

ДОКЛАД

за извършената проверка по процедура за програмна
акредитация на професионално направление

5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

ОТ ОБЛАСТ НА ВИСШЕ ОБРАЗОВАНИЕ 5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ

ВЪВ ВИСШЕ УЧИЛИЩЕ ПО МЕНИДЖМЪНТ - ВАРНА

Уважаема госпожо Председател на АС на НАОА,

Постоянната комисия по технически науки представя на Вашето внимание настоящия доклад за резултатите от извършеното оценяване по процедурата за **програмна акредитация** на **професионално направление 5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ** от област на висше образование **5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ** във **ВИСШЕ УЧИЛИЩЕ ПО МЕНИДЖМЪНТ - ВАРНА**. Докладът е разработен съгласно чл. 88а, ал. 7 от ЗВО и чл. 38, ал. 1 от ПДНАОА и приетите от Акредитационния съвет на НАОА (08.06.2023 г.) критерии за програмна акредитация на професионално направление/специалност от регулираните професии в съответствие със стандартите и насоките за осигуряване на качеството в европейското пространство за висше образование (ESG) – част 1 /1-10/ и по смисъла на чл. 78, ал. 3 от ЗВО.

СЪДЪРЖАНИЕ

СЪДЪРЖАНИЕ	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
ИЗПОЛЗВАНИ СЪКРАЩЕНИЯ.....	3
I. ВЪВЕДЕНИЕ	4
II. ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРЕХОДНАТА АКРЕДИТАЦИЯ И ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПРЕПОРЪКИТЕ.....	5
III. ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КРИТЕРИИТЕ ЗА ПРОГРАМНА АКРЕДИТАЦИЯ НА ПН/СРП В СЪОТВЕТСТВИЕ СЪС СТАНДАРТИТЕ И НАСОКИТЕ ЗА ОСИГУРЯВАНЕ НА КАЧЕСТВОТО В ЕВРОПЕЙСКОТО ПРОСТРАНСТВО ЗА ВИСШЕ ОБРАЗОВАНИЕ /ESG/ - ЧАСТ 1 /1-10/ И ПО СМИСЪЛА НА ЧЛ. 78, АЛ. 3 ОТ ЗВО	6
СТАНДАРТ 1. ПОЛИТИКА ЗА ОСИГУРЯВАНЕ НА КАЧЕСТВОТО	6
СТАНДАРТ 2. РАЗРАБОТВАНЕ И ОДОБРЯВАНЕ НА ПРОГРАМИТЕ	9
СТАНДАРТ 3. ОБУЧЕНИЕ, ПРЕПОДАВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ, ОРИЕНТИРАНИ КЪМ ОБУЧАВАНИТЕ	13
СТАНДАРТ 4. ПРИЕМ, РАЗВИТИЕ, ПРИЗНАВАНЕ И СЕРТИФИЦИРАНЕ НА ОБУЧАВАНИТЕ	17
СТАНДАРТ 5. ПРЕПОДАВАТЕЛСКИ СЪСТАВ	20
СТАНДАРТ 6. УЧЕБНИ РЕСУРСИ И ПОДПОМАГАНЕ НА СТУДЕНТИТЕ	25
СТАНДАРТ 7. УПРАВЛЕНИЕ НА ИНФОРМАЦИЯТА	29
СТАНДАРТ 8. ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОБЩЕСТВЕННОСТТА	30
СТАНДАРТ 9. ТЕКУЩ МОНИТОРИНГ И ПЕРИОДИЧЕН ПРЕГЛЕД НА ПРОГРАМИТЕ	31
СТАНДАРТ 10. ЦИКЛИЧНО ВЪНШНО ОСИГУРЯВАНЕ НА КАЧЕСТВОТО ...	32
IV. СИЛНИ И СЛАБИ СТРАНИ НА ОБУЧЕНИЕТО.....	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
V. ЗАКЛЮЧЕНИЕ	34
VI. ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ПРЕПОРЪКИ	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
VII. ПРИЛОЖЕНИЯ	35

ИЗПОЛЗВАНИ СЪКРАЩЕНИЯ

АС на НАОА – Акредитационен съвет на Националната агенция за оценяване и акредитация

ВУ – висше училище

ДП – докторска програма

ЕГ – експертна група

ЗВО – Закон за висшето образование

ЗРАСРБ – Закон за развитие на академичния състав в Република България

НАОА – Националната агенция за оценяване и акредитация

ОКС – образователна и квалификационна степен

ПК – Постоянна комисия на НАОА

ПН – професионално направление

ППЗРАСРБ – Правилник за приложение на ЗРАСРБ

САНК – следакредитационно наблюдение и контрол

СРП – специалност от регулирана професия

ВУМ - Висше училище по мениджмънт - Варна

I. ВЪВЕДЕНИЕ

На основата на външна проверка и анализ докладът представя изпълнението на критериите за програмна акредитация на ПН 5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ. във **Висше училище по мениджмънт - Варна** в съответствие със стандартите и насоките за осигуряване на качеството в европейското пространство за висше образование /ESG/ - част 1 /1-10/ и по смисъла на чл. 78, ал. 3 от ЗВО.

Хронология на процедурата

Процедури/Решения	Номер и дата на протокол/ дата на извършено действие
Заявление от висшето училище	1289/12.12.2022
Откриване на процедурата от АС на НАОА	Протокол №01/25.01.2024
Заплащане на таксата от ВУ	08.11.2024
Утвърждаване на състав на ЕГ от АС на НАОА	Протокол №18/14.11.2024
Период на предварителна подготовка: - преглед на наличните документи и данни; - изискване на допълнителна информация (при необходимост)	октомври - ноември 2024
Посещение във ВУ Проведени срещи с академичното ръководство на ВУ, с преподаватели, студенти, докторанти, потребители на кадри и други заинтересовани страни.	20-22.11.2024
Подготовка на доклада на ЕГ	12.2024 – 01.2025
Обсъждане и приемане на доклада на ЕГ от ПК	Протокол №05/14.02.2025
Обсъждане и приемане на доклада на ПК и изпращането му до ВУ за становище	Протокол №07/28.02.2025
След изтичане на срока по чл. 38, ал.2 от ПДНАОА (относно становището на оценяваната институция) ПК предоставя доклада на АС	

Съгласно становището на Ректора на Висше училище по мениджмънт - Варна (вх. №ОА-04-198/01.04.2025 г.) в доклада на ПК са налични фактически несъответствия. На свое заседание (Протокол №13 от 04.04.2025 г.) ПКТН разгледа становището и представя на АС като Приложение своите констатации.

Експертната група (ЕГ) по процедурата е в състав:

1. проф. д-р Лилиана Зашкова, ХТМУ-София – **ръководител на ЕГ**
2. доц. д-р Диляна Николова, СУ „Св. Климент Охридски“ – **член на ЕГ**
3. студент Цветан Митев, ВСУ – **член на ЕГ**

Наблюдаващ процедурата член на ПК: инж. Антон Филипов

Във връзка с процедурата са проверени

- акредитирани при предходната акредитация **специалности по ОКС и форми на обучение** (Решение на АС, от 11.12.2020 г.):

ОКС „професионален бакалавър“

№	СПЕЦИАЛНОСТ	ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ
1	Хранителни технологии в кулинарните изкуства	Редовна; Задочна

• разкрити по време на акредитационния период **нови специалности по ОКС и форми на обучение:** **няма**

ВУ е подало заявление за акредитиране на

- акредитирани при предходната акредитация **докторски програми:** **няма**
- разкрити по време на акредитационния период **нови докторски програми:** **няма**

II. ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРЕДХОДНАТА АКРЕДИТАЦИЯ И ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПРЕПОРЪКИТЕ

1. Информация за резултатите от предходната акредитация

С решение на АС на НАОА от 11.12.2020 г. е дадена **положителна оценка за разкриване на проект за професионално направление 5.12. Хранителни технологии**, от област на висше образование 5. Технически науки, за образователно-квалификационна степен „професионален бакалавър“, специалност „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ във **Висше училище по мениджмънт – Варна**. Определен е **срок до ДВЕ години след откриването на професионалното направление**, в който висшето училище да поиска програмна акредитация на професионалното направление. Определен е **капацитет на професионалното направление от 160 студенти**.

