

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ЕКСПЕРТНИЙ ВИСНОВОК  
первинної акредитаційної експертизи  
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
за другим (магістерським) рівнем  
у Херсонському державному університеті**

**ЕКСПЕРТНІ ВИСНОВКИ**  
**первинної акредитаційної експертизи**  
**освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»**  
**зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**  
**за другим (магістерським) рівнем**  
**у Херсонському державному університеті**

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 у Херсонському державному університеті та наказу Міністерства освіти і науки України від 28 листопада 2018 року № 2109-л експертна комісія у складі:

- голова комісії:** **Транченко Людмила Володимирівна** – завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Уманського національного університету садівництва, доктор економічних наук, професор;
- член комісії:** **Герасименко Віктор Григорович** – завідувач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного економічного університету, кандидат економічних наук, професор.

у період з 5 по 7 грудня 2018 року розглянула акредитаційну справу і здійснила експертне оцінювання освітньої діяльності Херсонського державного університету з підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ступеня вищої освіти «магістр».

Керуючись Положенням про експертну комісію та порядком проведення акредитаційної експертизи затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 14 січня 2002р., зареєстрованим Міністерством юстиції України 30 січня 2002 р. за № 81/6369, експертна комісія розглянула подану Херсонським державним університетом акредитаційну справу та провела на місці експертне оцінювання відповідності державним вимогам освітньої діяльності закладу вищої освіти щодо акредитації освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», за другим (магістерським) рівнем.

За результатами експертного оцінювання комісія констатує:

## 1. Загальна характеристика закладу вищої освіти

Херсонський державний університет (далі – ХДУ) – вищий навчальний заклад IV рівня акредитації, розташований за адресою м. Херсон, вул. Університетська (40 років Жовтня), 27 (телефон: (0552) 32-67-05, (0552) 32-67-31; факс (0552) 49-21-14, e-mail: [office@ksu.ks.ua](mailto:office@ksu.ks.ua)).

Університет діє на підставі Статуту Херсонського державного університету, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.04.2016 року № 430. Навчальний заклад функціонує в м. Херсоні з листопада 1917 року. З 2002 року університет набув статусу Херсонського державного університету, який функціонує на умовах загальнодержавної форми власності.

З 2017 року Херсонський державний університет очолює в.о. ректора – кандидат економічних наук, професор Тюхтенко Наталія Анатоліївна.

ХДУ – багатопрофільний науково-педагогічний і культурно-освітній центр Півдня України, навчання в якому здійснюється за денною та заочною формами. ХДУ посідає 108 місце в академічному рейтингу університетів «Топ 200 - Україна» 2018 року.

До структури університету входять 11 факультетів, 45 кафедр, серед яких 35 є випусковими для рівня вищої освіти «магістр». Згідно з ліцензією на надання освітніх послуг (наказ МОН України від 22.05.2017 № 102-л) університет має право на підготовку фахівців за першим (бакалаврським) рівнем з 16 галузей знань 54 спеціальностей/предметних спеціальностей, за другим (магістерським) рівнем – з 15 галузей 42 спеціальностей/предметних спеціальностей.

Контингент студентів станом на 01.10.18р. складає 5929 осіб (4190 – очна (денна) форма навчання, 1737 – заочна форма навчання). Серед студентів ХДУ випускники навчальних закладів Херсонської, Миколаївської, Одеської, Вінницької, Кіровоградської, Запорізької, Донецької, Луганської областей, АР Крим, Молдови, Азербайджану, Туркменістану, Узбекистану та ін.

При ХДУ функціонують Херсонський Академічний лицей імені О. Мішукова Херсонської міської ради, Центр післядипломної освіти, Центр довузівської підготовки та роботи з іноземними громадянами.

До структури ХДУ входять навчально-науково-виробничі комплекси: «ХДУ – Бериславський педагогічний коледж ім. В. Ф. Беньковського», «ХДУ – Херсонське вище училище фізичної культури», «ХДУ – Вище професійне училище ресторанного господарства», «ХДУ – Херсонський політехнічний коледж Одеського національного політехнічного університету».

Чисельність науково-педагогічних та педагогічних працівників, які забезпечують підготовку фахівців, на 01.10.2018р. складає 505 осіб, з них штатних працівників – 455 осіб. Частка штатних науково-педагогічних та педагогічних працівників з науковим ступенем – 349 осіб (76,7%), з них

докторів наук – 56 осіб (12,3%), кандидатів наук – 293 особи (64,4%). Частка штатних науково-педагогічних та педагогічних працівників з вченими та почесними званнями, що прирівнюється до вчених звань, – 253 особи (55,6%), з них професорів – 39 осіб (8,6%), доцентів – 214 осіб (47,1%), а також народний та заслужений художники України, народні артисти України, заслужений артист України, заслужений діяч мистецтв України, понад 30 осіб мають почесні звання «заслужений працівник освіти», «заслужений працівник культури», «заслужений майстер спорту».

При університеті діє докторантура з 3 наукових спеціальностей (навчається 7 здобувачів), аспірантура – з 16 наукових спеціальностей (відповідно до переліку спеціальностей 2015 року, навчається 94 здобувачі).

Спеціалізовані вчені ради університету: Д 67.051.03 зі спеціальностей: 13.00.02 – Теорія та методика навчання (українська мова), 13.00.02 – Теорія та методика навчання (російська мова); К 67.051.02 зі спеціальностей 13.00.04 – Теорія та методика професійної освіти, 13.00.02 – Теорія та методика навчання (математика); К 67.051.05 зі спеціальностей 10.02.04 – Германські мови.

У ХДУ сформовані та плідно працюють 15 наукових шкіл. Чисельність публікацій викладачів за показниками наукометричної бази даних Scopus (2018 рік) – 175; чисельність цитувань викладачів за показниками наукометричної бази даних Scopus – 342; ранжування за індексом Гірша – 9. Викладачі університету є власником 14 патентів та понад 150 свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір. Викладачі університету є власником 14 патентів та понад 150 свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір.

ХДУ є засновником 8 фахових видань, серед яких: збірники, що внесені до переліку наукових фахових видань України: «Науковий вісник ХДУ. Серія «Економічні науки» (наказ МОН України від 14.02.2014 № 153 ); «Науковий вісник ХДУ. Серія «Географічні науки» (наказ МОН України від 07.10.2016 № 1222).

