

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА**

**ЕКСПЕРТНИЙ ВИСНОВОК**  
**первинної акредитаційної експертизи**  
**освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»**  
**зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**  
**за другим (магістерським) рівнем**  
**в Уманському національному університеті садівництва**

**ВИСНОВКИ**  
**первинної акредитаційної експертизи**  
**освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»**  
**зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**  
**за другим (магістерським) рівнем**  
**в Уманському національному університеті садівництва**

Відповідно до підпункту 20 пункту 2 розділу XV «Прикінцеві та перехідні положення» Закону України «Про вищу освіту» та пункту 4 Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 9 серпня 2001 р. № 978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах», з метою проведення первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти в Уманському національному університеті садівництва та наказу Міністерства освіти і науки України від 13 листопада 2018 року № 1958-л експертна комісія у складі:

- голова комісії:** **Антоненко Ірина Ярославівна** – професор кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор економічних наук, професор;
- член комісії:** **Незвещук-Когут Тетяна Семенівна** – завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства Чернівецького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету, кандидат економічних наук, доцент

розглянула подану Уманським національним університетом садівництва акредитаційну справу та безпосередньо на місці у термін з 28 по 30 листопада 2018 року провела експертне оцінювання відповідності освітньої діяльності цього закладу вищої освіти ліцензійним умовам та державним вимогам щодо первинної акредитації освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем, а саме:

- достовірність інформації, поданої до Міністерства освіти і науки України закладом освіти разом із заявою щодо акредитації освітньо-професійної програми;
- відповідність показників діяльності закладу установленим законодавством Ліцензійним вимогам щодо кадрового, матеріально-технічного, навчально-методичного, інформаційного забезпечення;

Голова експертної комісії, д.е.н., професор

Антоненко І.Я.



- відповідність освітньої діяльності з підготовки здобувачів вищої освіти державним вимогам до акредитації;
- стан усунення порушень у діяльності ВНЗ, що були виявлені під час попередніх перевірок.

У підсумку експертного оцінювання комісія констатує:

### **1. Загальні відомості освітньої діяльності Уманського національного університету садівництва**

*Повна назва вищого закладу освіти:* Уманський національний університет садівництва (далі УНУС).

*Юридична адреса:* 20305, м. Умань, Черкаська область, вул. Інститутська, 1.

*Загальна навчальна площа університету:* загальна площа приміщень складає 73082 м<sup>2</sup>, навчальна – 34717 м<sup>2</sup>.

*Форма власності:* державна.

*Відомча приналежність:* Міністерство освіти і науки України.

*Рівень акредитації ЗВО в цілому:* IV (четвертий).

Уманський національний університет садівництва очолює ректор – Непочатенко Олена Олександрівна, доктор економічних наук, професор, Відмінник аграрної освіти та науки III ступеня, Заслужений працівник освіти України.

Уманський національний університет садівництва розпочав свою діяльність у 1844 році із заснування в м. Одеса Головного училища садівництва, яке у 1859 році було переведене у м. Умань. За тривалий період свого історичного розвитку навчальний заклад неодноразово реорганізовувався, а згідно Указу Президента України від 28 грудня 2009 року № 1111/2009 він одержав статус Уманського національного університету садівництва.

Основними установчими документами, що визначають умови та зміст діяльності Уманського НУС, є:

- Статут Уманського національного університету садівництва, прийнятий конференцією трудового колективу 12 травня 2015 року (протокол № 2), погоджений з МОН України 26.11.2015 р. та зареєстрований державним реєстратором виконавчого комітету Уманської міської ради Черкаської області 8.12.2015 р., номер запису 10851050019000186.

- Довідка АБ №506621 від 14.06.2012 р. про включення Уманського національного університету садівництва до Єдиного державного реєстру підприємств та організацій України (ЄДРПОУ) (ідентифікаційний код 00493787).

- Свідоцтво про державну реєстрацію юридичної особи, видане виконавчим комітетом Уманської міської ради Черкаської області 03.03.2010 р. серія АОО №803584.

- Довідка № 68 від 31 травня 2012 р. про взяття на облік платника податків.

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



Антоненко І.Я.



– Довідка № 24-Д-68 від 21 листопада 2011 р. про включення Уманського національного університету садівництва до Державного реєстру вищих навчальних закладів України.

– Ліцензія на надання освітніх послуг навчальними закладами (наказ МОН №1508-л від 09.12.2016 р.) та Додаток до ліцензії.

– Сертифікат про акредитацію Уманського національного університету садівництва серія РД-IV № 240215 від 06.10.2010 р.

Експертна комісія констатує, що перелік і зміст установчих та реєстраційних документів відповідає чинним вимогам та підтверджує наявність їх оригіналів у відділі кадрів Університету.

Університет має розвинену матеріально-технічну базу і соціальну інфраструктуру. Уманський НУС розміщений на території загальною площею 91,4 га. Він включає 16 навчальних та адміністративно-допоміжних корпусів загальною площею 73082 м<sup>2</sup>, інформаційно-обчислювальний центр, наукову бібліотеку з фондом понад 255 тисячі примірників, 15 науково-дослідних і проблемних лабораторій, навчально-культурний центр, шість гуртожитків на 2053 місця, дві спортивні зали площею 756 м<sup>2</sup> та 840 м<sup>2</sup>, медпункт, три їдальні і чотири буфети на 410 місць, холодильник для зберігання плодів, овочесховище, оранжереї, теплиці, вегетаційні будинки, метеорологічну станцію та інші допоміжні об'єкти загальною площею 10442 м<sup>2</sup>.

За 174-річний період свого розвитку Уманський національний університет садівництва став відомим і авторитетним державним закладом вищої освіти, що здійснює освітню діяльність в регіоні, до якого належать Черкаська і Кіровоградська області, а також прилеглі райони Вінницької, Київської, Миколаївської та Одеської областей. За період його існування агропромисловий комплекс країни отримав понад 30 тисяч фахівців. Двадцять його випускників стали академіками, понад 500 – докторами наук і дві тисячі – кандидатами наук.

Комісія підтверджує, що освітня діяльність Університету з впровадження європейських стандартів, багаторічна інноваційна педагогічна діяльність з модернізації освіти визнана: Комітетом Верховної Ради України з питань аграрної політики та земельних відносин – дипломом «За значний внесок у розвиток агропромислового комплексу України»; Комітетом Верховної Ради України з питань науки і освіти та Національною академією аграрних наук України – дипломом «За здобутки в сільськогосподарській діяльності»; Міністерством аграрної політики України і Комітетом Верховної Ради України з питань аграрної політики та земельних відносин – дипломом у номінації «Лідер галузі»; Міністерством аграрної політики та продовольства України – трьома золотими медалями у номінаціях: «За розробку і впровадження інноваційних технологій в садівництві», «За розробку і впровадження екологічно-безпечних технологій з біологізації рослинництва», «За розробку високоякісної продукції із натуральної сировини»; трьома золотими медалями та 15 дипломами і подяками за низку успішних проектів науково-інноваційного та навчального спрямування на «Агро-2014»; почесним дипломом за участь у Національній виставці «АгроЕкспо-2015» (м. Кіровоград); трьома золотими медалями за вагомий внесок у розвиток



аграрного сектора України на Міжнародній агропромисловій виставці-ярмарці «Агро-2016» в номінаціях «За розробку і впровадження інноваційних технологій у навчальний процес», «За вагомі досягнення у підготовці фахівців для лісового господарства України», «За розробку і впровадження екологічно-безпечних технологій захисту сільськогосподарських культур від шкідливих організмів»; двома золотими медалями «За впровадження інноваційних розробок в аграрну сферу економіки України» та «За впровадження новітніх технологій у галузі комп'ютерного проектування ландшафтних об'єктів».

Комісія підтверджує, що наукові досягнення Уманського національного університету садівництва відомі як в Україні, так і за її межами завдяки успішному функціонуванню відомих наукових шкіл. Уманський НУС посідає гідне місце в системі міжнародної освіти та постійно дбає про розвиток міжнародної співпраці з метою інтеграції в європейський і міжнародний освітній та науковий простір. Університет є членом Великої хартії університетів, повноправним членом Вишеградської асоціації університетів, партнерами в реалізації проектів за програмою Європейського Союзу з науки та інновацій на 2014–2020 рр. «Горизонт 2020», учасником програми Європейського Союзу Еразмус+, співвиконавець проекту 544524-2013-PL-SMHES «Qualifications Frameworks for Environmental Science at Ukrainian Universities».