ВУ спазва определение срок и подава заявление за акредитация (№1289/12.12.2022 г.), във връзка с промяната в нормативната уредба и определения график за акредитация на професионалните направления с решение на Акредитационния съвет процедурата е разкрита на 25.01.2024 г. (Протокол №01/25.01.2024 г.).

2. Изпълнение на препоръките, направени при предходната акредитация

При предходната акредитация от АС на НАОА са формулирани следните препоръки:

Препоръка 1.	Срок	Резултати от САНК	Действия за изпълнението
Да се оптимизира учебният план в ПН 5.12. Хранителни технологии във ВУМ за обучение на студенти в ОКС „професионален бакалавър“, специалност „Технология на храните в кулинарните изкуства“, професионална квалификация „Специалист „Кулинарни науки и технологии“, като: - за сметка на хорариума за дисциплини от „Социални, стопански и правни науки“ се увеличат в достатъчна степен фундаментални дисциплини, свързани с придобиване на основни знания за процеси и механизми в кулинарните науки и технологии; - в учебната програма на всяка дисциплина се отразят темите със съответния брой учебни часове, за лекции, за семинарни упражнения, за лабораторни упражнения и за практика, както и прилаганата форма на контрол по дисциплината.	шест месеца	ПН не е акредитирано, а има само положително оценен проект. По тази причина не подлежи на САНК	Променена е квалификационната характеристика и основно е преработен учебния план на спец. Хранителни технологии в кулинарните изкуства с решение на Общо събрание на Международен колеж към ВУМ и Висшия Академичен форум на ВУМ по протокол №1/09.06.2021 г. -увеличен е хорариума на фундаменталните дисциплини; -в учебните програми на дисциплините са отразени посочените изисквания по отношение на брой часове от съответната категория, както и са

			посочени формите на контрол.
Констатация на ЕГ: Препоръка 1 е изпълнена Срокът за изпълнение на препоръката е спазен			
Препоръка 2.	Срок	Резултати от САНК	Действия за изпълнението
Да се предприемат действия за назначаване на преподаватели на ОТД, хабилитирани по ПН 5.12. Хранителни технологии.	до програмната акредитация, с отчитане на шест месеца		Общото събрание и Висшия академичен форум на ВУМ от 09 юни 2021 г. /Протокол №1/ взема решение приемът на студенти в ПН 5.12 Хранителни технологии да стартира за учебната 2023/2024 учебна година. Към учебната 22/23 г. общо преподавателския състав на ОТД възлиза на 20, като са назначени 5 преподаватели на първи ОТД и 2 на втори ОТД. По данни от НАЦИД към момента ВУ има трима хабилитирани преподаватели на ОТД с квалификация в 5.12.
Констатация на ЕГ: Препоръка 2 е частично изпълнена Срокът за изпълнение на препоръката не е спазен, обучението стартира едва през учебната 2024/25 г.			
Препоръка 3.	Срок	Резултати от САНК	Действия за изпълнението
Да се предприемат действия за осигуряване на учебни лаборатории (по химия, биология, микробиология, технологична) и специализирано оборудване за обучение на студентите по ПН 5.12 Хранителни технологии.	до програмната акредитация.		Изграден е лабораторен комплекс на площ от 715 кв. м на етаж три в учебен корпус в гр. Добрич, включващ Технологична лаборатория за обучение по технологичните дисциплините. Другите лаборатории са в процес на изграждане.
Констатация на ЕГ: Препоръка 3 е частично изпълнена Срокът за изпълнение на препоръката е спазен			

III. ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КРИТЕРИИТЕ ЗА ПРОГРАМНА АКРЕДИТАЦИЯ НА ПН/СРП В СЪОТВЕТСТВИЕ СЪС СТАНДАРТИТЕ И НАСОКИТЕ ЗА ОСИГУРЯВАНЕ НА КАЧЕСТВОТО В ЕВРОПЕЙСКОТО ПРОСТРАНСТВО ЗА ВИСШЕ ОБРАЗОВАНИЕ /ESG/ - ЧАСТ 1 /1-10/ И ПО СМИСЪЛА НА ЧЛ. 78, АЛ. 3 ОТ ЗВО

СТАНДАРТ 1. ПОЛИТИКА ЗА ОСИГУРЯВАНЕ НА КАЧЕСТВОТО

Критерий 1.1. При извършване на обучение в ПН/СРП се поддържа и развива политика за осигуряване на качеството, която се оповестява и е част от стратегическото управление на висшето училище

Q1.1.1. Постигат се целите и се решават задачите за осигуряване на качеството в ПН/СРП, деклариращи в стратегически, мандатни и нормативни документи на институцията и нейните звена.

Мисията, целите и задачите, стоящи пред ПН 5.12 са залегнали в Стратегията за развитие на ПН 5.12 Хранителни технологии за периода 2020-2025 г., както и във всички стратегически документи на ВУМ. Основна цел на организацията и управлението на учебния процес в ПН 5.12 е непрекъснато повишаване на конкурентоспособността на предлаганото обучение чрез предлагане на обучение с високо качество което е напълно синхронизирано с нуждите на бизнеса и перспективите в развитието на професионалното направление. ВУМ се стреми да следва високи международни стандарти на обучение, като се съобразява с изискванията на ЗВО и всички нормативни документи в сферата на висшето образование.

Висшето училище е разработило повече от 20 вътрешни нормативни документа, регламентиращи различни аспекти от управление на качеството на учебната дейност, които са взаимно свързани и съставляват Системата за управление качеството на учебния процес.

Във ВУМ е разработена Стратегията за развитие на ПН 5.12 Хранителни технологии за периода 2020-2025 г., в съответствие с неговата мисия и цели.

Анализ на стойностите на индикатори	N1.1.1. Средногодишен относителен дял (в проценти) обучавани от всички ОКС, отговорили на анкети относно качеството и практическата полезност на обучението (спрямо общия им брой в съответната година).
	N1.1.2. Средногодишен относителен дял (в проценти) преподаватели, участвали в обучения за повишаване на квалификацията (спрямо общия им брой в съответната година).
	<i>N1.1.1 – за периода няма анкетирани студенти, тъй като обучението започва едва през уч. 2024/25 г. в спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ и студентите нямат все още достатъчно натрупани впечатления.</i> <i>N1.1.2 – в таблицата с първични данни е отчетена стойност 36.17%, като са представени списъци и форми на годишни обучения за преподаватели във ВУМ за повишаване на квалификацията. Отчетен е броя на участвали преподаватели, които са планирани да извеждат учебни дисциплини в спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“.</i>

Критерий 1.2. Управление на качеството на образованието

Q1.2.1. Осигурява се вътрешна и външна съвместимост на специалностите от ПН/СРП с мисията на ВУ, което носи определен синергичен ефект за институцията.

Обучението в ПН 5.12 Хранителни технологии е планирано да се подчинява напълно на институционалната система за качество на ВУМ. Управлението на вътрешната среда и институционалната култура във ВУМ се основава на ясно разписани и приети правила и процедури, които гарантират високо качество.