На базі ХДУ існує відділ міжнародних зв'язків. ХДУ має понад 35 діючих угод про співпрацю з вишами-партнерами та організаціями, серед них: Поморська академія (м. Слупськ, Польща); Університет імені Адама Міцкевича (м. Познань, Польща); Академія ім. Яна Длугоша (м. Ченстохова, Польща); Вища економічна школа (м. Бидгощ, Польща); Університет Альпен-Адрія (м.Клагенфурт, Австрія); Університет Томаша Бати (м. Злін, Чеська Республіка); Євангельський Фрѐбельсемінар (м. Кассель, Німеччина); Стокгольмський університет (м. Стокгольм, Швеція); Барановичський державний університет (м. Барановичи, Республіка Білорусь); Варненський Вільний Університет ім. Чорноризця Храбра (м. Варна, Болгарія), Шуменський університет «Єпископа Костянтина Преславського» (Болгарія) та ін.

В рамках програми академічної мобільності студенти та викладачі університету проходять стажування та навчання в закордонних вишах-

партнерах, беруть участь у літніх практиках, таборах, міжнародних програмах, обмінах, олімпіадах, кубках світу, чемпіонатах, турнірах тощо.

У 2017-2018 н.р. 12 студентів проходили семестрове навчання, у тому числі в Університеті імені Адама Міцкевича (м. Познань, Польща) та Університеті Альпен-Адрія (м. Клагенфурт, Австрія), 42 студента брали участь у програмі «Подвійний диплом», 9 з них у 2018 році отримали дипломи (Поморська Академія м. Слупськ (Польща)).

Міжнародні зв'язки ХДУ реалізуються через заключення та виконання міжнародних проектів та грантів. В університеті створено Інформаційний центр ЄС, який співпрацює Представництвом ЄС в Україні (м. Київ), Освітній центр Фрідріха Фрьобеля при педагогічному факультеті, Центр польської мови та культури, Центр Болгарської культури імені святих Кирила і Мефодія.

В університеті створено при навчальному відділі сектор моніторингу якості освіти, незалежні експертні комісії з проведення контрольних зрізів знань (ректорських контрольних робіт) та апробації навчально-методичних матеріалів, на кафедрах створено групи моніторингу (аналізу).

ХДУ має сучасну наукову бібліотеку з читальними залами, абонементом навчальної літератури. На сторінках кафедр за допомогою проекту «Херсонський віртуальний університет» розміщені в електронному вигляді методичні матеріали, що забезпечують освітній процес: робочі програми, методичні рекомендації, завдання для контролю якості знань та умінь.

ХДУ надає своїм студентам та викладачам можливість безкоштовної цілодобової роботи в локальній мережі комп'ютерних кабінетів з особистих мобільних комп'ютерів, що підключаються до мережі з використанням безпроводної технології Wi-Fi. Університет має сучасну матеріально-технічну базу, яка є державною власністю.

На підставі рішення Вченої ради Херсонського державного університету (протокол від 27.06.2018 року № 13) з метою раціоналізації та удосконалення організації освітнього процесу університету було об'єднано кафедру готельно-ресторанної справи та кафедру туризму, надавши назву – кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

Комісія ознайомила з наявністю установчих та реєстраційних документів Херсонського державного університету.

*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 у Херсонському державному університеті відповідають ліцензійним умовам надання освітніх послуг та державним вимогам до акредитації.*

## 2. Формування контингенту студентів

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).

Ліцензований обсяг підготовки на сьогодні за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» на денній формі навчання 20 осіб, на заочній – 20 осіб. Прийом за ступенем вищої освіти «магістр» денної форми навчання: 2017 р. – 10 осіб, 2018 р. – 9 осіб; заочна форма навчання: 2017 р. – 6 осіб.

На кафедрі готельно-ресторанного та туристичного бізнесу функціонує дієва система профорієнтаційної роботи через організаційні та інформаційно-діагностичні заходи, основними складовими яких є: перспективний план профорієнтаційної роботи, інформаційні листівки, буклети, флаєри, вільно-інформаційні листівки, проведення моніторингу заяв абітурієнтів для визначення ефективних профорієнтаційних методів роботи, налагодження співпраці з відділами освіти, службами зайнятості, закладами освіти м. Херсона та Херсонської області, інформаційні роз'яснення щодо роботи приймальної комісії, особливості роботи приймальної комісії, особливості вступної компанії.

Викладачі кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу постійно проводять роботу по залученню студентів для здобуття ступеня вищої освіти «магістр» за відповідною спеціальністю, які отримали ступень вищої освіти «бакалавр» за спорідненими та неспорідненими спеціальностями. Загальна мета цієї роботи полягає у підготовці абітурієнтів до прийняття свідомого рішення щодо отримання ступеню вищої освіти «магістр» з урахуванням попиту освітніх послуг, професійних інтересів, нахилів, здібностей.

Для забезпечення ефективної реалізації завдань освітньої і професійної підготовки здобувачів вищої освіти та з метою успішного засвоєння освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого магістерського рівня при відборі студентів висуваються вимоги щодо наявності професійних якостей, їх підготовленості (володіння відповідних професійних компетентностей) визначених програмами бакалаврського рівня і підтверджених результатами атестації здобувачів вищої освіти «бакалавр» із використанням комплексної діагностики.

Формуванню контингенту сприяють виступи на регіональному телебаченні

(ротація у ефірі обласного телеканалу «Скіфія» щодо умов вступу за відповідною спеціальністю), радіо, публікації в регіональних газетах «Гривня» та «Абітурієнт», участь у Тижнях профорієнтаційної роботи, у Ярмарках професій, проведення зустрічей викладачів і студентів; організація та проведення університетського та факультетського дня відкритих дверей.

З метою популяризації спеціальності серед молоді міста та регіону, викладачі та студенти беруть участь у виставках різного рівня, де презентують творчі здобутки, фестивалях, конкурсах, олімпіадах, культурних заходах міста, семінарах і нарадах з учителями трудового навчання та технологій.

Кафедрою організуються й проводяться презентації, спеціалізовані лекторії, тренінги, майстер-класи та інші профорієнтаційні заходи, на які запрошуються студенти інших закладів вищої освіти за спорідненими та неспорідненими спеціальностями. Кафедрою постійно проводиться робота щодо залучення студентів денної і заочної форми навчання з метою проведення профорієнтаційної роботи серед молоді за місцем постійного проживання та роботи. Викладацький колектив кафедри планово здійснює виїзди з профорієнтаційною метою до закладів вищої освіти м. Херсона й м. Миколаїв.

Система освітньої, науково-дослідної, організаційної роботи кафедри спрямована на збереження контингенту студентів, формування високого професіоналізму майбутніх фахівців освіти, розвиток їх готовності творчо працювати та удосконалювати власний професіоналізм та вибудовувати професійну кар'єру. Профорієнтаційна робота, що проводиться кафедрою, сприяє забезпеченню формування якісного контингенту майбутніх здобувачів вищої освіти.