На базі університету створено регіональний університетський центр, до якого входять вищі навчальні заклади I-II рівнів акредитації як відокремлені структурні підрозділи Уманського НУС: ВСП Агротехнічний коледж УНУС, ВСП Ананьївський аграрно-економічний коледж УНУС, ВСП Городищенський коледж УНУС, ВСП Тальнівський будівельно-економічний коледж УНУС, ВСП Тальянківський агротехнічний коледж УНУС, ВСП Чигиринський економіко-правовий коледж УНУС, ВСП Шевченківський коледж УНУС.

У структурі Уманського НУС – шість факультетів, 29 кафедр, серед яких 22 випускові, що мають 24 філії на виробництві. Підготовка фахівців здійснюється за вісьмома галузями знань, 22 спеціальностями освітнього рівня «бакалавр», 18 – освітнього рівня «магістр» та 10 – освітнього рівня «доктор філософії».

Сукупний ліцензований обсяг прийому студентів складає 3475 студентів, у тому числі освітнього рівня «бакалавр» – 2170 осіб, освітнього рівня «магістр» – 1125 осіб та 180 – освітнього рівня «доктор філософії».

Ліцензований обсяг підготовки бакалаврів та магістрів на факультеті менеджменту за денною та заочною формами навчання складає 610 осіб, з них за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» – 55 осіб, в тому числі ліцензований обсяг підготовки магістрів за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» – 30 осіб за денною та заочною формами навчання.

В університеті успішно функціонують аспірантура з 10 та докторантура із семи спеціальностей, три спеціалізовані вчені ради із захисту докторських і кандидатських дисертацій. Публікація результатів дисертаційних досліджень здійснюється у фахових наукових виданнях університету, які включено до восьми наукометричних баз: «Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва» (сільськогосподарські та економічні науки), журнали



«Новини садівництва» та «Вісник Уманського національного університету садівництва».

*Експертна комісія констатує, що оригінали установчих та реєстраційних документів, матеріали акредитаційного самоаналізу щодо акредитації підготовки студентів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем, вищої освіти в Уманському національному університеті садівництва відповідають ліцензійним умовам надання освітніх послуг та державним вимогам до акредитації.*

## **2. Формування контингенту студентів за освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем**

Експертна комісія констатує, що формування контингенту студентів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем проводиться відповідно до законодавчих документів та нормативних актів, наказів Міністерства освіти і науки України, рішень Вченої ради і ректорату Університету, Правил прийому до університету та відповідної ліцензії за державним замовленням (за рахунок видатків державного бюджету України) та на комерційній основі (за рахунок коштів юридичних і фізичних осіб). Діяльність університету за зазначеною спеціальністю здійснюється в межах ліцензованого обсягу 30 осіб денної та заочної форм навчання (наказ МОН №1508л від 09.12.2016 р.).

Для організації роботи з прийому студентів кожен рік формується приймальна комісія, яка працює згідно з Положенням про приймальну комісію та Правилами прийому до університету. Ці документи розроблені відповідно до Закону України «Про вищу освіту», інших законодавчих і нормативних документів. Ділова документація приймальної комісії – книги реєстрації особових справ абітурієнтів, протоколи, накази – ведуться чітко з дотриманням чинних вимог.

Для забезпечення ефективної профорієнтаційної роботи серед майбутніх абітурієнтів УНУС функціонує підготовче відділення, яке протягом навчального року координує профорієнтаційну роботу. Інформація про умови вступу та навчання в університет і перелік необхідних для вступу документів надається абітурієнтам через засоби масової інформації та мережу Internet. Уманським НУС регулярно проводяться Дні відкритих дверей, під час яких надаються роз'яснення щодо умов та правил прийому на зазначену освітньо-професійну програму.

Контингент студентів Уманського НУС за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем сформувався завдяки прийому на навчання випускників ОР «Бакалавр» та ОР «Магістр» різних років, як Уманського НУС так і інших закладів вищої освіти. Перший набір студентів на навчання за спеціальністю



«Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «магістр» відбувся у 2017 році і склав 9 осіб. Чисельність студентів, які подали документи на вступ у 2018 році складала 12 осіб. У 2018 році набір студентів на навчання за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» склав 8 осіб, 6 з яких – за держзамовленням. Конкурс абітурієнтів на одне місце за держзамовленням склав 2 особи на 1 місце.

Динаміка змін контингенту студентів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем Уманського НУС представлено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

**Показники формування контингенту студентів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем**

№ з/п	Показник	Роки	
		2017/2018 н. р.	2018/2019 н. р.
1.	Ліцензований обсяг підготовки осіб, в т.ч.:	30	30
	денна форма	20	20
	заочна форма	10	10
2.	Прийнято на навчання всього осіб:	9	8
	• денна форма в т.ч. за держзамовленням	9/3	8/6
	• нагороджених медалями, або тих, хто отримали диплом з відзнакою	–	–
	• зарахованих на пільгових умовах	–	–
3.	Подано заяв за державним замовленням	34	12
4.	Конкурс абітурієнтів на одне місце за державним замовленням	11	2

Експертна комісія підтверджує, що нині колектив кафедри наполегливо працює над тим, щоб зростала популярність зазначеної спеціальності. Для цього використовуються нові інноваційні форми навчання, до занять зі студентами постійно залучаються працівники готельного та ресторанного бізнесу міста та області.

Для надання допомоги студентам щодо орієнтації на ринку праці та можливості працевлаштування випускників ректоратом разом з Радою студентського самоврядування проводяться «Дні кар'єри» та Ярмарки вакансій із запрошенням представників підприємств і організацій різних форм власності та підпорядкування, які спроможні використовувати інтелектуальний потенціал фахівців з готельно-ресторанної справи.

*Експертна комісія вважає, що прийом студентів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем здійснюється з дотриманням законодавчих, нормативних вимог та ліцензованого обсягу прийому. Робота професорсько-викладацького складу університету і випускової кафедри з питань формування контингенту студентів організована на належному рівні.*

Голова експертної комісії, д.е.н., професор

Антоненко І.Я.



*Разом з тим, комісія рекомендує покращити проведення профорієнтаційної роботи серед випускників інших вищих навчальних закладів, активізувати зв'язки з суб'єктами господарської діяльності та організаціями, що потребують кваліфікованих фахівців за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для забезпечення заявленого ліцензованого обсягу підготовки.*

### **3. Зміст підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем**

Експертна комісія констатує, що підготовка магістрів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється відповідно до стандартів вищої освіти, освітньо-професійної програми, навчального плану та пояснювальної записки до навчального плану, засобів діагностики якості вищої освіти, на основі першого (бакалаврського) рівня, або освітньо-кваліфікаційного рівня «спеціаліст».

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для підготовки здобувачів вищої освіти за другим (магістерським) рівнем розроблена робочою групою і затверджена Вченою радою Уманського національного університету садівництва (протокол № 2 від 6 вересня 2016 р.) та перезатверджена 3 травня 2018 року (протокол № 5). Програма містить всі необхідні складові та відповідає встановленим вимогам.

Комісія перевірила і підтверджує, що підготовка магістрів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» в Уманському національному університеті садівництва проводиться за навчальним планом з пояснювальною запискою до нього, що погоджені і затверджені у встановленому порядку.

Навчальний план підготовки здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем розрахована на 1 рік та 4 місяці. Загальний обсяг навчального плану складає 2700 год. (90 кредитів ЄКТС) та передбачає оволодіння студентами 21 навчальною дисципліною, проходження виробничої та переддипломної практик, а також проведення підсумкової атестації у форму публічного захисту дипломної роботи ОР «магістр».

Складниками навчального плану є обов'язкова частина з дисциплінами циклів загальної та професійної підготовки і вибіркові дисципліни циклу професійної підготовки. Обов'язкова частина навчального плану має обсяг 51 кредит ЄКТС (56,7%) і включає 6 дисциплін циклу загальної підготовки (12 кредитів), 5 дисциплін циклу професійної підготовки (21 кредит), підготовку та захист дипломної роботи ОР «магістр» (18,0 кредитів). На виробничу (9 кредитів) та переддипломну практику (3 кредити) припадає 13,3% від загального обсягу кредитів. Вибіркова частина навчального плану має обсяг 27 кредитів ЄКТС (30,0%) і складається з двох пакетів



дисциплін професійної підготовки, один з яких самостійно обирається студентами для вивчення.