Тъй като в ПН има само една специалност в едно ОКС няма основание за оценяване на вътрешната съвместимост.

Ръководството на ВУМ има ясен възглед за качеството на обучението, което предлага. Той се основава на добрите практики на висше училище и изградената действаща система за оценяване и поддържане на качеството, която е въведена от партньорския университет Cardiff Metropolitan University – Великобритания. В рамките на висшето училище има изградена

цялостна Система за управление на качеството (СУК), която отговаря на изискванията на международния стандарт БДС EN ISO 9001:2015, която е сертифицирана от CBS Ltd. На 17.10.2022 г. с валидност до 17.10.2025 г.

За ПН 5.12 Хранителни технологии има разписани специфични Цели по качеството и Програма за изпълнението им. Те са в пряка връзка с приетата Стратегия за развитие на професионалното направление. Политиката по качеството определя приоритетите на ВУМ за постигане на високо качество в областите: Образование и обучение, Наука и иновации, Интернационализация и глобализация, Трансфер на знание и взаимодействие с бизнеса и местната общност във Варна и Добрич, Лидерство и финансова устойчивост.

Анализ на стойностите на индикатори	N1.2.1. Средногодишен брой събития, организирани и проведени в ПН/СРП, свързани с осигуряване на неговото качество (обучения, семинари, кръгли маси и др.).
	<i>N1.2.1 – отчетената стойност е 0,8 за периода. Решението на НАОА за разкриване на ПН 5.12 Хранителни технологии е от 11.12.2020 г., т.е. периода е 3 учебни години, с три организирани общоуниверситетски събития за осигуряване на качеството във ВУМ.</i>

Q1.2.2. Има действаща и регулярно прилагана ефективна вътрешна система за осигуряване на качеството и на академичните свободи в ПН/СРП.

Системата за управление качеството на учебната дейност във ВУМ съдържа Система за оценяване и поддържане на качеството на обучение и на академичния състав/СОПКО/, Правилник за вътрешния ред, Правилник за правата и задълженията на студентите, Правилник за управление на студентското състояние, Стандарти за учебна документация, Правилник за разглеждане на жалби и сигнали, Правилник за предотвратяване, установяване и санкциониране на неетични практики, Правилник за провеждане на студентски стажове, Ръководство за провеждане на студентски стажове с комплект от формуляри, Правилник за кандидатстудентски прием, Правилник за прилагане на тютюрната система във ВУМ, длъжностни характеристики на зам. ректор учебна дейност и качество, на Академичен директор, на Ръководител учебен отдел, помощни формуляри, анкети и др. документи, регламентиращи всички аспекти от управлението на учебната дейност.

Системата за управление на качеството на научноизследователската дейност и управление на проекти съдържа Стратегия за развитие на НИД, Правилник за провеждане на НИД, Правилник за включване на студенти и докторанти в НИД, Правилник за издателската дейност, Правилник за дейността на Департамента за модерни обучителни методи, Политика и структура за комерсиализация на НИД, Правилник за интелектуалната собственост, Образци на Годишен план за НИД, Годишни планове на преподаватели и годишни отчети и др. образци. Издаден е Наръчник по качеството, достъпен чрез вътрешната мрежа на ВУМ.

Центърът по управление на качеството е обслужващо звено на ВУМ за организиране и координация на дейностите, свързани с функционирането на СУК във всички звена.

Във ВУМ е разработен и се изпълнява ежегоден План и Програма за вътрешни одити, която касае всички професионални направления. Органите, които извършват вътрешните одити във ВУМ са Комисия за осигуряване и оценяване качеството, Оперативната комисия по координация и контрол, Комисия по етика и академично единство.

От 2016 г. е приет Етичен кодекс за академично единство на преподавателите, студентите и служителите на ВУМ. Етичният кодекс е част от документите, включени в Системата за управление на човешките ресурси на ВУМ. Етичният кодекс регламентира правилата за защита на интелектуалната собственост, правилата, свързани с отношението на преподаватели и служители към студентите и забраняващи всички форми на дискриминация във висшето училище, регламентира отхвърлянето на форма на корупция, определя конфликта на интереси, регламентирани са взаимоотношенията с колегите и академичното единство. За периода от 2020 до 2023 г. във ВУМ не са констатирани случаи на корупция и конфликт на

интереси от страна на академичния състав и администрацията. Контрол върху спазване на Етичния кодекс и др. вътрешни нормативни документи във ВУМ се осъществява от Комисия за етика и академично единство.

За гарантиране спазването на академичните свободи във ВУМ е приет и Правилник за прилагане на Европейската харта на учените и Правилник за прилагане на кодекса за назначаване на преподаватели във ВУМ.

Q1.2.3. Има действаща система за предотвратяване и санкциониране на изпитни измами и плагиатство в ПН/СРП.

Във ВУМ е разработен Правилник за предотвратяване, установяване и санкциониране на плагиатство и други неетични практики.

За проверка на оригиналността и автентичността на дипломните работи висшето училище използва специализиран софтуер (<http://turnitin.com/>). В началото на всяка учебна година екипът на Учебен отдел във ВУМ организира и провежда със студентите семинари, чиято основна цел е да запознае студентите с правилата за предотвратяване на неетични практики и изпитни измами. Изпитите във ВУМ се провеждат по установения ред в присъствието на квестори.

Във ВУМ за акредитирания период **има** констатирани случаи съгласно изискванията на Правилник за предотвратяване, установяване и санкциониране на плагиатство и други неетични практики, за което са предприети съответните мерки. **Тези случаи не засягат директно ПН. 5.12 Хранителни технологии, тъй като в периода не е провеждано обучение.**

Изводи на ПК по изпълнение на Стандарт 1:

Q1.1.1. Във ВУМ е разработена Стратегията за развитие на ПН 5.12 Хранителни технологии за периода 2020-2025 г., в съответствие с неговата мисия и цели.

Q1.2.1. Политиката по качеството определя приоритетите на ВУМ за постигане на високо качество в образование и обучение, наука и иновации, интернационализация и глобализация, трансфер на знание и взаимодействие с бизнеса и местната общност, лидерство и финансова устойчивост.

Q1.2.2. В рамките на висшето училище има изградена Система за управление на качеството на учебната и научноизследователската дейности, изпълнява се годишен план за одити, прилагат се Етичен кодекс, Правилник за прилагане на Европейската харта на учените и Правилник за прилагане на кодекса за назначаване на преподаватели.

Q1.2.3. Разработен е и се прилага Правилник за предотвратяване, установяване и санкциониране на плагиатство и други неетични практики.

СТАНДАРТ 2. РАЗРАБОТВАНЕ И ОДОБРЯВАНЕ НА ПРОГРАМИТЕ

Критерий 2.1. Структура, организация и съдържание на учебните планове и програми

Q2.1.1. Структурата¹ и съдържанието на учебните планове и програми са сравними с тези на други ВУ, като са съобразени със спецификата и научните постижения в ПН/СРП.

Учебният план за спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ към ПН 5.12 Хранителни технологии във ВУМ е създаден за обучение в ОКС „професионален бакалавър“. В него са включени общо 36 дисциплини за базова и профилираща подготовка, с общо 2235 аудиторни часа, от които 615 лекции, а останалите са планирани за упражнения, лабораторни

¹ Вкл. съотношенията „лекции/упражнения“ и „аудиторни и извънаудиторни часове“, профилът и хорариумът на провежданите производствени стажове/практики, и др.

и практики. Обучението е с изразена практическа ориентация и специфика, насочена към развитие на знания и умения в посоката на кулинарните изкуства.