*Комісія констатує що, формування контингенту студентів відповідає встановленим акредитаційним вимогам. Перебільшення ліцензованого обсягу не виявлено. Належний рівень організації профорієнтаційної роботи колективом факультету економіки і менеджменту та кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу та позитивний імідж університету в сфері освітньої діяльності регіону дають підстави для забезпечення в подальшому набору контингенту для підготовки за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем.*

### 3. Зміст підготовки фахівців

Експертна комісія констатує, що підготовка магістрів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у Херсонському державному університеті 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».

Комісія перевірила і підтверджує, що основним документом ХДУ, що визначає зміст підготовки фахівців є затверджена вченою радою ХДУ освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» (протокол № 8 від 30 січня 2017 року). Відповідно до неї розроблено навчальний план, який містить нормативну і варіативну частини підготовки фахівців. У навчальному плані реалізовано принципи цілісності, логічної послідовності, комплексності, поєднання теоретичних положень із практичними навичками. Результатом реалізації змісту освіти є наявність фахових компетентностей спеціальності здобувача вищої освіти.

Структура ОПП відповідає рекомендаціям МОН України від 2017 року. На підставі освітньо-професійної програми та структурно-логічної схеми складається навчальний план, що містить дані щодо рівня підготовки магістра за ОПП «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОР Магістр. Професіонал готельно-ресторанної справи. Термін навчання 1 рік 4 місяці на основі ступеня вищої освіти бакалавр.

Структура навчального плану передбачає графік освітнього процесу, зведені дані про бюджет часу (тижні), види практик, атестацію здобувачів СВО «магістр» і план освітнього процесу кількість кредитів ЄКТС якого складає 90 кредитів загальним обсягом 2700 годин. Розподіл навчальних дисциплін нормативної і вибіркової складових виокремлено у цикл загальної підготовки й цикл професійної підготовки. Практична підготовка здобувачів рівня вищої освіти магістр передбачає проходження виробничої і переддипломної практики.

Практики, які передбачені навчальним планом проходять відповідно до Положення про проходження практики студентами ХДУ (наказ № 337-Д від 02 червня 2017 р.). З базами практики укладено відповідні угоди.

Навчальним планом підготовки СВО «магістр» передбачено проходження студентами виробничої (3 семестр терміном 8 тижнів) та переддипломної (3 семестр терміном 8 тижнів) практик.

Атестація здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі захисту дипломного проекту. Метою атестації здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «магістр» являється перевірка готовності випускників до роботи фахівця у закладах готельно-ресторанного бізнесу та сфери гостинності.

**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. Навчально-методичне забезпечення освітнього процесу**

Встановлено, що організація освітнього процесу в університеті здійснюється на основі Закону України «Про вищу освіту», нормативних актів МОН України, «Положенням про організацію освітнього процесу в Херсонському державному університеті» (затверджено наказом ХДУ № 610-Д від 25.09.2017).

Відповідно до затвердженого навчального плану підготовки студентів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти всі навчальні дисципліни, що входять до циклів підготовки, забезпечені навчальними і робочими навчальними програмами, комплексними контрольними роботами і завданнями атестаційного контролю, розробленими науково-педагогічними працівниками та затвердженими на кафедрах університету, які здійснюють освітній процес.

Структура управління і контролю за освітнім процесом будується з урахуванням кредитно-трансферної системи, яка передбачає закріплення за кожною дисципліною відповідної кількості кредитів та її поділ на певні теми. Вивчення кожної навчальної дисципліни передбачає контроль у вигляді комплексних контрольних завдань, кількість і види яких, а також комплекти тестів, закріплені за кожним видом атестації з відповідним оцінюванням за 100-бальною шкалою, національною школою та ЄКТС. Навчальний план та програми навчальних дисциплін з усіх циклів підготовки виконуються повністю. З метою удосконалення системи оцінювання знань і вмінь студентів в університеті розроблено та затверджено «Положення про порядок оцінювання знань студентів при кредитно-трансферній системі організації освітнього процесу в Херсонському державному університеті» (наказ ХДУ №218-Д від 29.03.2016).

Основними завданнями науково-педагогічних працівників кафедр є підвищення якості викладання дисциплін, посилення контролю за самостійною роботою та розвиток компетентнісної сфери, підвищення рівня знань і вмінь студентів.

Самостійна робота студентів забезпечена необхідною сучасною навчально-методичною та науковою літературою, Internet ресурсами для вивчення як окремих тем, так і дисципліни в цілому, а також контрольними завданнями для самоперевірки та оцінювання успішності навчальних

досягнень.

Навчально-методичне забезпечення формується відповідно до «Положення про НМКД кафедр ХДУ від 02. 08.16 № 408 -Д». 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.

У системі професійної підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти важлива роль належить виробничій практиці, яка дає можливість отримати конкретний досвід викладацької діяльності, оволодіти основами педагогічної майстерності, уміннями і навичками здійснення освітньої діяльності. Виробнича практика проводиться на базі підприємств готельно-ресторанного бізнесу: Готельний комплекс «Гринстоун», ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент», «DNEPR HOTEL» (ФОП Харченко О.А.), ПАТ Туристичний комплекс «Фрегат», Готельно-ресторанний комплекс «Мускат», Ресторан-готель «Тераса», Кафе «Універ», Ресторан «Beer House» та ін. (з якими укладено відповідні угоди). Студенти на 100 % забезпечені програмами і базами практик. Переддипломну практику студенти проходять на базі кафедр факультету економіки та менеджменту. У процесі проходження практики студенти набувають навичок науково-дослідницької роботи, а також виконують дослідження у рамках виконання магістерських робіт. До всіх видів практик розроблено навчальні програми та відповідні методичні рекомендації.

Відповідно до навчального плану підготовки студентів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти передбачено виконання дипломного проекту. Випусковою кафедрою розроблені методичні матеріали для підготовки дипломного проекту та щорічно оновлюється їх тематика. Темі дипломних проектів відповідають основним сучасним вимогам до змісту підготовки фахівців у сфері гостинності.

*Експертна комісія констатує, що організація освітнього 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*

Голова експертної комісії, д.е.н. професор



Л. В. Гранченко

*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.*

## **5. Кадрове забезпечення та наукова діяльність кафедри**

Експертною комісією переглянуто первинні документи відділу кадрів Херсонського державного університету 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 № 796-Д від 01 жовтня 2018 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: 2 доктори наук (1 професор кафедри, 1 доцент); 2 кандидати наук (1 доцент, 1 доцент кафедри), які за фаховими характеристиками відповідають акредитаційним вимогам.