Пояснювальна записка до навчального плану визначає компетентності та програмні результати навчання здобувачів ступеня магістра за циклами загальної підготовки та професійної підготовки.

Експертна комісія констатує, що всі дисципліни навчального плану підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» забезпечені навчальними і робочими програмами та відповідними навчально-методичними комплексами; виробнича і переддипломна практики та підсумкова атестація забезпечені відповідними програмами та методичними рекомендаціями, щодо їх проведення, які були представлені експертній комісії.

*Експертна комісія констатує, що зміст підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем відповідає чинним галузевим стандартам вищої освіти та нормативним документам МОН України, відповідає вимогам ОПП, регламентується документами, затвердженими в установленому порядку і забезпечує державну гарантію якості освітнього процесу.*

#### **4. Кадрове забезпечення освітньої діяльності освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем**

Експертною комісією переглянуто первинні документи відділу кадрів Уманського НУС та перевірено достовірність наведеної в матеріалах самоаналізу інформації щодо якісного складу науково-педагогічного персоналу випускових та інших кафедр університету, які забезпечують освітній процес за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем.

Експертна комісія констатує, що в Університеті наказом ректора № 01-08/6 від 12 травня 2017 року) з числа досвідчених фахівців спеціальності, що акредитується сформовано групу забезпечення освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем до складу якої включено:

1. Школьній О. О. – гарант групи забезпечення, заслужений професор УНУС, доктор економічних наук зі спеціальності 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) (диплом ДД №006818 від 02.07.2008 р.), професор (атестат 12ПР №006376 від 20.01.2011 р.). Він є автором понад 90 наукових праць, брав участь у виконанні ряду міжнародних проектів як експерт від України, проходив наукове стажування в Лондонському університеті (Велика Британія), в Університеті Пурдю (штат Індіана, США), в Університеті штату Пенсільванія (США).

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



Антоненко І.Я.



2. Транченко Л. В. доктор економічних наук зі спеціальності 08.00.05 – розвиток продуктивних сил та регіональна економіка (диплом № 001529 від 25.01.2013 р.), професор (атестат 12ПР № 010790 від 9.09.2015 р.).

3. Федоров В. Г. доктор технічних наук 05.18.12 – Процеси і апарати харчових виробництв (диплом ТН № 004143 від 20.01.1984 р.), професор (атестат ПР № 015411 від 20.03.1987 р.).

4. Кожухівська Р. Б. кандидат економічних наук зі спеціальності 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) (диплом ДК №000676 від 22.12.2011 р.), доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (12ДЦ № 039659 від 26.06.2014 р.).

5. Нещадим Л. М., кандидат економічних наук зі спеціальності 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) (диплом ДК №058114 від 26.05.2010 р.), доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (12 ДЦ № 045677 від 15.12.2015 р.).

Експертна комісія констатує, що всі учасники групи забезпечення за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем мають стаж науково-педагогічної діяльності понад 10 років та рівень наукової і професійної діяльності, який засвідчується виконанням чотирьох і більше видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов. Персональний склад групи забезпечення за освітньо-професійною програмою, що акредитується, працює в Уманському НУС за основним місцем роботи та має кваліфікацію відповідно до спеціальності.

Експертна оцінка перевірених документів свідчить, що підготовку магістрів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюють науково-педагогічні працівники дев'яти кафедр університету. Штат професорсько-викладацького складу укомплектований повністю. Серед викладачів 6 докторів наук, професорів (середній вік 48 років) та 11 кандидатів наук, доцентів (середній вік 39 років). Кадрове забезпечення відповідає вимогам Міністерства освіти і науки України.

Комісія перевірила розрахунок та відповідність показників кадрового забезпечення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем та констатує, що проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи 100% забезпечують працівники з науковими ступенями та вченими званнями, з них 48,2 % – доктори наук, професори.

За циклом дисциплін загальної підготовки 58 (100%) лекційних годин викладаються науково-педагогічними працівниками з науковими ступенями та вченими званнями, які працюють в університеті на постійній основі, з них 24 лекційних години, що становить 41,4 % викладаються докторами наук та професорами.

Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей (цикл професійної підготовки) – 282 год., що становить 100%, здійснюють науково-педагогічні працівники з науковими



ступенями та вченими званнями, які працюють за основним місцем роботи, у тому числі 268 лекційних годин (95%) викладають науково-педагогічні працівники з досвідом дослідницької, управлінської, інноваційної роботи за фахом та мають стаж науково-педагогічної роботи понад 10 років, з них кількість лекційних годин, що викладаються докторами наук, професорами становить 140 год. (49,6%).

Загальну характеристику кадрового забезпечення підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня наведено в таблиці 4.1.

Таблиця 4.1

**Кадрове забезпечення підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем**

Показник	Значення показника
Чисельність професорсько-викладацького складу (осіб)	17
з них:	
- докторів наук, професорів, осіб (%)	6 (35,3)
- кандидатів наук, доцентів, осіб (%)	11 (64,7)
- осіб, зайнятих на постійній основі та на засадах внутрішнього сумісництва, осіб (%)	17 (100,0)
- осіб, науково-педагогічна спеціальність (кваліфікація) яких відповідає дисциплінам, що вони викладають, осіб (%)	17 (100,0)
- частка викладачів пенсійного віку, осіб (%)	1 (5,9)
Середній вік ПВС (років)	44
в т. ч.: - докторів наук, професорів	48
- кандидатів наук, доцентів	39

Випусковою кафедрою за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем є кафедра туризму та готельно-ресторанної справи. Експертна комісія підтверджує, що штатна чисельність науково-педагогічного персоналу кафедри туризму та готельно-ресторанної справи становить 13 осіб, з них 13 осіб (100%) працюють на постійній основі та на засадах внутрішнього сумісництва. Серед викладачів кафедри 2 доктори наук, професори (15,4%); 8 кандидатів наук, доцентів (61,5%); 3 кандидати наук, старші викладачі (23,1%). Середній вік професорсько-викладацького складу кафедри складає 37,5 роки.

Кафедру туризму та готельно-ресторанної справи на постійній основі очолює доктор економічних наук, професор Транченко Л. В. У її творчому доробку понад 130 наукових праць, з них 95 наукових та 32 навчально-методичного характеру, одноосібна монографія, 14 колективних монографій, 1 підручник, 9 навчальних посібників які були рекомендовані Міністерством освіти і науки України.

Транченко Л. В. брала участь у понад 50 міжнародних науково-практичних конференціях, симпозіумах, конгресах, зокрема в Польщі, Австрії та інших

Голова експертної комісії, д.е.н., професор

Антоненко І.Я.



країнах. Здійснює керівництво науковою роботою аспірантів, один із яких уже здобув науковий ступінь кандидата економічних наук. За значний особистий внесок у розвиток аграрної освіти і науки, підготовку висококваліфікованих агропромислових кадрів та багаторічну сумлінну працю й високу професійну майстерність Транченко Л. В. неодноразово нагороджена почесними грамотами Уманського національного університету садівництва, Уманської міської ради, Уманської райдержадміністрації, Черкаської обласної ради.

Комісія констатує, що всі науково-педагогічні працівники які забезпечують освітній процес за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем мають відповідну базову освіту, науковий ступінь та вчене звання, необхідний стаж роботи та наукові публікації за фахом, проходили підвищення кваліфікації протягом останніх п'яти років відповідно до затвердженого плану, що підтверджується відповідними документами відділу кадрів Університету.

Основними формами підвищення кваліфікації є: проходження курсів підвищення кваліфікації у провідних ЗВО відповідного профілю; навчання в аспірантурі, докторантурі та самопідготовка дисертацій (протягом 2014-2017 рр. на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи захищено 3 кандидатські дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук); стажування за кордоном; участь у вітчизняних і міжнародних наукових конференціях; вивчення досвіду викладання дисциплін у ЗВО відповідного профілю України.