Обучението се фокусира върху компетентностен, интердисциплинарен подход и иновативните интерактивни и практически методи с широкото приложение на лабораторни упражнения и практики с цел създаване на съвременна образователно-ефективна, практически ориентирана среда за учене от страна на студентите и насърчава иновативното им мислене. Широкото застъпване на практическото обучение съдейства за повишаване на конкурентоспособността на студентите от специалността на пазара на труда.

Сравнение с учебните планове в това ПН е направено с три конкретни специалности в ОКС „бакалавър“ (четиригодишно обучение) в УХТ и една специалност ОКС „професионален бакалавър“ в ТУ – София. Изготвения анализ показва значима степен на съответствие по отношение на включените учебни дисциплини със специалностите „Храни, хранене и диететика“ и „Хранене и туризъм“ в УХТ, които са с четиригодишно обучение. Включените учебни дисциплини по брой и по тематики надвишават тези от аналогичната спец. „Хранителни технологии в бита и туризма“ в ОКС „професионален бакалавър“ на ТУ – София и се доближават до ОКС „бакалавър“ в УХТ. Учебният план е изграден основно на базови дисциплини, икономически дисциплини и такива с *кулинарно-технологичен характер*, ориентирани към подготовка за развитие на бизнес в сферата на туризма и храненето. В този аспект учебния план съществено се различава от тези на различните специалности по технологии на храните в сравняваните ВУ.

Направен е сравнителен анализ и с университети в и извън Европа, който показва голямото разнообразие от специалности в тази сфера, които могат да са както чисто технологично ориентирани, така и ориентирани към туризма, храненето и кулинарните изкуства. Препоръчително е при тези анализи да има изготвена и оценка за потенциала за продължаване на обучението на завършилите с ОКС „професионален бакалавър“ в следващите ОКС.

Анализ на стойностите на индикатори	N2.1.1. Средногодишен относителен дял (в проценти) учебни часове, проведени от преподаватели – изявени специалисти от практиката (в съответствие с разпоредбата на чл. 26, ал. 1 от ЗВО), спрямо общия им брой в съответната година.
	<i>По N2.1.1. е отчетена стойност 14,09%. Реално такива часове не са провеждани, защото в акредитирания период няма реализирано обучение. В документите по акредитация няма включени доказателства по този индикатор, но при посещение на ЕГ бяха представени специалисти по кулинарни изкуства от практиката, които могат при стартирал обучителен процес да се включат. Към датата на посещение на ЕГ реално се провежда обучение на студенти от специалисти по кулинарни изкуства от практиката.</i>

Q2.1.2. Учебните планове съответстват на квалификационни характеристики, гарантиращи подготовката и реализацията на съвременни специалисти в ПН/СРП.

В Квалификационната характеристика на специалност „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ са представени: връзката на специалността с мисията и визията за развитие на висшето училище; образователните цели; подробно представени са изходящите резултати – знания, умения и компетентностите, които студентите ще придобият при завършване на специалността; методи и форма на преподаване и оценяване; структура на обучението съгласно учебния план; възможна реализация. Дефинираните общи и специфични компетентности са на базата на дисциплините, включени в учебния план, което показва нужното съответствие. Учебната документация дава представа за цялостната концепция за обучение в тази специалност. Включените дисциплини осигуряват подготовка на съвременни

специалисти с ОКС „професионален бакалавър“ в спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“, включително и при сравнение с обучението в други ВУ. Дефинирани са и възможностите за професионална реализация. В същото време учебният план може да бъде допълнително усъвършенстван чрез интегриране на знания от различни области.

Анализ на стойностите на индикатори	N2.1.2. Относителен дял (в проценти) задължителни и избираеми дисциплини в ПН/СРП с актуализирано или ново учебно съдържание и програма, приети в резултат на анализ и/или проучвания (спрямо общия им брой в текущата учебна година).
	<i>N2.1.2 – в таблиците с първични данни е отчетена стойност 0, но трябва да се вземе предвид, че това е нов учебен план и реално учебните програми по всички дисциплини са с новоразработено учебно съдържание, но в акредитирания период не е провеждано обучение в спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“.</i>

Q2.1.3. Учебните планове за всяка ОКС съответстват на държавните изисквания и на Наредба 21 за прилагане на системата за натрупване и трансфер на кредити във висшето образование.

Учебният план за ОКС „професионален бакалавър“ е изграден съгласно изискванията на ЗВО, Наредбата за държавни изисквания за придобиване на висше образование на ОКС „бакалавър“, „магистър“ и „специалист“ и Наредба 21 За прилагане на системата за натрупване и трансфер на кредити във ВУ.

Учебната документация във ВУМ-Варна се изготвя съгласно Стандарти за разработване на учебна документация и включва: Квалификационна характеристика на специалността, която отчита спецификата на съответната ОКС, актуалните потребности от специалисти, особеностите на специалността; Учебен план; Характеристика на учебните дисциплини, име на дисциплината, вид на обучение, хорариум, статут на дисциплината, предпоставки, цели на дисциплината, развивани компетентности, форма и език на обучение, методи на преподаване и оценяване, съдържание на дисциплината, задължителна и препоръчителна литература; стандарт за учебни програми за отделните дисциплини; стандарт за писмен изпит; стандарт за писмено задание; график на учебния процес със срокове за изработване и одобрение на учебния график и семестриални разписи, изпитните сесии, датите за дипломна защита и държавни изпити.

Основните дисциплини в специалностите и разпределението на кредитите са в съответствие с нормативните изисквания, но не са достатъчно развити механизми за гъвкавост на обучението и мобилност на студентите. Възможни са подобрения в структурата на избираемите дисциплини.

Анализ на стойностите на индикатори	N2.1.3. Относителен дял (в проценти) специалности в различни форми за обучение, провеждани на чужд език (спрямо общия им брой в текущата учебна година).
	N2.1.4. Относителен дял (в проценти) специалности в различни форми за обучение, провеждани съвместно с български ВУ или научни организации (спрямо общия им брой в текущата учебна година).
	N2.1.5. Относителен дял (в проценти) специалности в различни форми на обучение в ПН/СРП към момента, провеждани съвместно с чужди ВУ, вкл. Европейски консорциуми ² (спрямо общия им брой).
	N2.1.6. Относителен дял (в проценти) задължителни и избираеми дисциплини в ПН/СРП с учебна документация, до която е осигурен електронен достъп за

² Става въпрос само за съвместни програми - съвместно обучение по специалности.

	обучавани и оторизирани потребители (спрямо общия им брой в текущата учебна година). <i>N2.1.3. – няма форми на обучение на чужд език, което ограничава международна конкурентоспособност на ПН;</i> <i>N2.1.4. -няма съвместни форми на обучение с други ВУ или научни организации; Липсата на съвместни програми, провеждани с български ВУ ограничава обмена на добри практики, възможностите за научноизследователска дейност, достъп до допълнителна експертиза, лаборатории и научни бази.</i> <i>N2.1.5. – няма съвместни форми на обучение в ПН 5.12 Хранителни технологии с чужди ВУ. ВУ не е активно включено в международни мрежи за образование и изследвания, което ограничава възможностите за академичен обмен и партньорства</i> <i>N2.1.6. – в първичните данни е отчетена стойност 100%, на сайта на ВУМ има представена подробна информация за специалността, подробни характеристики от учебния план, но няма достъп до учебната документация по отделните дисциплини. Информация и/или приложения, потвърждаващи отчитането по този индикатор не са открити в представените документи по акредитационната процедура. Отново е важно да се отбележи, че обучение в спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ не е провеждано за периода.</i>
--	---

Q2.1.4. Провежданите производствени стажове/практики съответстват на спецификата на специалностите в ПН/СРП, пряко обвързана с квалификацията.