Гарантом ОПП «Готельно-ресторанна справа» є д.е.н., доцент Орленко О.В., в.о. завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу – провідний науковець у сфері гостинності, у її творчому доробку понад 100 наукового та навчально-методичного характеру, в тому числі понад 60 присвячено актуальним проблемам та перспективам розвитку готельно-ресторанного господарства та інноваційним процесам в сфері гостинності в умовах цифрових технологій. Вона неодноразово нагороджена Почесними грамотами за сумлінну роботу та наукові впровадження у сфері гостинності.

Експертна комісія перевірила і констатує, що кадрові та фахові характеристики Орленко О.В. (гарант) забезпечують дотримання Ліцензійних умов на відповідному рівні і вона є гарантом лише однієї освітньо-професійної програми що акредитується.

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 5 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 ХДУ за основним місцем роботи та включає 2-х докторів наук (50%) та 2-х кандидатів наук (50%). Всі члени групи забезпечення мають відповідну до вимог кваліфікацію.

Експертна оцінка документів свідчить, що підготовку магістрів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» здійснюють науково-педагогічні працівники кафедр ХДУ: кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, кафедри філософії та соціально-гуманітарних наук та кафедри педагогіки, психології й освітнього менеджменту ім. Є.І. Петухова. Штат професорсько-викладацького складу укомплектований повністю. У цілому освітній процес здійснює колектив з 9 викладачів: серед яких 3 доктори наук (33,3 %) (з них 2 професори), 5 кандидатів наук (55,6%) (три з яких мають вчене звання «доцент») та 1 викладач. Всі викладачі мають відповідну спеціальність та кваліфікацію. Серед докторів наук Орленко О.В., Слюсаренко Н.В. та Яровий В.Д. Викладачі, які забезпечують виконання навчального плану та мають стаж більше 10 років: Поліщук І.Є., Носова І.О., Дзюндзя О.В.

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 34 % – доктори наук, професори.

Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей (цикл професійної підготовки) – 248 год., що становить 100%, здійснюють науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, які працюють за основним місцем роботи, у тому числі 223 лекційних годин (90%) 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 120 год. (48,3%).

Випусковою кафедрою за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем є кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Кафедра готельно-ресторанної справи була заснована у 2011 році на базі кафедри загальної інженерної підготовки. Очолює кафедру готельно-ресторанного та туристичного бізнесу доктор економічних наук, доцент

Орленко О.В., в грудні 2016 році отримала науковий ступень доктора економічних наук (диплом № 006036).

Експертна комісія підтверджує, що штатна чисельність науково-педагогічного персоналу кафедри становить 12 осіб, серед них 11 осіб – за основним місцем роботи та 1 – зовнішній сумісник. Серед штатних викладачів: 2 доктори економічних наук (16,7%), 7 кандидати наук (58,3%), з них: 2 кандидати технічних наук, 2 кандидати історичних наук, 1 кандидат економічних наук, 1 кандидат географічних наук, 1 кандидат педагогічних наук. Частка викладачів кафедри з науковими ступенями доктора та кандидата наук становить 75 %. За останні роки значно змінився якісний склад кафедри. Доцент кафедри Яровий В.Ф. отримав диплом доктора економічних наук в травні 2018р. (ДД № 007068). Всі викладачі мають базову освіту й наукові спеціальності, що відповідають дисциплінам, які викладають.

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.

Відповідно до положення «Про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників ХДУ та про прийом на стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників інших вузів I – IV рівнів акредитації» викладачі кафедри постійно, один раз на п'ять років, проходять стажування у закладах вищої освіти та організаціях на підставі договорів про співпрацю.

Доцент кафедри Якимчук Д.М. пройшов стажування у Херсонському національному технічному університеті на кафедрі дизайну згідно графіку. (02.10.2017р. – 02.11.2017 р.).

Викладач кафедри Ярошенко Н.Ю. пройшла стажування в Інституті підвищення кваліфікації та перепідготовки ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет» на кафедрі інженерії харчового виробництва згідно графіку. (01.03.2017р. – 01.04.2017 р.).

Всі викладачі кафедри постійно беруть участь у різноманітних наукових заходах та міжнародних науково-практичних конференціях. Виконується ініціативна науково-дослідна тема кафедри «Вивчення стану розвитку готельно-ресторанної сфери курортної зони Херсонської області та її аналіз» (державний реєстраційний номер 0116U005124).

В рамках виконання ініціативної науково-дослідної роботи кафедри напрям «Готельно-ресторанна справа», надруковано 7 статей, 5 тез

конференцій. Викладачі кафедри у рамках вказаної теми працюють зокрема, за такими напрямками:

1. Моніторинг економічної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу курортної зони Херсонщини (Керівник д.е.н., професор Орленко О.В.).

2. Підготовка до здійснення сервісної діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанного бізнесу (керівник: к.п.н., доцент Носова І.О.).

3. Розробка, удосконалення та впровадження устаткування закладів готельно-ресторанного господарства (керівник: к.т.н., доцент Якимчук Д.М.).

4. Удосконалення технологій ресторанної продукції (керівник: к.т.н., доцент Дзюндзя О.В.).

За останні 2 роки науковцями кафедри розроблено і отримано патенти на корисну модель:

- Спосіб приготування пряника «Кедровий». № 104653. Зареєстровано 10.02.2016, Бюл. № 3;

- Пиріг морквяний «Свято» № 104776. Зареєстровано 25.02.2016, Б. №4;

- Система опалення приміщень закладів готельно-ресторанних господарств. № 110627. Зареєстровано 25.10.2016, Бюл. № 20;

- Спосіб приготування пряника. № 110626. Зареєстровано 25.10.2016, Бюл. № 20;

- Спосіб виробництва кексу «Новинка» № 119846. Зареєстровано 10.10.2017, Бюл. № 19;

- Соус-майонез «FAVOLSA» № 123190 заявл. 19.10.2017; опубл. 12.02.2018. – Бюл. № 3;

Протягом останніх 2 років викладачами кафедри було надруковано 6 статей в журналах, що входять до наукометричної бази даних Scopus:

1. Orlenko O., Yakymchuk D., Nosova I., Yakymchuk O., Myrhorodska N., Koshevko J., Chepeliuk O./ Study of cutting presses in designing a women's costume for hospitality industry // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Engineering technological system, Vol. 5, No. 1 (89), 2017. – P. 26-36.