*Експертна комісія констатує, що якісні характеристики кадрового складу випускової кафедри та інших кафедр Університету, що забезпечують підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «магістр» повністю відповідають державним акредитаційним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.*

*Експертна комісія підтверджує рівень наукової та професійної активності відповідних науково-педагогічних працівників та їх здатність забезпечити підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем.*

*Експертна комісія констатує, що кількісні та якісні показники кадрового забезпечення підготовки магістрів за зазначеною освітньо-професійною програмою в Уманському НУС відповідають не менше ніж трьом умовам, що зазначені у пункті 5 приміток додатка 12 до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти та державним вимогам до акредитації.*



**5. Організаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем**

Організаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу в Уманському НУС здійснюється на засадах Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про мови» та розроблено з урахуванням директивно-нормативних документів Міністерства освіти і науки України. Управління та контроль за освітнім процесом та його навчально-методичним забезпеченням за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем здійснюють Вчена рада і науково-методична рада університету та вчена рада і методична комісія факультету менеджменту.

Встановлено, що освітній процес з підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» в Університеті здійснюється на основі освітньо-професійної програми та навчального плану зазначеної спеціальності, схвалених та затверджених у встановленому порядку (протокол № 2 від 06 вересня 2016 року).

Експертна комісія констатує, що графік освітнього процесу і розклад занять складено згідно існуючих вимог щодо тижневого навантаження студентів і підтверджує 100% виконання навчального плану відповідно до переліку навчальних дисциплін, видів навчальних занять та форм контролю.

Експертна комісія перевірила фактичну наявність робочих навчальних програм з усіх навчальних дисциплін підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Вони повністю відповідають встановленим вимогам щодо їх структури і змісту та затверджені у встановленому порядку.

Експертна комісія перевірила фактичну наявність навчально-методичних комплексів, підготовлених науково-педагогічним персоналом Університету, з усіх обов'язкових й вибіркових навчальних дисциплін. Усі види занять, що передбачені навчальним планом забезпечені навчально-методичними розробками відповідного змісту і форми. Комісія ознайомила з змістом навчально-методичних комплексів з навчальних дисциплін і відзначає, що студенти денної та заочної форм навчання на 100% забезпечені навчально-методичними розробками. Для забезпечення якісного освітнього процесу студентів-магістрів науково-педагогічним персоналом також розроблено та включено до електронного ресурсу навчально-методичні посібники та дистанційні курси для забезпечення самостійного опанування дисциплін. З кожної навчальної дисципліни розроблені пакети комплексних контрольних робіт (ККР) для перевірки рівня знань.

Комісія підтверджує наявність методичних рекомендацій щодо виконання курсової роботи з навчальної дисципліни «Інноваційні ресторани технології», що



містять рекомендований зміст курсової роботи, розкривають основні вимоги до окремих розділів та оформлення, критерії оцінювання та захисту, список рекомендованої літератури і додатки.

Для навчально-методичного забезпечення практичної підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» випусковою кафедрою розроблені програми виробничої та переддипломної практик, які розкривають мету і завдання, загальні питання організації, керівництва та контролю, характеризують зміст практики за окремими напрямками, вміщують перелік індивідуальних завдань, вимоги до змісту та оформлення звіту, підтвердженням його інформаційними даними, критерії оцінювання, список рекомендованої для опрацювання літератури.

Для забезпечення практичної підготовки магістрів випускова кафедра активно співпрацює із закладами готельно-ресторанного господарства: ресторан «VIVAT», кафе-бар «Колиба», «Білий Лев», кафе «Юність», «Прованс», готелі «Фортеця», «Дружба», «Умань», база відпочинку «Шурави» які відповідають профілю підготовки магістрів з готельно-ресторанної справи, та з якими укладені договори про практичну підготовку студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Студенти на 100 % забезпечені програмами і базами практик.

Засобами діагностики якості вищої освіти магістрів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Уманського НУС визначена форма підсумкової атестації з використанням загальнодержавних методів комплексної діагностики – захист дипломної роботи освітнього рівня «магістр». Підсумкова атестація магістрів здійснюється екзаменаційною комісією (ЕК) склад якої щорічно затверджується наказом ректора Університету.

Для організації підготовки та захисту дипломної роботи освітнього рівня «магістр» за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» випусковою кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи розроблено відповідні методичні рекомендації.

*Експертна комісія констатує, що організація навчального процесу підготовки фахівців та рівень і якість його навчально-методичного забезпечення за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем відповідає державним акредитаційним вимогам і є достатнім для забезпечення державних гарантій якості освіти. Навчально-методичні комплекси дисциплін мають стовідсоткове наповнення необхідними матеріалами. Перевірка навчального плану показала, що в освітньому процесі забезпечується структурно-логічна послідовність викладання дисциплін, а співвідношення між циклами підготовки відповідає державним вимогам та потребам професійного середовища.*



## **6. Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем**

Результати перевірки експертної комісії свідчать, що Уманський НУС має розвинену сучасну матеріально-технічну базу, яка відповідає встановленим вимогам і є достатньою для забезпечення високої якості освітнього процесу, наукової роботи та соціально-побутових потреб науково-педагогічних працівників і студентів.

Експертна комісія констатує, що Університет має власний досить потужний матеріально-технічний комплекс який розміщений на території загальною площею 91,4 га. Він включає 16 навчальних та адміністративно-допоміжних корпусів загальною площею 73 082 м<sup>2</sup>, шість гуртожитків на 2053 місця, дві спортивні зали площею 756 м<sup>2</sup> та 840 м<sup>2</sup>, медпункт, три їдальні і чотири буфети на 410 місць, холодильник для зберігання плодів, овочесховище, оранжереї, теплиці, вегетаційні будинки та інші допоміжні об'єкти.

Перевіркою комісії підтверджено наявність та достовірність наведених в матеріалах акредитаційної справи документів, що засвідчують право постійного користування земельною ділянкою та всіма приміщеннями для здійснення освітнього процесу, відомостей про наявну інфраструктуру та навчально-лабораторні площі, санітарний паспорт, свідоцтво про державну реєстрацію тощо.

За випусковою кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи закріплено: три лекційні аудиторії, одну спеціалізовану лабораторію з ПК (комп'ютерний клас), три спеціалізованих кабінети для проведення практичних і семінарських занять, спеціалізовану лабораторію з організації ресторанного обслуговування, лабораторію з організації готельного обслуговування, спеціалізований кабінет з готельно-ресторанної справи, викладацька, кабінет завідувача кафедри, методичний кабінет.

Проведена перевірка свідчить, що лекційні аудиторії, навчальні кабінети, спеціалізовані лабораторії сучасно оформлені і обладнані необхідними засобами для організації освітньої діяльності: навчальними стендами, ПК, належними меблями, наочними приладами. Викладання дисциплін здійснюється з активним використанням інноваційних інформаційних технологій. Лекційні аудиторії обладнано стаціонарними мультимедійними комплексами, що дозволяє проводити навчальні заняття з використанням телекомунікаційних засобів та інноваційних технологій, власних інформаційних ресурсів та глобальної мережі.

Роботу з сучасними комп'ютерними програмами студенти здійснюють на кафедрі економічної кібернетики та інформаційних систем та в комп'ютерних класах факультету менеджменту. Середня кількість студентів денної форми навчання, яка припадає на одиницю сучасних ПЕОМ, становить 13 осіб, що відповідає встановленим вимогам і перевірено комісією.

Експертна комісія детально ознайомилась та підтверджує достовірність наведеної в матеріалах акредитаційної справи інформації про стан матеріально-технічного забезпечення освітнього процесу: площу та наявність місць в аудиторіях для навчальних занять студентів, кількість та загальну площу навчальних приміщень і науково-дослідних лабораторій, наявність та структуру парку ПК, службові



приміщення університету, приміщення для науково-педагогічного та навчально-допоміжного персоналу, об'єкти соціально-побутової сфери університету. Матеріально-технічна база обслуговується відповідними службами, підтримується в робочому стані та постійно оновлюється. Санітарно-технічний стан приміщень відповідає вимогам.

Комісією було перевірено забезпеченість студентів гуртожитками, наявність пунктів харчування, спортивного залу, стадіону і спортивних майданчиків та медичного пункту. Встановлено, що в університеті є в наявності шість гуртожитків, що забезпечують на 100 % потребу іногородніх студентів, а також приміщення готельного типу, працює медичний пункт, два кафе, три їдальні на 410 місць, а також фізкультурно-оздоровчий комплекс, що складається з двох спортивних залів, стадіону та спортивних майданчиків, що відповідають санітарно-технічним вимогам.

