою радою Університету протоколом №1 від 28.01.2016)

Під час здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості в жовтні 2019 року на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи проаналізовано рівень підготовки за 8 дисциплінами і встановлено: 1) абсолютна успішність по всіх дисциплінах становить 100%; 2) якість навчання – 75,2%; спостерігається до 1,5% зниження якості знань за окремими дисциплінами у порівнянні з результатами сесії, що знаходяться в межах норми.

Враховуючи те, що випуск магістрів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» відбудеться вперше у грудні 2019 року явні недоліки відсутні.

Продемонструйте, що результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги під час удосконалення ОП. Яким чином зауваження та пропозиції з останньої акредитації та акредитацій інших ОП були ураховані під час удосконалення цієї ОП? *довге поле*

Оскільки акредитація є первинною, результатів зовнішнього забезпечення якості вищої освіти, які беруться до уваги під час удосконалення ОП, немає.

Опишіть, яким чином учасники академічної спільноти змістовно залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП? *коротке поле*

Учасники академічної спільноти залучені до процедур забезпечення якості шляхом опитування, засідання кафедр та вчених рад з питань якості і процедур її забезпечення.

К-ПНУ ім. І.Огієнка сприяє залученню учасників академічної спільноти до процедур внутрішнього забезпечення якості освітнього процесу, які передбачають: здійснення моніторингу та періодичного

перегляду ОП із залучення стейкхолдерів, що є потенційними роботодавцями; оцінювання здобувачів вищої освіти шляхом проведення тестування; оцінювання науково-педагогічних працівників на підставі анкетування студентів; підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників; забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату при реалізації освітнього процесу підготовки магістрів.

Опишіть розподіл відповідальності між різними структурними підрозділами ЗВО у контексті здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти коротке поле

Структурним підрозділом К-ПНУ ім. І.Огієнка в контексті здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти є навчально-методичний центр забезпечення якості освіти діяльність якого спрямована на забезпечення якості освітньої діяльності. До складу якого входять: навчально-методичний відділ, діяльність якого направлена на підвищення ефективності освітнього процесу та якості підготовки фахівців та підготовку і проходження ліцензійної та акредитаційної експертизи спеціальностей Університету; навчальний відділ, відділ моніторингу якості підготовки фахівців та підвищення їх кваліфікації.

9.Прозорість і публічність

Якими документами ЗВО регулюється права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу? Яким чином забезпечується їхня доступність для учасників освітнього процесу? коротке поле

Нормативна база, яка регулює права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу в К-ПНУ ім. І.Огієнка, включає: Конституцію України; ЗУ «Про освіту»; «Про вищу освіту»; «Про наукову та науково-технічну діяльність»; розпорядчі нормативно-правові документи Президента України, Кабінету Міністрів України, МОНУ, Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства та інших міністерств та відомств.

У К-ПНУ ім. І.Огієнка права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються наступними документами: Статутом Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка затвердженим Наказом МОНУ від 10.06.2019 № 80 (<https://drive.google.com/file/d/1mSgolphxhjS9dAP9pippTiBvdTLCVr5H/view>); Правилами внутрішнього розпорядку Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка (https://drive.google.com/file/d/1_xKiaExjVGkPIJcXyYs_3Q_46yX7pbwi/view), які

затверджені конференцією трудового колективу Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка (протокол N 1 від 28.04.2016 р.); Положенням про організацію освітнього процесу в Кам'янець-Подільському національному університету імені Івана Огієнка (наказ ректора К-ПНУ ім.І.Огієнка від 30.08.2018 № 63-ОД). (<https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZSJBBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view>)

В цих положеннях викладені основні аспекти організації освітнього процесу, де дано роз'яснення стосовно правил та обов'язків всіх учасників освітнього процесу в К-ПНУ ім. І.Огієнка.

Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про оприлюднення на офіційному веб-сайті ЗВО відповідного проекту з метою отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін

На веб-сторінці офіційного сайту К-ПНУ ім. І. Огієнка (<http://kpnu.edu.ua/>) знаходиться вся необхідна інформація для отримання зауважень та пропозицій учасників освітнього процесу (стейкхолдерів): юридична адреса; офіційна електронна адреса університету; електронна адреса економічного факультету та кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (kaf_turyzmi@kpnu.edu.ua); телефони.

Адреса веб-сторінки кафедри туризму та готельно-ресторанної справи : <http://ef.kpnu.edu.ua/tigrs/>

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі в мережі Інтернет інформацію про освітню програму (включаючи її цілі, очікувані результати навчання та компоненти)

Адреса веб-сторінки: http://so***OP_new

10. Навчання через дослідження

Продемонструйте, що зміст освітньо-наукової програми відповідає науковим інтересам аспірантів (ад'юнктів) *коротке поле*

Опишіть, яким чином зміст освітньо-наукової програми забезпечує повноцінну підготовку здобувачів вищої освіти до дослідницької діяльності за спеціальністю та/або галуззю *коротке поле*

Опишіть, яким чином зміст освітньо-наукової програми забезпечує повноцінну підготовку здобувачів вищої освіти до викладацької діяльності у закладах вищої освіти за спеціальністю та/або галуззю *коротке поле*

Продемонструйте дотичність тем наукових досліджень аспірантів (ад'юнктів) напрямом досліджень наукових керівників *коротке поле*