2. Yakymchuk D., Dzyundzya O./ Prerequisites for the development of hydro-jet technology in designing women's headgear at hospitality establishments // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Engineering technological system, Vol. 1, No. 1 (91), 2018. – P. 36-46.

3. Yakymchuk D., Yakymchuk O., Artemenko, M., Myrhorodska N., Zasornova I./ Costume design for hospitality establishments staff on the basis of analysis the Slavic snakes ornamentation // Vlakna a Textil, Vol. 25, Issue 1, 2018. – P. 3-7.

4. Yakymchuk, O/ Economic effect of hydro-jet forming womens headwear details of hospitality establishments // Vlakna a Textil, Vol. 25, Issue 3, 2018. – P. 84-88.

5. Dzyundzya O/ Obtaining the powder-like raw materials with the further

research into properties of eggplant powders// Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2018. Vol.5, Issue 11 (95). P. 14–20.

6. Yakymchuk D., Yakymchuk O., Kushevskiy N., Chepelyuk E., Koshevko J., Myrhorodska N., Dzyundzya O., Burak V./ Prerequisites for the development of hydro-jet technology in designing women's headgear at hospitality establishments// Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Engineering technological system, Vol. 1, No. 1 (91), 2018. – P. 36-46.

Викладачі кафедри постійно проходять підвищення кваліфікації в закладах готельно-ресторанного господарства, а також в установах і організаціях, причетних до підготовки фахівців готельно-ресторанного бізнесу. Кафедрою здійснювалась щорічна робота щодо організації та проведення Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології у виробництві та в підготовці фахівців технологічної, професійної освіти та сфери обслуговування» (Херсон, жовтень 2013, 2014, 2015, 2017 р.р.)

Кафедрою було організовано та проведено круглий стіл за сприянням Херсонської міської ради на тему «Міжнародний стандарт заснований на принципах НАССР. Сучасна практика застосування в Україні».

Викладачами кафедри в 2018 році підготовлено 2 студентські роботи на зовнішній конкурс: студентка 4 курсу Стащенко С.Ю. на тему: «Удосконалення технологій борошняних кулінарних виробів», керівник Дзюндзя О.В., студент 4 курсу Басалаєв Р.О. на тему: «Інновації в системах опалення приміщень закладів готельно-ресторанного господарства України», керівник Якимчук Д.М. Також Басалаєв Р.О. взяв участь в Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2018», який проводився на базі Одеської національної академії харчових технологій.

Результати наукових досліджень студентів відображено у різних збірках наукових праць. Студенти університету мають змогу публікувати безкоштовно свої статті у щорічному збірнику видавництва ХДУ «Магістерські студії».

Протягом звітного періоду викладачі брали участь в міжнародних конференціях: Science and Education a New Dimension. Humanities and Social Sciences International scientific conference 27 серпня 2017 р. м. Будапешт, Угорщина, «Двадцять економіко-правові дискусії» МІК «Наукова спільнота» 29 вересня 2017 р. м. Львів, International scientific conference «World science: problems and innovations» 30 жовтня 2017 р., м. Сопот, Польща, «Формування ефективної моделі розвитку підприємства в умовах ринкової економіки» Житомирський державний технологічний університет, 2-3 листопада 2017 р., м. Житомир, ADVANCES OF SCIENCE Proceedings of articles the international scientific conference, Czech Republic, Karlovy Vary – Ukraine, Kyiv, 13 April 2018, Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання, Черкаси, 2018 та інші.

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.

#### **6. Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу**

Результати перевірки експертної комісії свідчать, що Херсонський державний університет 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: 6 учбових корпусів; студентське містечко, що об'єднує 3 гуртожитки; бібліотека з 5 читальними залами та 3 абонементами навчальної літератури, фонд якої налічує близько 500 тис. примірників; 2 актові зали; 3 спортивні зали; навчальні майстерні; санаторій-профілакторій; навчально-тренувальний центр з водних видів спорту; агробіостанцію-ботанічний сад; астрономічна обсерваторія; виставкова зала; музей історії університету; юридична клініка; парк сільськогосподарської техніки; спортивно-оздоровчий табір «Буревісник» на березі Чорного моря.

В університеті діє редакційно-видавничий відділ, що задовольняє потреби викладачів і студентів у друкованих навчально-методичних матеріалах. Підготовка студентів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти у Херсонському державному університеті ведеться в таких корпусах:

Навчальний корпус №1: навчальна аудиторія з технології виробництва продукції ресторанного господарства, з дегустаційним залом (барна стійка, спеціалізоване устаткування, кухонний посуд, приладдя, мультимедійне обладнання), лабораторія біологічної хімії (мультимедійне обладнання, хімічні лабораторні столи, витяжна шафа, хімічний посуд, хімічні реактиви, кухонний інвентар), спеціалізована комп'ютерна лабораторія.



Гуртожиток №4: Лабораторія організації готельного господарства (обладнання готельного номеру, допоміжне устаткування, телевізор, холодильник, устаткування, посуд).

Корпус №6, кафе «Універ»: Лабораторія організації ресторанного господарства із 2 залами для прийому їжі, харчоблоком та технічними приміщеннями (спеціалізоване устаткування, плити, холодильна шафа, гастроемності, ваги, допоміжне устаткування, посуд, POS-термінал SPARK – TT 2115 2U3-22).

Університет регулярно перевіряється службами санітарного нагляду, пожежної безпеки та охорони праці й результати таких перевірок свідчать, що будівлі навчальних корпусів, інші споруди та приміщення гуртожитків відповідають санітарно-технічним нормам і правилам пожежної безпеки.

Умови проведення відповідають необхідним стандартам і зафіксовані у санітарному паспорті ЗВО.

Матеріальні цінності, прилади, обладнання і матеріали зберігаються у відповідних приміщеннях, кабінетах, аудиторіях, лабораторіях та на кафедрах. Усі навчальні приміщення перебувають у задовільному стані. За рахунок позабюджетних коштів щороку проводиться їх вибіркового ремонту.

Відповідно до вимог навчальні дисципліни забезпечені спеціальним обладнанням, приладами і матеріалами, що у відповідає нормативним вимогам.

На території університету є цілодобовий безкоштовний доступ до мережі Internet через систему бездротового зв'язку Wi-Fi.

Для роботи з навчальними та науково-методичними джерелами з різних дисциплін студенти мають можливість користуватися бібліотекою ХДУ та міжбібліотечними абонементними послугами. Навчальний корпус та гуртожиток обладнано пандусами для маломобільний груп населення.