*Експертна комісія констатує, що наявна матеріально-технічна база Уманського НУС, випускової та інших кафедр забезпечує належну організацію освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем у відповідності до державних вимог щодо акредитації освітніх послуг у сфері вищої освіти з ліцензованим обсягом 30 осіб денної та заочної форм навчання.*

#### **7. Інформаційне забезпечення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем**

Експертна комісія підтверджує, що в освітньому процесі підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» активно використовуються інноваційні інформаційні технології навчання. Рівень забезпеченості дисциплін професійної підготовки пакетами прикладних програм відповідає сучасним вимогам щодо використання інформаційних технологій у освітньому процесі та практичній підготовці фахівців. Комісія відзначає системність організації єдиного інформаційного простору, широке впровадження комп'ютерних технологій у освітню, наукову, управлінську, бібліотечну, видавничу і обліково-фінансову діяльність.

В Університеті впроваджена автоматизована система управління, яка постійно модернізується на основі сучасних інформаційних технологій: мережева концепція дозволяє кожному студентові і викладачеві працювати в локальній інформаційно-пошуковій мережі з вільним доступом до Internet; створена відповідна мережа робочих місць в усіх студентських гуртожитках університету; запроваджено систему електронного документообігу, всі структурні підрозділи університету підключені до електронної пошти; впроваджено та забезпечується модернізація автоматизованої системи планування, організації, управління та контролю

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



Антоненко І.Я.



освітнього процесу. Для здійснення постійної інформаційної підтримки освітнього процесу студентів впроваджено платформу дистанційного навчання Moodle.

Комісія констатує, що впровадження дистанційних технологій на заочній формі навчання, підвищення кваліфікації науково-педагогічних і управлінських працівників з метою впровадження інформаційно-комунікаційних технологій у освітній процес, удосконалення діючих навчальних технологій, наповнення їх анімаційними, відео- та аудіо матеріалами, рольовими іграми, ситуаційними завданнями забезпечує достатньо високий рівень якості організації освітнього процесу та формування контингенту студентів. Дистанційні технології навчання забезпечуються безперебійним доступом до навчальних ресурсів на сайті та електронній бібліотеці Університету.

Експертна комісія перевірила та констатує, що для організації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем у бібліотеці Уманського НУС наявна спеціальна література, підручники, навчальні посібники, фахові періодичні видання та їх електронні версії. Забезпеченість ними студентів складає 100%, що відповідає акредитаційним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.

Сучасна наукова бібліотека Університету займає 3799,5 м<sup>2</sup>, загальний книжковий фонд становить 246,1 тис. одиниць, має 6 читальних залів для студентів, аспірантів та викладачів на 500 посадкових місць. Наукова бібліотека володіє багатою колекцією вітчизняних та іноземних періодичних видань та цінними рідкісними книгами XVIII-XX століть. Вона забезпечена приміщеннями для розташування книгосховища, каталогів, залів для видачі літератури.

Комісія підтверджує, що наукова бібліотека має електронну базу даних з понад 102 тис. записів та обладнана комп'ютерним залом на 25 місць для автоматизованого пошуку інформації і доступом до локальної вузівської мережі та мережі Internet. У Науковій бібліотеці використовується комп'ютерна програма «УФД /Бібліотека» та функціонує електронний каталог видань активного фонду, що виставлені на сайті бібліотеки: <http://www.udau.edu.ua/ua/departments/naukova-biblioteka>. Також відкрито доступ в локальній мережі університету до електронного архіву, де представлені матеріали наукового та навчально-методичного призначення, створених науковцями, викладачами, іншими співробітниками університету та студентами.

*Експертна комісія констатує, що інформаційне забезпечення студентів Уманського НУС підручниками, навчальними посібниками, фаховими періодичними виданнями, а також можливість доступу викладачів і студентів до мережі Internet, відповідає вимогам акредитації освітніх послуг і створює умови для якісної підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем в межах існуючого ліцензованого обсягу.*



## 8. Характеристика наукової і міжнародної діяльності

Комісія констатує, що науково-дослідна і науково-виробнича діяльність на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи проводиться за наступними напрямками: наукові зв'язки з підприємствами та організаціями, науковими установами Черкаського регіону та суб'єктами економічної діяльності; методичні розробки за фаховим напрямом фундаментальних досліджень; проведення науково-практичних та науково-методологічних семінарів; участь викладачів і студентів у роботі наукових та науково-практичних конференцій, студентських гуртків; підвищення якості професорсько-викладацького складу через роботу над докторськими дисертаціями, публікацію наукових та навчально-методичних праць.

Комплексний підхід до науково-дослідної роботи кафедри реалізується виходячи з необхідності вирішення наукових проблем, пов'язаних із розвитком готельного та ресторанного господарств, контролем якості і безпеки готельних послуг і продукції харчування; удосконалення інформаційно-аналітичного забезпечення стратегії розвитку підприємств і організацій різних форм власності та галузевого спрямування на основі вирішення організаційних, технічних, технологічних, методологічних та методичних питань.

Наукові дослідження на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи формуються з урахуванням сучасних проблем готельно-ресторанного господарства, актуальних питань розроблення нових та удосконалення існуючих готельних послуг; технологій продукції харчування; враховуючи сучасні вимоги щодо безпеки та якості харчування, наукові тенденції щодо їх функціональності, впровадження інноваційної техніки з метою оптимізації технологічних процесів виробництва.

Основні напрями наукових досліджень кафедри туризму та готельно-ресторанної справи визначаються кафедральною науково-дослідною роботою (НДР), яка виконується відповідно до затвердженої теми НДР «Дослідження концептуальних засад сучасної моделі розвитку туристично-рекреаційного комплексу та готельно-ресторанного бізнесу в умовах глобалізаційних процесів» (Державний реєстраційний номер 0115U002988). Виконання теми забезпечують викладачі кафедри та студенти, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем.

Експертна комісія перевірила результати наукових досліджень співробітників кафедри туризму та готельно-ресторанної справи за останні 5 років і констатує, що кафедра має наукові зв'язки з різними науковими установами та вищими навчальними закладами України. Викладачі кафедри туризму та готельно-ресторанної справи мають публікації у наукових виданнях України та зарубіжжя, які індексуються у таких наукометричних базах, як: SciVerse Scopus, Web of Science, CPCI-SSH, Thomson Reuters, Index Copernicus, EBSCOhost та Ulrich's Periodicals Directory, Science index (РИНЦ) тощо.

За результатами наукової роботи надруковано 14 навчальних посібників, 7 монографій, більше 110 методичних розробок, понад 210 наукових статей, в тому



числі міжнародних та включених до наукометричних баз Scopus, Web of Science, РІНЦ, Index Copernicus та ін. Отримані результати наукових досліджень впроваджуються в практику роботи кафедри через лекційні курси, практичні та семінарські заняття, методичні рекомендації. Протягом 2014-2017 рр. викладачами кафедри туризму та готельно-ресторанної справи захищено 3 кандидатські дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата економічних та технічних наук.

Комісія констатує, що наукові дослідження випускової кафедри туризму та готельно-ресторанної справи відповідають профілю її діяльності та орієнтовані на вивчення і можливості розв'язання теоретичних і практичних проблем удосконалення технологій харчових виробництв і ресторанного господарства в цілому, і особливостей технологічних процесів окремих галузей готельно-ресторанного господарства.

За розробку і впровадження інноваційних технологій у освітній процес та вагомий внесок у розвиток аграрної науки кафедра туризму та готельно-ресторанної справи у 2016 році в рамках XXVIII Міжнародної агропромислової виставки «АГРО-2016» нагороджена золотою медаллю.

З метою координації науково-дослідної роботи студентів та забезпечення інноваційної складової підготовки фахівців на кафедрі регулярно проводяться засідання студентського науково-практичного гуртка «Туристична та готельно-ресторанна індустрія України: етапи становлення, функціонування та розвитку», основною метою якого є представлення та сприяння реалізації наукових, творчих та духовних інтересів студентів.

Активною є співпраця кафедри туризму та готельно-ресторанної справи з вітчизняними та закордонними закладами готельно-ресторанного господарства: ресторан «VIVAT», кафе-бар «Колиба», «Білий Лев», кафе «Юність», «Прованс», готелі «Фортеця», «Дружба», «Умань», база відпочинку «Шураві» та інші. Метою даної співпраці є в активізація партнерства бізнесу й освіти у підготовці висококваліфікованих фахівців, які б забезпечили конкурентоздатність української індустрії гостинності.