Според учебния план практическата подготовка се провежда под формата на лабораторни упражнения, часове за практика по отделни профилиращи дисциплини и две учебни практики с общо 120 часа. *В представената учебна документация не се открива информация за задължителните по учебен план дисциплини – учебни практики.*

Във ВУМ има изградена добра практика за организиране и провеждане на стажове в различни търговски фирми, както и по Еразъм + практики, но такива не са реализирани за спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“, тъй като за акредитирания период не е провеждано обучение.

Q2.1.5. Обучението в магистърските програми (в сравнение с бакалавърските) се отличава със собствена специфика.

Няма планирано обучение в ОКС „магистър“ в ПН 5.12 Хранителни технологии.

Изводи на ПК по изпълнение на Стандарт 2:

Q2.1.1. Обучението в специалност „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ е планирано с изразена практическа ориентация и специфика, насочена към развитие на знания и умения в посоката на кулинарните изкуства. Изготвения анализ показва значима степен на съответствие по отношение на включените учебни дисциплини със специалностите „Храни, хранене и диететика“ и „Хранене и туризъм“ в УХТ, които са с четиригодишно обучение. Препоръчително е при тези анализи да има изготвена и оценка за потенциала за продължаване на обучението на завършилите с ОКС „професионален бакалавър“ в следващите ОКС.

Q2.1.2. Квалификационната характеристика на специалност „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ дава представа за цялостната концепция за обучение и е в съответствие с разработения учебен план. По N2.1.2 - това е нов учебен план и реално учебните програми по всички дисциплини са с новоразработено учебно съдържание.

Q2.1.3. Учебният план за ОКС „професионален бакалавър“ е изграден съгласно държавните нормативни изисквания. Няма съвместни форми на обучение с други ВУ и на чужд език. Не е предоставен доказателствен материал по количествен индикатор N2.1.6., тъй като не е реализирано обучение. Учебният план може да бъде допълнително усъвършенстван чрез интегриране на знания от различни области.

Q2.1.4. В учебния план има планирани часове за практическата подготовка, а ВУМ-Варна има изградена добра практика за организиране и провеждане на стажове в различни търговски фирми, практики по Еразъм +, но такива не са реализирани за спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“, тъй като за акредитирания период не е провеждано обучение.

Q2.1.5. Няма планирано обучение в ОКС „магистър“ в ПН 5.12 Хранителни технологии.

СТАНДАРТ 3. ОБУЧЕНИЕ, ПРЕПОДАВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ, ОРИЕНТИРАНИ КЪМ ОБУЧАВАНИТЕ

Критерий 3.1. Методи на преподаване и оценяване на постиженията на обучаваните .

Q3.1.1. Обучението се провежда в синхрон с тенденции на пазара на труда и научни постижения на ПН/СРП, и с прилагане на добри национални и международни университетски практики.

Обучение в ОКС „професионален бакалавър“ в спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ *реално не е провеждано в акредитирания период*, но създадения учебен план е актуален и следва тенденциите на обучение в сферата на кулинарните изкуства с редица университети в чужбина, както е отчетено при направения сравнителен анализ.

Във ВУМ-Варна има изградена Система за управление качеството на учебния процес, която определя механизмите за наблюдение и актуализация в процеса на обучение чрез: Периодичен анализ и контрол на качеството на действащата учебна документация, като се взема предвид студентското мнение и мнението на потребителите; Оценка на качеството на учебната документация на специалностите са свързани с оценка на равнището, пълнотата и съответствието на учебната документация с мнения на работодателите и студентите за квалификационната характеристика и учебния план; Съответствие със стандартите по аналогични специалности във водещи европейски висши училища; Съответствие между учебното съдържание и заявената цел на специалността, съгласуваност и хармонизация между дисциплините помежду им и с другите елементи на учебния план; Пазарната ориентация на учебното съдържание и мнение на експерти от бизнеса, времеви ресурси за обучението (продължителност на учебния цикъл и неговите елементи – изпитни сесии, семестри, практики).

Кариерният център на ВУМ извършва ежегодни, неформални проучвания на пазара на труда, анализи за потенциалните работни места, изготвя Доклад за проучване на пазара на труда, подпомага активно студентите при реализация на стажове. Източник на информация за ефективността на обучение и адекватността на предлаганите специалности спрямо нуждите на пазара на труда са и Годишните Кариерни изложения, организирани от ВУМ. При наличие на завършил випуск ще може да се оцени приложението и ефективността на добри национални и международни образователни практики.

Анализ на стойностите на индикатори	N3.1.1. Относителен дял (в проценти) задължителни и избираеми дисциплини в ПН/СРП с учебни програми, изискващи ползване на интерактивни методи за обучение (спрямо общия им брой в текущата учебна година).
	<i>По N3.1.1. е отчетена стойност 100%, като се има предвид, че в учебния план и в програмите по отделните дисциплини са включени курсови</i>

	<i>работи, презентации, практически упражнения и др., които съответстват на ситуационни или емпирични методи като компонент на интерактивните методи на обучение. В същото време след завършването на поне един випуск ще може да се оцени ефективността на планираните активни форми за обучение.</i>
--	--

Q3.1.2. В ПН/СРП се използват съвременни методи (вкл. интерактивни) за преподаване³ и обучение, подкрепа и доставка на учебно съдържание (вкл. с електронни средства).

Обучение в ОКС „професионален бакалавър“ в спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ реално не е провеждано в акредитирания период.

В подготвените учебен план и учебни програми по дисциплини има планирани различни методи на преподаване, включващи лекционни, семинарни занятия, практически упражнения, практики, задания за изготвяне на курсови работи, презентации, демонстрации на „най-добри постижения“ от практиката, решаване на реални или симулирани практически казуси и др. Във ВУМ съществуват условия за доставка на учебно съдържание с електронни средства, като: изградени центрове за електронно обучение с оборудвани лекционни зали с видеоконферентни системи; Мудъл базирана платформата за електронно обучение - модулни книги, която ще се използва при обучение; опит разработване в партньорство с други чуждестранни университети на MOOC /massive open online course/ по структурата на Coursera и EdX, които също са много добра възможност за доставка на електронно учебно съдържание при провеждане на обучение в спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“.

Препоръчително е със стартиране и развитие на спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ да се развива и разширява както прилагането на съвременните интерактивни подходи за преподаване и обучение, така и на електронното учебно съдържание по всички дисциплини от учебния план. Във ВУМ–Варна има установени добри практики от други специалности в този аспект.

Анализ на стойностите на индикатори	Н 3.1.2. Относителен дял (в проценти) задължителни и избираеми дисциплини в ПН/СРП с учебни програми, в които са планирани дейности, стимулиращи творческата активност на обучаваните – проекти, филми, курсови работи и др. (спрямо общия им брой в актуалния учебен план).
	<i>Н3.1.2 – отчетената стойност в първичните данни е 100%, като от данните по учебен план такива дейности са посочени в 11 от дисциплините. От самите учебни програми по отделните дисциплини също не може за всяка да се дефинират дейности, стимулиращи творческата активност на студентите. Препоръчително е да се включат тези активности като задължителна компонента в самите учебни програми и да се отчете каква тежест имат за получаване на заложените кредити.</i>

Q3.1.3. Обучението използва подходящи форми⁴ за развитие, подпомагане и стимулиране от една страна на студенти с академични постижения, а от друга – на обучавани от уязвими групи (вкл. студенти със СОП).

Основния подход за подпомагане на обучението на студентите е развитието на тютюрната система, като е разработен и Правилникът за устройството и дейността на

³ Вж. чл. 78 (3), т. 4 на ЗВО.

⁴ Например участие в научни семинари и конференции, публикационна дейност, индивидуална работа с преподавател, стипендии, допълнителни курсове, специфични обучителни средства, подпомагащи студентите със СОП и др.