Комісія ознайомила з наявними документами щодо майна, яке перебуває на балансі університету, і є державною власністю у сфері управління МОН та передане у повне господарське відання університету, Наказ № 621 від 03.06.2016 «Про закріплення державного майна за Херсонським державним університетом», Санітарний паспорт затверджений 11.10.2018р., Довідка щодо санітарно-технічного стану приміщень ХДУ від 22-24 жовтня 2018 року, Державний акт на право постійного користування землею від 22.12.1998 року, Свідоцтва про право власності на нерухоме майно – 6 шт.

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.

Експертна комісія констатує, що наявна матеріально-технічна база Херсонського державного університету, 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

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.

Для роботи з навчальними та науково-методичними джерелами із різних дисциплін студенти мають можливість користуватися бібліотекою університету, міжбібліотечними абонементними послугами. Бібліотека є освітнім, науковим, інформаційним та культурно-просвітницьким структурним підрозділом університету. Книгозабезпеченість освітнього процесу повністю відповідає ліцензійним вимогам. Окрім традиційних методів бібліотечного обслуговування у Херсонському державному університеті функціонує електронний каталог «eLibrary», надається відкритий доступ до електронного архіву-репозитарію ХДУ [eKhSUIR://ekhsuir.kspu.edu/](http://ekhsuir.kspu.edu/), зареєстрованого в міжнародних реєстрах відкритого доступу OPEN DOAR та ROAR.

Комісія підтверджує, що наукова бібліотека налічує 505077 примірників; репозитарій ХДУ; формується електронний каталог «eLibrary», обсяг якого складає 121658 назв. У читальних залах облаштовані комп'ютерні місця з виходом до мережі Інтернет. З березня 2018 університетська бібліотека має підключення до бази даних EBSCOhost, що надає можливість доступу до таких баз як eBook Academic Collection Trial, Academic Search Premier, AHFS Consumer Medication Information, eBook Collection (EBSCOhost), ERIC, Health Source—Consumer Edition, Health Source: Nursing/Academic Edition, MEDLINE. Репозитарій ХДУ зареєстровано у міжнародних реєстрах відкритого доступу OPEN DOAR та ROAR.

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 наявні 577 примірників з них: електронних підручників – 72, державною мовою видання – 500, загальний відсоток державною мовою видання – 99%.

З 01 листопада 2017 року науково-педагогічним працівникам, студентам та співробітникам Херсонського державного університету наданий доступ до наукометричної бази Web of Science. Загальне забезпечення посібниками та підручниками з дисциплін, передбачених навчальним планом, на підставі якого здійснюється підготовка студентів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти відповідає встановленим нормативним вимогам.

На веб-сторінці факультету економіки і менеджменту, кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу розміщено електронні навчально-методичні матеріали з дисциплін навчального плану, матеріали для підготовки до практичних занять, завдання для виконання індивідуальних завдань та самостійної роботи студентів, а також описи навчальних дисциплін.

Ведеться робота з упровадження інформаційно-комунікаційних технологій під час викладання дисциплін науково-педагогічними працівниками, здійснюється мультимедійне супроводження лекцій з навчальних дисциплін.

На даний момент ХДУ являє собою комплекс будівель, які розміщені у одному районі міста із максимальною віддаленістю у 5 км. Усі будівлі пов'язані у єдину інформаційну мережу, яка об'єднує комп'ютери різної конфігурації та призначення. Із них у адміністративному секторі задіяні близько 150 комп'ютерів, які використовуються працівниками відділу бухгалтерії, відділу кадрів, канцелярії тощо. В університеті для підтримки ІКТ інфраструктури функціонують спеціальні відділи.

Студенти спеціальності готельно-ресторанна справа навчаються у комп'ютерному класі. Студентам викладають фахові дисципліни з використання спеціальних програм: (*Windows XP, MS Office 2011, UML, MS SQL Server, IAS Windows XP, Visual Studio 2012, MS Visio, Java, JVM, Python, HTML 5, PHP, JQuery, CSS 3, SOAR, IMS Flex4, PHP, Apache, Maple 16, Java, Adobe Reader, Adobe Flash CS5, Studio Express, ArchiCad 16, AutoCAD 2014, AutoCAD 2012, Компас-3D V15, Папус, Corel Draw, Adobe Photoshop, Autodesk 3dsMax, Microsoft Office, Nero 7 Premium, DjVu, Tester*).

Університет планомірно купує ліцензійне програмне забезпечення та розробляє педагогічне програмне забезпечення, яке функціонує в

комп'ютерних класах. Внутрішні проекти, що використовує університет:

1. Сайт дистанційного навчання «Херсонський віртуальний університет» (ХВУ). Адреса ресурсу: <http://dls.ksu.kherson.ua>
2. Система дистанційного навчання «KSU Online». Адреса ресурсу: <http://ksuonline.ksu.ks.ua>
3. Web-сервіс для побудови зворотного зв'язку «KSU Feedback». Адреса ресурсу: <http://feedback.ksu.ks.ua>
4. Науково-дослідна робота молодих учених: стан, проблеми, перспективи. Адреса ресурсу: <http://srw.ksu.ks.ua>

Мультимедійні комплекси (пересувні та стаціонарні) наявні в більшості аудиторій, що складає понад 30 %.

Резервом для поліпшення програмно-методичного забезпечення підготовки студентів є створення необхідних умов для ширшого використання сучасних інноваційних технологій у викладанні навчальних дисциплін та у підвищенні рівня мотивації студентів до самостійної роботи. Доцільним є поповнення бібліотечного фонду сучасною іншомовною літературою, а також поповнення репозитарію наукових текстів.

*Експертна комісія констатує, що інформаційне забезпечення студентів Херсонського державного університету 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. Якісні характеристики підготовки фахівців

Експертна комісія, констатує, що система забезпечення якості освітньої діяльності Херсонського державного університету повністю відповідає засадам і принципам 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 на основі розроблених викладачами кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету пакетів комплексних контрольних робіт, що мають всі необхідні супровідні документи та затверджені в установленому порядку. Результати моніторингу навчальних досягнень студентів є предметом обговорення на засіданнях кафедр, вчених рад та науково-методичних рад факультету та університету в цілому.

Навчальним планом підготовки магістрів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не передбачено виконання курсових робіт.

Якість підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти оцінювалась за результатами виконання комплексних контрольних робіт (ККР).

Студенти другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» виконували ККР з таких навчальних дисциплін: «Основи наукової комунікації іноземними мовами», «Інноваційні ресторанны технології», «Інноваційні технології у готельному господарстві», «Стратегічний менеджмент».

З метою встановлення рівня підготовки фахівців експертною комісією було здійснено порівняльний аналіз результатів ККР серед студентів другого року навчання ступеня вищої освіти «магістр».