З метою посилення діалогу у вирішенні існуючих проблем, генерації нових ідей розвитку індустрії гостинності кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи проводяться круглі столи, науково-практичні семінари та політичні дебати за участі представників влади і бізнесу, де студенти мають можливість висловити думки та власне бачення, вступити в дискусію, науково обґрунтувати рішення того чи іншого питання. Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи співпрацює з благодійним фондом «Uman Tomorrow» в питаннях організації публічних заходів із залучення українських політиків і громадських діячів, які впливають на поліпшення економічної ситуації та інвестиційного клімату в місті Умані шляхом розвитку там рекреаційно-туристичної інфраструктури.

Кафедра є ініціатором та основним організатором проведення Міжнародної науково-практичної конференції «Теорія, практика та інновації розвитку туристичної та готельно-ресторанної індустрії» та щорічної Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Стратегічні перспективи туристичної та



готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку». Результати роботи конференцій висвітлюються у відповідних Збірниках наукових праць.

Студенти кафедри туризму та готельно-ресторанної справи беруть активну участь у наукових заходах, які відбуваються як в Університеті, так і на базі інших ЗВО та є лауреатами престижних конкурсів, наукових конференцій та олімпіад різного рівня.

За участь у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з напрямку «Готельно-ресторанна справа», що проходив в Національному університеті харчових технологій (м. Київ, 2015-2016 н.р.), Кулібаба В. відзначена грамотою «За творчий підхід в готельно-ресторанному бізнесі».

У 2017 році на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт за напрямом підготовки «Готельно-ресторанна справа» Сотула В. під керівництвом к.е.н., ст. викладача Нагернюк Д. В. з науковою роботою на тему «Особливості організації послуг гостинності при розміщенні обслуговування туристів із дітьми на прикладі готелю «Godzone Club» увійшла до десятки найкращих і була нагороджена грамотою за інноваційний підхід до сімейного відпочинку.

В 2018 р. у II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади університет представляли 4 студентів, з яких студентка спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Протосавіцька Є. під керівництвом д.е.н., професора кафедри Транченко Л. В. була нагороджена грамотою за творчий підхід у вирішенні завдань.

У 2018 р. студентські науково-практичні розробки кафедри туризму та готельно-ресторанної справи увійшли в десятку кращих у міському етапі Всеукраїнського конкурсу бізнес-планів підприємницької діяльності серед молоді.

Ці досягнення є свідченням ефективного використання наукового потенціалу Університету для вирішення пріоритетних завдань розвитку індустрії гостинності Черкащини та прилеглих територій.

На кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи триває формування наукової школи, у перспективних планах подальша підготовка докторів технічних й економічних наук, виконуються науково-дослідні теми, організовуються і проводяться науково-практичні конференції, круглі столи, науково-практичні семінари, здійснюється підготовка навчальної літератури (підручників, посібників, текстів лекцій тощо) та наукової літератури (монографій, статей, тез доповідей тощо).

Наукові досягнення Уманського національного університету садівництва відомі як в Україні, так і за її межами. Уманський НУС посідає гідне місце в системі міжнародної освіти та постійно дбає про розвиток міжнародної співпраці з метою інтеграції в європейський і міжнародний освітній та науковий простір. Університет є членом Великої хартії університетів, повноправним членом Вишеградської асоціації університетів, партнерами в реалізації проектів за програмою Європейського Союзу з науки та інновацій на 2014–2020 рр. «Горизонт 2020», учасником програми Європейського Союзу Еразмус+, співвиконавець



проекту 544524-2013-PL-SMHES «Qualifications Frameworks for Environmental Science at Ukrainian Universities».

Серед важливих завдань кафедри туризму та готельно-ресторанної справи у сфері міжнародного співробітництва є підтримка та ініціювання діяльності, спрямованої на залучення міжнародного досвіду та закордонних інвестицій з метою підвищення кваліфікації і розвитку потенціалу професорсько-викладацького складу, покращення якості підготовки студентів на шляху інтеграції УНУС в Європейський та світовий освітній і науковий простір.

Міжнародна освітня діяльність характеризується такими напрямками: навчання іноземних громадян, підготовка кадрів для зарубіжних країн, співробітництво з іноземними партнерами, участь викладачів кафедри у міжнародних освітніх і наукових програмах і проектах.

Розвиток міжнародних зв'язків кафедри характеризується встановленням та зміцненням наукових контактів із провідними університетами та науково-дослідними установами, обміном досвідом з фахівцями провідних навчальних закладів Польщі, Болгарії, Італії, Туреччини тощо. У 2014-2018 роках випусковою кафедрою проведено дві міжнародні конференції (кожна за участю представників не менше ніж п'яти зарубіжних країн). За результатами конференцій видані матеріали наукових праць.

Відповідно до підписаних міжнародних договорів викладачі кафедри беруть участь у розробці та реалізації спільних міжнародних проектів і програм, студентам надається можливість проходження практики в зарубіжних організаціях і установах, що сприяє інтеграції української та європейської систем вищої освіти, а також розглядається як позитивна та важлива ініціатива подальшого розвитку університету.

Комісія підтверджує, що Уманський НУС має широку географію контактів міжнародного співробітництва у сфері освіти та науки з університетами зарубіжних країн, активно підтримуються ініціативи науково-педагогічних працівників та студентів щодо участі у міжнародних програмах, грантах, науково-освітніх заходах.

*Експертна комісія констатує, що організація наукової та міжнародної діяльності в Уманському НУС відповідає умовам щодо акредитації освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем. Міжнародні зв'язки кафедри сприяють розвитку зазначеної освітньо-професійної програми.*

**9. Якість підготовки випускників за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем**

Експертна комісія, констатує, що система забезпечення якості освітньої діяльності Уманського НУС повністю відповідає засадам і принципам

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



Антоненко І.Я.



задекларованим у Законі України «Про вищу освіту». В університеті сформовано нормативно-правові засади діяльності у сфері вищої освіти, спрямовані на її системне реформування і, перш за все, на удосконалення системи підготовки фахівців, яка ґрунтується на поєднанні освіти, науки та інноваційного розвитку, забезпечує якість знань, умінь та практичних навичок випускників, відповідно до державних та міжнародних стандартів якості вищої освіти.

Під час акредитаційної експертизи було перевірено показники успішності студентів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем шляхом проведення комплексної перевірки залишкових знань студентів. Контрольні заміри (ККР) проводились з використанням програми «Конструктор тестів. Тренажер» на основі розроблених викладачами Уманського НУС пакетів комплексних контрольних робіт, що мають всі необхідні супровідні документи та затверджені в установленому порядку.

Результати контрольних вимірювань залишкових знань студентів, які отримані під час проведення акредитаційної експертизи, відповідають показникам якості та успішності студентів, що виявлені під час самоаналізу. Відхилення показників знаходяться у межах передбачених вимогами акредитаційної експертизи (табл. 9.1).

Навчальним планом підготовки магістрів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» передбачено виконання курсової роботи з дисципліни «Інноваційні ресторани технології». Рівень поданих на експертизу курсових робіт дозволяє оцінити ступінь теоретичної і практичної підготовки студентів. Так, за результатами захисту курсових робіт середній бал успішності склав 3,78, абсолютна успішність – 100%, а якість успішності – 55,6 %, що відповідає встановленим вимогам стосовно рівня абсолютної та якісної успішності. Курсові роботи виконані на актуальні теми, мають практичну значимість та відповідають змісту навчальної дисципліни. Вибіркова перевірка експертною комісією 30% курсових робіт з дисципліни «Інноваційні ресторани технології» свідчить про об'єктивність їх оцінювання і знаходиться у межах вимог акредитації.

Комісія констатує, що в університеті організована поетапна практична підготовка майбутніх фахівців, програма якої включає проходження студентами виробничої та переддипломної практик. Комісія перевірила і підтверджує належну якість звітів про виробничу та переддипломну практики щодо повноти відображення у них основних положень програми практичної підготовки, насиченості їх статистичними даними, обґрунтованості висновків і пропозицій. За результатами захисту звітів середній бал успішності склав 3,78, абсолютна успішність – 100%, а якість успішності – 55,6 %, що відповідає встановленим вимогам. Аналіз вибірково перевірених експертами звітів дозволяє зробити висновок про об'єктивність їх оцінювання. Результати розбіжностей між вибірковою експертною оцінкою та фактичним захистом звітів про виробничу практику знаходяться у межах допустимих відхилень.