тьюторната система във ВУМ. Създадени са условия за пряка комуникация на студентите с техните преподаватели за подпомагане в образователния процес, а при необходимост и с ръководни и административни лица.

В Доклада-самооценка е посочено, че ВУМ е приело Правила за осигуреност на обучението на студенти от по-висока възрастова група, на работещите студенти на непълно и пълно работно време, на чуждестранните студенти, както и на студентите с увреждания. Също така са създадени условия за достъп на хора с увреждания до учебните бази.

Една от стратегическите цели за развитие на спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ е създаване на условия за подпомагане на студентското предприемачество чрез изграждането на бизнес акселератор във ВУМ.

За акредитирания период не се отчитат студенти с академични постижения или студенти със СОП, тъй като не е провеждано обучение в ПН 5.12 Хранителни технологии.

Q3.1.4. В ПН/СРП се използват съвременни методи и процедури за адекватно и прозрачно оценяване на знанията и уменията на обучаваните, като се оповестява начинът на оценяване в процеса на обучение (вкл. с електронни средства).

Във ВУМ са разработени подробни правила за оценяване на знанията и уменията на обучаваните, които са публикувани със свободен достъп на официалния сайт в Правилник за вътрешния ред на ВУМ - глава осма: Изпитни сесии. Оценяване и глава девета: Предаване на курсови работи. Провеждане на изпити и други присъствени форми на оценяване.

Публикувани са на сайта на ВУМ и Стандарти за разработване на учебна документация, където в глави IV, V и XII са описани Стандартите за разработване на писмено задание, Стандарти за изпити и Стандартизирани оценъчна форма на писмено задание.

В Мудъл базираната среда за електронно обучение - модулни книги всеки преподавател има задължение да представя информация за Изисквания, инструкции и за изпитните процедури и заданията за курсови работи в началото на съответния семестър.

В учебния план на спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ на практика при всички дисциплини е включена форма на текущ контрол и изпит, а при 11 дисциплини са включени и други компоненти, като изготвяне на курсови работи и/или презентации, които се включват като форма на многокомпонентно оценяване.

Анализ на стойностите на индикатори	N3.1.3. Средногодишен относителен дял (в проценти) задължителни и избираеми дисциплини в ПН/СРП с многокомпонентно оценяване от поне 2 различни по тип компоненти (спрямо общия брой в актуалния учебен план). N3.1.4. Средногодишен относителен дял (в проценти) задължителни и избираеми дисциплини в ПН/СРП, оценката на които се формира на база поне 2 оценки по време на семестъра освен изпита (спрямо общия им брой в редовна и дистанционна форма на обучение). <i>И по двата индикатора N3.1.3 и N3.1.4 е отчетена стойност 73,81%, като е посочено, че 31 от общи 42 задължителни и избираеми дисциплини отговарят на заложените индикатори. При преглед на учебния план е видно, че при всички дисциплини е включена форма на текущ контрол и изпит, а при 11 дисциплини са включени и други компоненти, като изготвяне на курсови работи и/или презентации, които се включват като форма на многокомпонентно оценяване.</i>
-------------------------------------	---

Q3.1.5. Съотношението „преподаватели/обучавани“ е предпоставка и основа за постигане на целите на обучението по отделните специалности.

Не може да се направи анализ и оценка по този индикатор, тъй като в акредитирания период не е провеждано обучение в спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“.

Q3.1.6. Съществуват и действат система и правила за приемане и разглеждане на жалби на обучавани.

Във ВУМ-Варна е разработен и официално публикуван на сайта Правилник за подаване и разглеждане на жалби, сигнали и предложения от студенти и докторанти.

Обучение в ПН 5.12 хранителни технологии не е провеждано и съответно няма подавани и разглеждани жалби и сигнали.

Q3.1.7. Оценка на качеството и ефективността на административните услуги (вкл. електронни).

Във ВУМ има разработен Правилник за атестиране на административния персонал във ВУМ, също така се провежда анкетно проучване за качеството на административните услуги на студентите.

Отдел „Прием и маркетинг“ организира и провежда както кандидатстудентската кампания за прием на студенти, така и цялостната дейност по представяне на Висше училище по мениджмънт пред обществеността.

Учебен отдел организира и контролира цялостната учебна дейност във Висше училище по мениджмънт. Отделът организира и изработва учебните планове и графици, обработва и поддържа документацията, отнасяща се до студентското състояние (записване, заверяване на семестри, контрол по вписването и обработването на поставени оценки, прекъсвания и други), изготвя и издава официалните документи на студентите (студентски книжки, дипломи, академични справки, уверения и други), инициира определянето на правила за работа със студентите и преподавателите.

Кариерният център на ВУМ оказва съдействие на студентите за намиране на най-подходящата за тях практика, както и за нейното реализиране.

В отдел „Международно сътрудничество“ студентите могат да получат подробна информация относно програма Еразъм+ и възможностите за студентска мобилност, както и да кандидатстват за обучение или стаж в университет, с който ВУМ има подписано споразумение.

В представените документи по процедурата за акредитация не е открита информация за предлагане на електронни административни услуги, но при посещението на ЕГ беше представено, че такива се предлагат на студентите, но без представяне на самите електронни системи.

Изводи на ПК по изпълнение на Стандарт 3:

Q3.1.1. Обучение в ОКС „професионален бакалавър“ в спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ *реално не е провеждано в акредитирания период*, което не позволява реално оценяване, но във ВУМ-Варна са създадени условия за развитие на бъдещото обучение според тенденциите на пазара на труда и актуалността на подобни бакалавърски програми в други ВУ. При наличие на завършил випуск ще може да се оцени приложението и ефективността на добри национални и международни образователни практики.

Q3.1.2. Обучение в ОКС „професионален бакалавър“ в спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ *реално не е провеждано в акредитирания период*. Препоръчително е с развитие на спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ да се развива и разширява както прилагането на съвременните интерактивни подходи за преподаване и обучение, така и на електронното учебно съдържание по всички дисциплини от учебния план, каквито практики има установени за други специалности във ВУМ-Варна. Препоръчително е да се включат дейности, стимулиращи творческата активност на обучаваните, като задължителна компонента в самите учебни програми и да се отчете каква тежест имат за получаване на заложените кредити.

Q3.1.3. Във ВУМ са разработени правила за подкрепа на студентите в процеса на обучение и реализация, създават се условия за достъп на обучавани със СОП, но за

периода няма обучение в ПН 5.12 Хранителни технологии, за да се анализират тези практики по отношение на обучаваните и съответно не се отчитат студенти с постижения.

Q3.1.4. Във ВУМ-Варна има разработени и официално публикувани правила и процедури за адекватно и прозрачно оценяване на знанията и уменията на обучаваните. При преглед на учебния план на спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ е видно, че при всички дисциплини е включена форма на текущ контрол и изпит, а при 11 дисциплини са включени и други компоненти, като изготвяне на курсови работи и/или презентации, които се включват като форма на многокомпонентно оценяване.

Q3.1.5. Не може да се направи анализ и оценка по този индикатор, тъй като в акредитирания период не е провеждано обучение в спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“.

Q3.1.6. Във ВУМ-Варна е разработен и официално публикуван на сайта Правилник за подаване и разглеждане на жалби, сигнали и предложения от студенти и докторанти. Обучение в ПН 5.12 хранителни технологии не е провеждано и съответно няма подавани и разглеждани жалби и сигнали.