Опишіть з посиланням на конкретні приклади, як ЗВО організаційно та матеріально забезпечує в межах освітньо-наукової програми можливості

для проведення і апробації результатів наукових досліджень аспірантів (ад'юнктів) *коротке поле*

Проаналізуйте, як ЗВО забезпечує можливості для долучення аспірантів (ад'юнктів) до міжнародної академічної спільноти за спеціальністю, наведіть конкретні проекти та заходи *коротке поле*

Опишіть участь наукових керівників аспірантів у дослідницьких проектах, результати яких регулярно публікуються та/або практично впроваджуються *коротке поле*

Опишіть чинні практики дотримання академічної доброчесності у науковій діяльності наукових керівників та аспірантів (ад'юнктів) *коротке поле*

Продемонструйте, що ЗВО вживає заходів для виключення можливості здійснення наукового керівництва особами, які вчинили порушення академічної доброчесності *коротке поле*

11.Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП? *довге поле*

Освітня програма Готельно-ресторанна справа розвивається з огляду на існуючі тенденції готельно-ресторанної сфери та ринкових умов. Виходячи з проведеного самоаналізу визначено сильні сторони ОП:

1. Актуальність, яка визначається сучасними тенденціями галузі туризму та ринку праці:

- туристична галузь визнана пріоритетним напрямом розвитку України - згідно Стратегія сталого розвитку «Україна-2020»;

Хмельницького регіону - Стратегії регіонального розвитку Хмельницької області на 2011-2020 роки; міста - Програми соціально-економічного та культурного розвитку м. Кам'яця-Подільського на 2019 рік;

- є перспективною з можливості працевлаштування в Україні і за кордоном за вибраною спеціальністю.

2. Кадровий потенціал кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, який забезпечується науковим, освітнім та практичним досвідом викладачів і їх підвищення кваліфікації шляхом стажування в вітчизняних і зарубіжних навчально-наукових закладах, а саме: Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича, Запоріжському національному університеті, Чернівецькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету, Інституті Європейської культури університету імені

Адама Міцкевича (м.Познань, Польща), ТОВ Інституті дослідження та розвитку Люблінського науково-технологічного парку (Польща).

3. Наявність ОП Готельно-ресторанна справа в КПНУ ім. І.Огієнка обумовлена специфікою міста та регіону з історико-культурним та природно-ресурсним потенціалом та визнанням Камянець-Подільського туристичним центром України.

За результатами самоаналізу ОП Готельно-ресторанна справа визначено і слабкі сторони, які потребують уваги: недостатня кількість комп'ютерного обладнання з необхідним програмним забезпеченням для формування у здобувачів професійних навичок у реальному та віртуальному середовищі; відсутність практики викладання дисциплін за ОП англійською мовою, що дозволило б розширити можливості випускників.

Якими є перспективи розвитку ОП упродовж найближчих 3 років? Які конкретні заходи ЗВО планує здійснити задля реалізації цих перспектив? *довге поле*

Враховуючи стрімкий розвиток туристичної інфраструктури міста та регіону виник дефіцит кадрів готельно-ресторанної сфери. У 2018 році в КПНУ ім. І.Огієнка ліцензована спеціальність Готельно-ресторанна справа на другий (магістерський) рівень підготовки здобувачів.

Розвиток ОП відбувається із врахування потреб ринку праці у фахівцях сфери обслуговування, пропозицій учасників освітнього процесу. До перспективних напрямів ОП віднесено:

- коригування навчального плану та його компонентів у кредитах, включно із розробкою та впровадженням нових дисциплін та модернізацією змісту існуючих компонентів (до 15 кредитів ECTS);

- створення двомовного (український та англійський) контенту для деяких дисциплін ОП, що дозволить збільшити можливості здобувачів;

- розробка та впровадження в освітній процес нових методик навчання, які спрямовані на забезпечення стійкості професійної діяльності в умовах ринкової економіки;

- при формування змісту освітніх компонентів підготовка викладачів кафедри використовується передова вітчизняна та зарубіжна практика;

- оновлення матеріального-технічного забезпечення навчальних лабораторій кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

- залучення вітчизняних стейкхолдерів до співпраці щодо вдосконалення ОП, що дасть можливість врахувати вимоги ринку праці

(підприємства сфери обслуговування : готель-садиба «Біля річки», кафе «Мадам Буше», Лаундж кафе, кафе «На Зарванській», піцерія «Моменто», готельно-ресторанний комплекс «Reikartz Кам'янець-Подільський», міський центр зайнятості);

Для розвитку ОП перспективними є партнерська взаємодія з українськими та закордонними науково-освітніми закладами з котрими будуть пролонговані Угоди, а також підписані нові Угоди з іншими партнерами.

Запевнення

Запевняємо, що уся інформація, наведена у звіті та доданих до нього документах, є достовірною.

Гарантуємо, що ЗВО надасть за запитом експертної групи будь-які документи або додаткову інформацію, яка стосується освітньої програми та/або освітньої діяльності за цією освітньою програмою.

Надаємо згоду на оприлюднення цього звіту про самооцінювання та усіх доданих до нього документів у повному обсязі у відкритому доступі.

Керівник ЗВО

С.А.Копилов

Гарант освітньої програми

Л.О.Матвейчук