Таблиця 9.1

Результати виконання комплексних контрольних робіт студентами освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем

№ п/п	Дисципліна	Академ-група	Кіль-кість студентів	Виконували ККР		Одержали оцінки при виконанні ККР								Самоаналіз	
				кількість	%	«відмінно»		«добре»		«задовільно»		«незадовільно»		Успішність, %	Якість, %
						кількість	%	кількість	%	кількість	%	кількість	%		
<b>1. Дисципліни циклу загальної підготовки</b>															
1.1	Методологія і організація наукових досліджень	21 м-гр	9	100	-	5	55,6	4	44,4	-	-	100	55,6	100	66,7
	<b>Всього</b>		<b>9</b>	<b>100</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>55,6</b>	<b>4</b>	<b>44,4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>100</b>	<b>55,6</b>	<b>100</b>	<b>66,7</b>
<b>2. Дисципліни циклу професійної підготовки</b>															
2.1	Інноваційні ресторани технології	21 м-гр	9	100	-	5	55,6	4	44,4	-	-	100	55,6	100	44,4
2.2	Інноваційні технології у готельному господарстві	21 м-гр	9	100	-	6	66,7	2	22,2	1	11,1	88,9	66,7	100	77,8
2.3	Управління якістю та методи системного аналізу продукції та послуг готельного та ресторанного господарства	21 м-гр	9	100	1	11,1	4	44,4	3	33,3	1	11,1	88,9	100	77,8
	<b>Всього</b>		<b>27</b>	<b>100</b>	<b>1</b>	<b>3,7</b>	<b>15</b>	<b>55,6</b>	<b>9</b>	<b>33,3</b>	<b>2</b>	<b>7,4</b>	<b>92,6</b>	<b>100</b>	<b>66,7</b>
<b>Разом</b>			<b>36</b>	<b>100</b>	<b>1</b>	<b>2,7</b>	<b>20</b>	<b>55,6</b>	<b>13</b>	<b>36,1</b>	<b>2</b>	<b>5,6</b>	<b>94,4</b>	<b>100</b>	<b>66,7</b>

Голова комісії І. Я. Антоненко

Член комісії Т. С. Незвешук-Когут

Ректор О. О. Непочатенко



Голова експертної комісії д.е.н., професор

Антоненко І.Я.



Експертна комісія ознайомилася з організацією підготовки дипломних робіт ОР «магістр» і констатує, що вона здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу. Затвердження тем та закріплення наукових керівників оформлено наказом по університету, виконання дипломних робіт систематично контролюється завідувачем випускової кафедри, стан виконання розглядається на засіданнях кафедри впродовж навчального року. Керівництво дипломними роботами студентів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем здійснюється провідними викладачами – докторами та кандидатами наук, професорами і доцентами. Для публічного захисту дипломних робіт ОР «магістр» наказом по університету призначається Екзаменаційна комісія. На період акредитаційної експертизи дипломні роботи знаходяться у стадії виконання.

*Експертна комісія констатує, що система забезпечення якості освітньої діяльності Уманського НУС сприяє якісній підготовці студентів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем і відповідає державним акредитаційним вимогам.*

*Експертна комісія підтверджує відповідність рівня теоретичної, професійної та практичної підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» державним вимогам з акредитації освітніх послуг у сфері вищої освіти. Розбіжності у результатах перевірки залишкових знань студентів під час проведення акредитаційної експертизи та показників якості й успішності студентів, які одержані під час самоаналізу, знаходяться в межах норми та свідчать про об'єктивність оцінок та високий рівень професійної підготовки студентів.*

## 10. Перелік зауважень контролюючих органів та заходи щодо їх усунення

Освітня та фінансово-господарська діяльність Уманського національного університету садівництва періодично перевіряється відповідними контролюючими органами. У ході таких перевірок перевірявся і стан підготовки фахівців та дотримання ліцензійних умов надання освітніх послуг освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня.

Остання планова (вибіркова) перевірка в Уманському національному університеті садівництва проходила 22-30 вересня 2016 року на виконання розпорядження Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 № 411-р «Про надання Державній інспекції навчальних закладів дозволу на проведення перевірки» відповідно до Законів України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності», «Про вищу освіту», постанов Кабінету Міністрів

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



І.Я. Антоненко



України «Про затвердження Порядку державного інспектування навчальних закладів», «Про ліцензування діяльності з надання освітніх послуг», наказу МОН України «Про затвердження Ліцензійних умов надання освітніх послуг, Порядку здійснення контролю за дотриманням ліцензійних умов надання освітніх послуг, Положення про експертну комісію та порядок проведення ліцензійної експертизи та Типового положення про регіональну експертну раду з питань ліцензування та атестації навчальних закладів» із змінами та доповненнями, внесеними наказом МОН України та інших нормативних і розпорядчих документів у сфері вищої освіти.

Експертна комісія констатує, що відповідно до розробленого плану заходів щодо усунення недоліків виявлених комісією Державної інспекції вищих навчальних закладів всі зауваження враховано та ліквідовано (табл. 10.1).

Таблиця 10.1

**План заходів щодо усунення недоліків виявлених комісією  
Державної інспекції вищих навчальних закладів**

№ з/п	Детальний опис виявленого недоліку	Заходи щодо усунення правопорушень	Виконавець	Термін виконання
1.	У навчально-методичних комплексах окремих навчальних дисциплін підготовки зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня не всі теми представлені у опорних конспектах лекцій.	Забезпечити належне оформлення навчально-методичних комплексів всіх дисциплін, що викладаються на кафедрі з урахуванням зауважень	Колектив кафедри	до 01.12.2016р.
2.	У журналі взаємних і контрольних відвідувань занять науково-педагогічних працівників кафедри є випадки відсутності відмітки щодо ознайомлення викладача з відгуками та рекомендаціями осіб, які відвідали заняття.	Усунути виявлені недоліки в оформленні журналу взаємних і контрольних відвідувань занять науково-педагогічних працівників кафедри	Коваленко Л.Г., Парубок Н.В. Коваленко О.С.	до 07.10.2016р.
3.	Окремі посадові інструкції викладачів кафедри туризму та готельно-ресторанної справи не оформлені належним чином (відсутні підписи ректора, декана, юрисконсульта).	Оформити посадові інструкції з урахуванням зауважень	Тимчук С.В., Саковська О.М., Кожухівська Р.Б.	до 12.11.2016р.
4.	Виявлено окремі випадки неузгодженості в погодинному плануванні організації самостійної роботи студентів зазначеного в робочій програмі дисципліни та відповідними методичними вказівками.	Забезпечити належне оформлення методичних вказівок до організації самостійної роботи з урахуванням зауважень	Колектив кафедри	до 09.12.2016р.

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



І.Я. Антоненко



### Загальні висновки і пропозиції

На підставі проведеної первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем Уманського національного університету садівництва на відповідність освітньої діяльності, пов'язаної з підготовкою магістрів Ліцензійним умовам надання освітніх послуг у сфері вищої освіти та Державним вимогам до акредитації, експертна комісія:

1. Відзначає, що освітньо-професійна програма, засоби діагностики якості, навчальний план, пояснювальна записка до навчального плану та показники, що характеризують забезпечення їх виконання, відповідають встановленим вимогам і забезпечують державну гарантію якості освітнього процесу.

2. Вважає, що кадрове, матеріально-технічне, навчально-методичне, інформаційне забезпечення освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем, відповідає Ліцензійним умовам надання освітніх послуг у сфері вищої освіти та Державним вимогам до акредитації спеціальності.

3. Результати підсумкового (семестрового) контролю знань студентів, а також рівень їх залишкових знань, визначений під час самоаналізу та в процесі проведення акредитаційної експертизи, свідчать про високий рівень підготовки студентів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», що відповідає акредитаційним вимогам.