Q3.1.7. Във ВУМ функционират различни административни структури, осигуряващи обслужването на студентите в процеса на прием, обучение, кариерно развитие и мобилности. Разработени са и правила за оценяване на административните услуги, но оценка за административното обслужване в ПН 5.12 не може да се направи тъй като в акредитирания период не е провеждано обучение.

СТАНДАРТ 4. ПРИЕМ, РАЗВИТИЕ, ПРИЗНАВАНЕ И СЕРТИФИЦИРАНЕ НА ОБУЧАВАНИТЕ

Критерий 4.1. Институцията оповестява публично приетите от нея документи, очертаващи „жизнения цикъл“ на студента: прием в съответно ПН/СРП, развитие, признаване и дипломиране, както и доказателства за последователното им и прозрачно прилагане

Q4.1.1. Институцията е осигурила и предоставя възможности на обучаваните в ПН/СРП за участие в различни форми на мобилност, конференции, проекти и др. научни прояви (вкл. в чужбина).

На специализиран подсайт на ВУМ е публикувана Еразъм харта за висше образование за ВУМ и Еразъм декларация за политика за 2021-2027 г. На същия сайт е публикувана и Стратегия за интернационализация на ВУМ, информация за входящи и изходящи мобилности на студенти и академичен състав, академични и бизнес партньори по Еразъм и друга полезна информация. Отдел „Международно сътрудничество“ също има задължение да подпомага студентите при реализация на обучение и стажове в партньорски университети.

Във ВУМ е разработен Правилник за включване на студенти и докторанти в научноизследователска дейност.

Участие на обучавани в мобилности, конференции, проекти и др. не се отчитат за периода поради факта, че обучение в ПН 5.12 хранителни технологии не е провеждано.

Анализ на стойностите на индикатори	N4.1.1. Средногодишен относителен дял (в проценти) на приетите студенти (спрямо плановия прием за съответната година).
	N4.1.2. Средногодишен относителен дял (в проценти) приети студенти с 1-во желание за записване за всички ОКС и форми на обучение на ПН/СРП (спрямо плановия прием за съответната година).
	N4.1.3. Средногодишен относителен дял (в проценти) на кандидат-студенти, приети по чуждестранни дипломи (спрямо плановия прием за съответната година).

	N4.1.4. Средногодишен относителен дял (в проценти) студенти, участвали в изходящи мобилности в чужбина с продължителност поне 1 месец (спрямо общия им брой в съответната година). N4.1.5. Средногодишен относителен дял (в проценти) студенти с научни публикации в областта на ПН/СРП (спрямо общия им брой в съответната година). N4.1.6. Средногодишен относителен дял (в проценти) студенти, участващи в научни и приложни проекти и/или творчески изяви (спрямо общия им брой в съответната година).
	<i>По всички количествени индикатори от N4.1.1 до N4.1.6 няма отчитане на стойности, тъй като обучение в ПН 5.12 Хранителни технологии не е провеждано.</i>

Q4.1.2. Динамично се анализират резултати на обучавани, с цел персонализация на тяхното обучение и постигане на напредък (вкл. с електронни средства за управление и мониторинг на образователната среда).

ВУМ е разработена система за събиране на информация за мнението на студентите и всички заинтересовани страни относно качеството на обучение чрез периодични анкети сред студенти, партньори и работодатели по въпросите за кариерното развитие на студентите, за качеството на провежданото обучение, за развитие уменията на студентите и тяхната удовлетвореност от обучението.

Учебен отдел обработва и анализира получените резултати от всички анкети, които се представят за обсъждане пред Ректорския съвет. Комисията за осигуряване и оценяване на качеството /КООК/ ежегодно докладва на годишните събрания на Висшия академичен форум за резултатите от проведените анкети с всички заинтересовани страни и за постъпилите предложения.

Към приложенията са представени: разработена Анкета за проучване на студентското мнение; Доклади от проведени проучвания за интереса и нуждите на бизнеса от обучение за придобиване на висше образование по специалност “Хранителни технологии в кулинарните изкуства“. От проучването сред бизнеса са дефинирани основните изводи, че е налице сериозен дефицит на квалифицирани кадри в областта на хранителните технологии и ясна нужда от разкриването на нова специалност за обучение на млади специалисти в областта на хранителните технологии.

Анализиране на резултати от обучението не са провеждани, тъй като обучение в ПН 5.12. Хранителни технологии не е провеждано.

Q4.1.3. Институцията осигурява и предоставя на обучаваните в ПН/СРП възможности за кариерно развитие в периодите на обучение и професионална реализация, на база създадени кариерни центрове, алумни клубове и др.

Във ВУМ–Варна са създадени възможности за подкрепа на студентите при кариерно развитие чрез функционирането на Кариерният център на ВУМ, оказващ подкрепа при намиране и реализиране на практики и стажове и чрез отдел „Международно сътрудничество“, отговорен за информация за възможностите за студентска мобилност и Еразъм практики.

Кариерният център отговаря за предоставяне за възможности за кариерно развитие на настоящи и завършили студенти, разработва информационни материали и кампании, разработил е и прилага Правилник за организация и провеждане на практическа подготовка и задължителни стажове на студенти на ВУМ, Ръководство за провеждане на стажове и др., разработва и реализира анкети за завършили, действащи студенти, поддържа бази от данни „Алумни“.

Разработен е и Правилник за устройството и дейността на алумни асоциацията, като процедурата по регистрация на реализацията на завършилите студенти е еднаква за всички основни звена на ВУМ.

Във ВУМ ежегодно се провежда Кариерно изложение, организирано със съдействието на Студентски съвет.

Очаква се създадените възможности за подкрепа при кариерното развитие активно да се прилагат и при стартиране на обучението в ПН 5.12 Хранителни технологии.

Анализ на стойностите на индикатори	N4.1.7. Средногодишен относителен дял (в проценти) студенти, участвали във форми на практическо обучение по учебен план за съответната година, провеждани в реална работна среда (спрямо общия им брой в съответната година). N4.1.8. Процент на работещите на позиция, изискваща висше образование, сред осигурените лица, завършили ПН/СРП. N4.1.9. Относителен дял на студентите, получили награди за академични постижения (спрямо общия брой на студентите) през акредитирания период.
	<i>По всички количествени индикатори от N4.1.7 до N4.1.9 няма отчитане на стойности, тъй като обучение в ПН 5.12 Хранителни технологии не е провеждано.</i>

Q4.1.4. ПН/СРП осигурява форми на продължаващо обучение (квалификация, преквалификация и специализация) на външни за обучението в ПН/СРП лица.

Стратегическите цели на обучение в ПН 5.12 Хранителни технологии на ВУМ са:

- Развитие на продължаващото обучение чрез предоставяне на образователни услуги и тематични тренинги по поръчка на външни лица и организации с цел стимулиране на ученето през целия живот.
- Повишаване на приходите от продължаващо обучение и предлагане на услуги чрез разширяване на услугите, които ВУМ предлага на външни лица и организации.

Интересна структура към ВУМ е The Culinary Arts Institute, която функционира активно и предлага различни възможности за обучение в краткосрочни курсове в сферата на кулинарните изкуства, участва в обучението в тригодишните бакалавърски програми, Gastronomy and Culinary Arts и Hospitality and Culinary Arts, предлагани основно за чуждестранни студенти.

Въпреки, че не са реализирани форми на продължаващо обучение в ПН 5.12 Хранителни технологии има значим потенциал за тяхното развитие, в следствие на заложените стратегически цели и реално функциониращата структура The Culinary Arts Institute.

Изводи на ПК по изпълнение на Стандарт 4:

Q4.1.1. Във ВУМ са създадени условия за участие на обучавани в мобилности, и НИД, но такива не се отчитат за периода поради факта, че обучение в ПН 5.12 хранителни технологии не е провеждано.