За результатами виконання ККР:

За циклом соціально-гуманітарної підготовки – «Основи наукової комунікації іноземними мовами» – успішність 100%, якість знань 66,7%; (за результатами самоаналізу успішність 100%, якість знань 66,7%). В цілому за циклом соціально-гуманітарної підготовки та циклом професійної та практичної підготовки успішність 100%, якість знань 69,5 %; (за результатами самоаналізу успішність 100%, якість знань 66,6 %).

За циклом професійної та практичної підготовки – «Інноваційні ресторанны технології» – успішність 100%, якість знань 66,7%; (за результатами самоаналізу успішність 100%, якість знань 66,7 %). «Інноваційні технології у готельному господарстві» – успішність 100%, якість знань 66,8%; (за результатами самоаналізу успішність 100%, якість знань 55,6%). «Стратегічний менеджмент» – успішність 100%, якість знань 77,8%; (за результатами самоаналізу успішність 100%, якість знань 77,8%). Загалом за циклом професійної та практичної підготовки – успішність 100%, якість знань 70,4 %; (за результатами самоаналізу успішність 100%, якість знань 66,7 %).

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.

На момент перевірки експертною комісією завершено виробничу практик. За результатами захисту звітів середній бал успішності склав 4,4, абсолютна успішність – 100%, а якість успішності – 88,8 %, 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.

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 практики щодо повноти відображення у них основних положень програми практичної підготовки, насиченості їх статистичними даними, обґрунтованості висновків і пропозицій.

Експертна комісія ознайомила 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 експертизи.

Експертна комісія констатує, що система забезпечення якості освітньої діяльності Херсонського державного університету 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.

*Експертна комісія констатує, що система забезпечення якості освітньої діяльності Херсонського державного університету 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.*

## 9. Загальні висновки та пропозиції

На підставі аналізу поданих на акредитацію матеріалів та перевірки результатів діяльності Херсонського державного університету, експертна комісія дійшла висновку, що підготовка студентів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за другим (магістерським) рівнем вищої освіти здійснюється на належному рівні та відповідає сучасним вимогам. Організація освітнього процесу, кадрове, науково-методичне та інформаційне забезпечення, рівень матеріально-технічної бази, якісні показники підготовки магістрів вказаної спеціальності відповідають акредитаційним вимогам.

*Водночас комісія пропонує:*

1. З метою підвищення рівня наукової активності магістрів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа стимулювати магістрів означеної спеціальності до публікаційної активності у вітчизняних та зарубіжних виданнях;
2. Активніше залучати до навчального процесу фахівців з досвідом практичної діяльності шляхом організації спільних лекцій, виїзних практичних занять, майстер-класів, work-shop, різноманітних тренінгів з метою формування професійних компетентностей випускників;
3. Продовжити роботу з оснащення кабінетів, аудиторій та лабораторій випускової кафедри новими видами обладнання з організації готельного і ресторанного господарства та спеціалізованими комп'ютерними програмами й сучасною комп'ютерною технікою нового покоління;
4. Підвищувати якісний рівень професорсько-викладацького персоналу випускової кафедри шляхом підготовки кандидатських, докторських

дисертацій, стажування у зарубіжних та вітчизняних провідних університетах, науково-дослідних установах та закладах сфери обслуговування;

5. Розширити співробітництво із закордонними вишами щодо академічної мобільності та наукових досліджень.

Висловлені побажання не впливають на загальну позитивну оцінку діяльності Херсонського державного університету щодо підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.

Висловлені побажання не впливають на загальну позитивну оцінку діяльності Херсонського державного університету щодо підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.

*За результатами експертної перевірки, порівняння фактичних показників освітньої діяльності Херсонського державного університету 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 освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «магістр».*

**Голова комісії:**

Завідувач кафедри туризму  
та готельно-ресторанної справи  
Уманського національного університету садівництва,  
доктор економічних наук, професор

**Л.В. Транченко**

**Експерт:**

Завідувач кафедри туристичного  
та готельно-ресторанного бізнесу  
Одеського національного  
економічного університету,  
кандидат економічних наук, професор

**В.Г. Герасименко**

Дата « 7 » грудня 2018 року

**«З ЕКСПЕРТНИМИ ВИСНОВКАМИ ОЗНАЙОМЛЕНИЙ»:**

В.о. ректора Херсонського  
Державного університету



**Н.А. Тюхтенко**

Дата « 7 » грудня 2018 року



Таблиця 1

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

з/п	Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)*	Фактичне значення показника*	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
	2	3	4	5
<b>КАДРОВІ ВИМОГИ</b>				
<b>щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти</b>				
Започаткування 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 спеціальністю	три особи, що мають науковий ступінь та вчене звання, з них один доктор наук або професор	1 д.е.н., професор кафедри – Орленко О.В.; 1 д.е.н., доцент кафедри – Яровий В.Ф.; 1 к.п.н., доцент – Носова І.О.; 1 к.тех.наук. доцент кафедри – Дзюндзя О.В.	
3.	Наявність у керівника проектної групи (гаранта освітньої програми):			
	1) наукового ступеня та/або вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю	+	Доктор економічних наук, доцент, Орленко О.В	

Продовження табл. 1

	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)	+	+	
Провадження освітньої діяльності				
4.	Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними (науковими) працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			
	1) які мають науковий ступінь та/або вчене звання (до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням педагогічних працівників, які мають вищу категорію)	50	100	+50
	2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора	25	42,3	+17,3
	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	73,7	+58,7
	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 за останні п'ять років не менше чотирьох умов, зазначених у пункті 5 приміток	підпункти 1—18 показник проф. та наук. активності	4 показ. – 1 особа; 5 показ. – 2 особи; 6 показ. – 2 особи; 7 показ. – 2 особи; 9 показ. – 2 особи.	
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	+	І д.е.н., доцент	
	3) з науковим ступенем або вченим званням			

Продовження табл. 1

8.	Наявність трудових договорів (контрактів) з усіма науково-педагогічними працівниками та/або наказів про прийняття їх на роботу	+	+	
<b>ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ</b>				
<b>щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти</b>				
Започаткування провадження освітньої діяльності				
9.	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	4,4	+2
10.	Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	30	30	
11.	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	+	+	
12.	Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	70	
Провадження освітньої діяльності				
13.	Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	
<b>ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ</b>				
<b>щодо навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти</b>				
14.	Наявність опису освітньої програми	+	+	
15.	Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	
Провадження освітньої діяльності				
16.	Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	
17.	Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	
18.	Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	
19.	Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	
20.	Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+	+	