Експертна комісія вважає, що в Уманському національному університеті садівництва витримані всі вимоги щодо акредитації підготовки магістрів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Разом з тим, з метою вдосконалення навчального процесу підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» експертна комісія рекомендує:

– продовжити роботу з оснащення кабінетів, аудиторій та лабораторій випускової кафедри туризму та готельно-ресторанної справи новими видами обладнання з організації готельного і ресторанного господарства та спеціалізованими комп'ютерними програмами й сучасною комп'ютерною технікою нового покоління;

– активізувати наукову роботу магістрів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у напрямі більш широкого оприлюднення результатів досліджень у наукових виданнях;

– використовувати науковий потенціал кафедри туризму та готельно-ресторанної справи для ефективної співпраці та розширення творчих зв'язків з закладами вищої освіти, державними установами України, зарубіжжя;

– активізувати роботу щодо укладення договорів із закордонними університетами, налагодження співпраці з міжнародними туристичними центрами

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



І.Я. Антоненко



та організаціями, пошуку партнерів щодо грантової діяльності за тематикою науково-дослідної роботи студентів та викладачів кафедри;

– конкретизувати напрям наукової роботи випускової кафедри у контексті розробки науково-прикладних рекомендацій для покращення організації діяльності підприємств сфери гостинності, започаткувати практику виконання дипломних (магістерських) робіт на замовлення суб'єктів сфери обслуговування Уманщини, Черкаської та інших областей.

*За результатами експертної перевірки, порівняння фактичних показників освітньої діяльності Уманського національного університету садівництва щодо підготовки студентів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня і державних вимог до акредитації спеціальності, поданих у порівняльній таблиці, експертна комісія вважає за можливе акредитувати спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «магістр» з ліцензованим обсягом 30 (тридцять) осіб за денною і заочною формами навчання.*

**Голова експертної комісії:**

професор кафедри туристичного  
та готельного бізнесу  
Національного університету  
харчових технологій,  
доктор економічних наук, професор

І. Я. Антоненко

**Член експертної комісії:**

завідувач кафедри технології і  
організації ресторанного господарства,  
Чернівецького торговельно-економічного  
інституту Київського національного  
торговельно-економічного університету,  
кандидат економічних наук, доцент

Т. С. Незвещук-Когут

**З експертними висновками ознайомлений:**

Ректор Уманського національного  
університету садівництва  
доктор економічних наук, професор



О. О. Непочатенко

30 листопада 2018 року

Голова експертної комісії, д.е.н., професор

І.Я. Антоненко



**Порівняльна таблиця дотримання кадрових і технологічних вимог щодо матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення провадження освітньої діяльності за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем**

Найменування показника (нормативу)	Вимоги до значення показника (нормативу)	Фактичне значення	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1	2	3	4
<b>КАДРОВІ ВИМОГИ</b>			
щодо забезпечення провадження освітньої діяльності			
1. Наявність у закладі освіти підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти	+	+	-
2. Наявність у складі підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти, тимчасової робочої групи (проектної групи) з науково-педагогічних працівників, на яку покладено відповідальність за підготовку здобувачів вищої освіти за певною освітньо-професійною програмою	три особи, що мають науковий ступінь та вчене звання, з них один доктор наук або професор	Шкільний О.О., д.е.н., професор; Транченко Л.В., д.е.н., професор; Федоров В.Г., д.т.н., професор; Кожухівська Р.Б., к.е.н., доцент; Нещадим Л.М., к.е.н., доцент	-
3. Наявність у керівника проектної групи (гаранта освітньої програми):			
1) наукового ступеня та/або вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю	+	Шкільний О.О.	-
2) наукового ступеня та вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю			
3) стажу науково-педагогічної та/або наукової роботи не менш як 10 років (до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням стажу педагогічної роботи)	+	Шкільний О.О.	-
4. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними (науковими) працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



І.Я. Антоненко



## Продовження таблиці

1	2	3	4
1) які мають науковий ступінь та/або вчене звання	60	100	+40
2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора	20	48,2	+28,2
3) які мають науковий ступінь доктора наук та вчене звання			
5. Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей, науково-педагогічними (науковими) працівниками, які є визнаними професіоналами з досвідом роботи за фахом (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			
1) дослідницької, управлінської, інноваційної або творчої роботи за фахом	15	100	+85
2) практичної роботи за фахом			
6. Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва курсовими, дипломними роботами (проектами), дисертаційними дослідженнями науково-педагогічними (науковими) працівниками, рівень наукової та професійної активності кожного з яких засвідчується виконанням не менше чотирьох умов, зазначених у ліцензійних умовах в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. № 347	100	100	-
7. Наявність випускової кафедри із спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної або спорідненої науково-педагогічної спеціальності:	+	+	-
1) з науковим ступенем доктора наук та вченим званням	+	+	-
2) з науковим ступенем та вченим званням			
3) з науковим ступенем або вченим званням			
8. Наявність трудових договорів (контрактів) з усіма науково-педагогічними працівниками та/або наказів про прийняття їх на роботу	+	+	-
<b>ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ</b>			
щодо матеріально-технічного забезпечення провадження освітньої діяльності			
1. Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів (кв. метрів на одну особу для фактичного контингенту студентів та заявленого обсягу з урахуванням навчання за змінами)	2,4	4,2	+1,8
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	30	40	+10

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



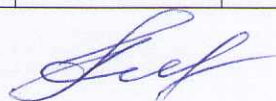
І.Я. Антоненко



## Продовження таблиці

1	2	3	4
3. Наявність соціально-побутової інфраструктури:			
1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	-
2) пунктів харчування	+	+	-
3) актового чи концертного залу	+	+	-
4) спортивного залу	+	+	-
5) стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	-
6) медичного пункту	+	+	-
4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	100	+30
5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	-
<b>ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ</b> щодо навчально-методичного забезпечення провадження освітньої діяльності			
1. Наявність опису освітньої програми	+	+	-
2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	-
3. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
4. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
5. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	-
6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+	+	-
<b>ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ</b> щодо інформаційного забезпечення провадження освітньої діяльності			
1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як п'ять найменувань	24	+19
2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)	+	+	-
3. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня / освітньо-наукова / видавнича / атестаційна (наукових кадрів) діяльність, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація)	+	+	-

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



І.Я. Антоненко



Продовження таблиці

1	2	3	4
4. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання (мінімальний відсоток навчальних дисциплін)	60	77	+17

**Голова експертної комісії:**

професор кафедри туристичного  
та готельного бізнесу  
Національного університету  
харчових технологій,  
доктор економічних наук, професор



І. Я. Антоненко

**Член експертної комісії:**

завідувач кафедри технології і  
організації ресторанного господарства,  
Чернівецького торговельно-економічного  
інституту Київського національного  
торговельно-економічного університету,  
кандидат економічних наук, доцент



Т. С. Незвещук-Когут

**З експертними висновками ознайомлений:**

Ректор Уманського національного  
університету садівництва  
доктор економічних наук, професор




О. О. Непочатенко

30 листопада 2018 року

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



І.Я. Антоненко



**Відомості про дотримання Державних вимог до акредитації  
в Уманському національному університеті садівництва  
за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
за другим (магістерським) рівнем  
(Відповідно до наказу МОН № 689 від 13.06.2012 р.)  
Якісні характеристики підготовки магістрів**

Назва показника (нормативу)	Нормативне значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1	2	3	4
1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	-
1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	-
1.3. Чисельність науково-педагогічних (педагогічних) працівників, що обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	
2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
2.1. Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:			
2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	55,6	+5,6
2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	не передбачено навчальним планом	
2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	не передбачено навчальним планом	
2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	92,6	+2,6
2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	59,3	+9,3

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



І.Я. Антоненко



Продовження таблиці

1	2	3	4
3. Організація наукової роботи			
3.1. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	+	+	
3.2. Участь студентів у науковій роботі (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	+	+	

**Голова експертної комісії:**

професор кафедри туристичного  
та готельного бізнесу  
Національного університету  
харчових технологій,  
доктор економічних наук, професор



І. Я. Антоненко

**Член експертної комісії:**

завідувач кафедри технології і  
організації ресторанного господарства,  
Чернівецького торговельно-економічного  
інституту Київського національного  
торговельно-економічного університету,  
кандидат економічних наук, доцент



Т. С. Незвещук-Когут

**З експертними висновками ознайомлений:**

Ректор Уманського національного  
університету садівництва  
доктор економічних наук, професор




О. О. Непочатенко

30 листопада 2018 року

Голова експертної комісії, д.е.н., професор



І.Я. Антоненко