Продовження табл.1

<b>ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ</b> <b>щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти</b>			
21.	Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш п'яти найменувань	5
22.	Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)	+	+
<b>Проведення освітньої діяльності</b>			
23.	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)	+	+
24.	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	60

**Голова комісії:**

Завідувач кафедри туризму

та готельно-ресторанної справи

Уманського національного університету садівництва,

доктор економічних наук, професор


**Л.В. Транченко****Експерт:**

Завідувач кафедри туристичного

та готельно-ресторанного бізнесу

Одеського національного

економічного університету,

кандидат економічних наук, професор


**В.Г. Герасименко**Дата « 7 » грудня 2018 року**«З ЕКСПЕРТНИМИ ВИСНОВКАМИ ОЗНАЙОМЛЕНИЙ»:**

В.о. ректора Херсонського

Державного університету

Дата « 7 » грудня 2018 року

**Н.А. Тюхтенко**

Голова експертної комісії, д.е.н. професор


**Л. В. Транченко**

Таблиця 2

**Відомості про дотримання Державних вимог до акредитації  
в Херсонському державному університеті  
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.)**

<b>Якісні характеристики підготовки фахівців</b>				
	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	66,7	+16,7
2.2	Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
	2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	Навчальним планом не передбачено	
	2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50		
2.3	Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
	2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10

Продовження табл.2

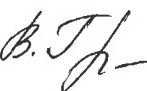
	2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	69,5	+19,5
3	Організація наукової роботи			
3.1	Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	+	+	
3.2	Участь студентів у науковій роботі (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	+	+	

**Голова комісії:**

Завідувач кафедри туризму  
та готельно-ресторанної справи  
Уманського національного університету садівництва,  
доктор економічних наук, професор


**Л.В. Транченко****Експерт:**

Завідувач кафедри туристичного  
та готельно-ресторанного бізнесу  
Одеського національного  
економічного університету,  
кандидат економічних наук, професор


**В.Г. Герасименко**

Дата « 7 » грудня 2018 року

**«З ЕКСПЕРТНИМИ ВИСНОВКАМИ ОЗНАЙОМЛЕНИЙ»:**

В.о. ректора Херсонського  
Державного університету

**Н.А. Тюхтенко**

Дата « 7 » грудня 2018 року



**Зведена відомість результатів виконання комплексних контрольних робіт під час експертної перевірки  
Освітньо професійної програми «Готельно-ресторанна справа» Херсонського державного університету**

№ п/п	Дисципліна	Курс	Група	Кількість студентів	Складали сесію		Одержали оцінки										Самоаналіз			Експертна перевірка		
					К-ть	%	5		4		3		2		Успішність	Якість знань	Середній бал	Успішність	Якість знань	Середній бал		
							К-ть	%	К-ть	%	К-ть	%	К-ть	%								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
<b>Цикл соціально-гуманітарної підготовки</b>																						
1	Основи наукової комунікації іноземними мовами	2	221М	10	9*	100	2	22,2	4	44,4	3	33,3	-	-	100	66,7	3,8	100	66,7	3,8		
<b>Цикл професійної та практичної підготовки</b>																						
2	Інноваційні технології в готельному господарстві	2	221М	10	9*	100	2	22,2	4	44,4	3	33,3	-	-	100	66,7	3,8	100	66,7	3,8		
3	Інноваційні ресторани технології	2	221М	10	9*	100	2	22,2	4	44,4	3	33,3	-	-	100	55,6	3,7	100	66,8	3,9		
4	Стратегічний менеджмент	2	221М	10	9*	100	3	33,3	4	44,4	2	22,2	-	-	100	77,8	4,1	100	77,8	4,1		
Усього				40	36*	100	9	25,0	16	44,4	11	30,6	-	-	100	66,6	3,9	100	69,5	3,9		

\* - Кузьменко Максим Юрійович, студент II курсу СВО «магістр» денної форми навчання - повторний курсу навчання, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа з 12.09.2018 по 21.08.2019 у зв'язку з сімейними обставинами ( Наказ № 182-з від 04.10.2017)

В.о. ректора

Експерт

Голова експертної комісії

Н.А. Гюхтенко

В.Г. Герасименко

Л.В. Транченко

Голова експертної комісії, д.е.н. професор

Л. В. Транченко

**ПОГОДЖЕНО**

Голова експертної комісії

Л.В. Гранченко

2018

**ЗАТВЕРДЖУЮ**В.о. ректора Херсонського  
державного університету

Н.А. Тютенко

2018

**Графік**

проведення комплексних контрольних робіт студентами факультету економіки і менеджменту  
ОПП «Готельно-ресторанна справа» СВО «магістр»

№ п/п	Напрямок підготовки (спеціальність)	Дисципліна	Група	Дата	Час	Ауд.	Викладач	Експерт
1	Галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 214 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «магістр»	Інноваційні ресторани технології	12-221М	5.12.18	8.30	305 В	професор Орленко О.В.	
2	Галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 214 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «магістр»	Інноваційні технології у готельному господарстві	12-221М	5.12.18	10.10	305 В	доцент Носова І.О.	
3	Галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 214 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «магістр»	Стратегічний менеджмент	12-221М	6.12.18	8.30	305 В	професор Орленко О.В.	
4	Галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 214 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «магістр»	Основи наукової комунікації іноземними мовами	12-221М	6.12.18	10.10	305 В	викладач Кан О.Ю.	

Декан факультету економіки і менеджменту

Голова експертної комісії, д.е.н. професор

Л. В. Гранченко

А.І. Соловйов



**Результати виробничої практики студентів  
ОПП «Готельно-ресторанна справа»  
Ступінь вищої освіти «магістр»  
Херсонського державного університету**

№ п/п	Назва практики	Курс	Група	Кількість студентів	Проходили практику		Одержали оцінки										Самоаналіз		
					К-ть	%	5		4		3		2		Успішність	Лкiсть знань	Середній бал		
							К-ть	%	К-ть	%	К-ть	%	К-ть	%					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
1	Виробнича практика	2	221	10	9*	100	4	44,4	4	44,4	1	11,1	-	-	100	88,8	4,4		

\* - Кузьменко Максим Юрійович, студент ІІ курсу СВО «магістр» денної форми навчання - дев'ятий курсу навчання, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа з 12.09.2018 по 21.08.2019 у зв'язку з сімейними обставинами ( Наказ № 182-з від 04.10.2017)

**В.о. ректора університету**

**Н.А. Тюхтенко**

**Голова експертної комісії**

**Л.В. Транченко**



*Л. В. Транченко*

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