Q4.1.2. Във ВУМ е разработена система за събиране на информация за мнението на студентите и всички заинтересовани страни относно качеството на обучение, но анализиране на резултати от обучението не са провеждани, тъй като обучение в ПН 5.12 Хранителни технологии не е провеждано.

Q4.1.3. Във ВУМ–Варна са създадени възможности за подкрепа на студентите при кариерно развитие, като се очаква създадените възможности активно да се прилагат и при стартиране на обучението в ПН 5.12 Хранителни технологии.

Q4.1.4. Въпреки, че не са реализирани форми на продължаващо обучение в ПН 5.12 Хранителни технологии има значим потенциал за тяхното развитие, в следствие на

СТАНДАРТ 5. ПРЕПОДАВАТЕЛСКИ СЪСТАВ

Критерий 5.1. Профил и квалификация на преподавателския състав.

Q5.1.1. Квалификацията на преподавателите, участващи в обучението, съответства на спецификата на водените от тях задължителни дисциплини и на ръководените от тях дисертационни теми.

Според представената информация в Доклада-самооценка: Преподавателите, ще се включат в обучението в ПН 5.12 Хранителни технологии към 2022 г. са общо 28 на брой. От тях на първи основен трудов договор са назначени 26 преподаватели или 93% от общия брой. Двама преподаватели или 7 % от общия брой преподаватели в ПН 5.12 са назначени на втори ОТД. Квалификацията на всички преподаватели от ПН 5.12 отговаря на научната област, по академична длъжност и/или научна степен. Представена е справка с преподавателите съответно по академична длъжност и по научна степен и информация за планираните за тях учебни дисциплини.

Според представените Първични данни преподавателския състав в ПН 5.12 Хранителни технологии във ВУМ възлиза на 20, от които 12 хабилиитирани преподаватели, 4-ма нехабилиитирани (от които 3-ма с ОНС доктор) и 4-ма на длъжност преподавател. Определеният относителен дял на часовете в ПН 5.12, водени от преподаватели на ОТД е 78,52%, а на лекционните часове, водени от хабилиитирани преподаватели е 85,37%. Важно е да се подчертае, че това не са реално изведени часове, а планирани такива, тъй като реално обучение в спец. “Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ не е провеждано в акредитирания период.

В аспекта на предходните констатации е важно да се отбележи, че е препоръчително паралелно с развитие на обучението в ПН 5.12 Хранителни технологии, да се предприемат мерки и за развитие на преподавателския състав с квалификация, ориентирана в професионалното направление.

Анализ на стойностите на индикатори	N 5.1.1. Относителен дял лекционни курсове (в проценти) в текущата учебна година, водени от хабилиитирани лица на ОТД (спрямо общия им брой в актуалния учебен план, отчитайки различните форми на обучение). N5.1.2. Средногодишен относителен дял (в проценти) преподаватели в ПН/СРП – членове на редакционни колегии на издания, индексирани и/или реферирани в специализирани бази данни (спрямо общия им брой в акредитирания период).
	<i>N5.1.1.1 – отчетена е стойност 85,37%, но реално то е прогнозна стойност, когато бъде реализирано обучение в спец. “Хранителни технологии в кулинарните изкуства“.</i>
	<i>N5.1.2. – в първичните данни не са отчетени преподаватели – членове на редакционни колегии, но има включено приложение към тях, в което е отчетено участието на двама преподаватели в такива редакционни колегии на индексирани и реферирани научни издания.</i>

Q5.1.2. Системата за атестиране и стимулиране на кариерното развитие на преподавателите е прозрачна и действа според ясно дефинирани и измерими критерии, на базата на които реално се извършва материално стимулиране и санкциониране на преподавателите от ПН/СРП.

Основни стратегически цели за развитие на ВУМ са: Стимулирането на международната мобилност на преподавателите, като част от кариерното развитие; Стимулиране на научното и кариерно израстване на академичния състав от ПН 5.12 с цел увеличаване броя на преподавателите във ВУМ, които притежават докторска степен; Стимулиране на научните и научно-приложните изследвания във ВУМ в рамките на приоритетните области, посочени в Иновационната стратегия за интелигентна специализация на Република България 2014-2020 г.

Системата за управление на човешките ресурси във ВУМ включва прилагане на следните вътрешни нормативни документи:

- Правилник за условията и реда за заемане на академични длъжности;
- Етичен кодекс за академично единство на преподаватели, служители и студенти на ВУМ,
- Правилник за прилагане на Европейската харта на учените във ВУМ- Приложение 1 към Критерий 5.1.1;
- Правилник за прилагане на Кодекса за назначаване на изследователи на Европейската комисия;
- Правилник за атестация, заетост, оценка на труда и заплащане на преподавателите.

Във ВУМ е изградена система за атестиране на академичния състав, приет е Правилник за атестация, заетост, оценка на труда и заплащане на преподавателите. Атестирането на преподавателите се осъществява от Комисията по осигуряване и оценяване на качеството.

Преподавателите изготвят предварително отчет за извършени дейности спрямо индивидуален план за развитие по образец. Отчетът за извършените дейности включва научната дейност на преподавателя (публикации, брой цитирания, рецензентска дейност, участие в редколегии на списания и конференции и др.), проведени лекции и семинари в чужбина, учебна дейност (учебна заетост, изготвени модулни книги и учебни помагала, участия в научни журита, допълнителна дейност в помощ на ВУМ, административна заетост, допълнителна работа със студенти, участие в рекламна кампания на ВУМ (напр. в кандидатстудентската кампания). Индивидуалният план за развитие обхваща краткосрочните и дългосрочните цели, които преподавателят си поставя и индикаторите за постигането им. Преподавателят посочва потребностите, свързани с професионалното му развитие, както и дейностите, свързани с постигането на поставените цели. В индивидуалният план се посочват и дейностите в помощ на ВУМ, в които преподавателят планира да участва.

Системата за финансови стимули се прилага съгласно Правилник за атестация, заетост, оценка на труда и заплащане на преподавателите. Планират се средства за участие в научни форуми, за подпомагане на публикационната активност, организират се и се провеждат безплатни обучения на преподавателския състав.

В приложения доказателствен материал към първичните данни има справки за преподаватели, получили награди или ДМС за активно участие в НИД, като тези преподаватели реално са планирани за включване в обучението в ПН 5.12 Хранителни технологии.

Анализ на стойностите на индикатори	N5.1.3. Средногодишен относителен дял (в проценти) преподаватели на ОТД, заели нова академична длъжност и/или придобили научна степен за периода (спрямо общия им брой). N5.1.4. Средногодишен относителен дял (в проценти) на преподаватели на ОТД, участвали в изходящи мобилности в чуждестранни институции с продължителност от 1 седмица до 1 месец (спрямо общия им брой). N5.1.5. Средногодишен относителен дял (в проценти) на преподаватели на ОТД, били гост-преподаватели и/или изследователи за повече от 1 месец в чуждестранни институции (спрямо общия им брой) . N5.1.6. Средногодишен брой чуждестранни гост-преподаватели, водили поне 1 задължителна и/или избираема дисциплина в ПН/СРП.
-------------------------------------	--

	N5.1.7. Средногодишен обем финансови средства (в хил. лв.), отделени от ВУ в рамките на ПН/СРП на един преподавател на ОТД за участие във форми за повишаване на квалификацията (вкл. специализация) и за стимулиране на НИД. <i>N5.1.3. – 2,92% - резултатът е получен от нова АД или придобита НС на двама преподаватели, които е планирано да се включат в обучението на спец. “Хранителни технологии в кулинарните изкуства”.</i> <i>N5.1.4. – 13,52% - в приложенията към първичните данни е приложена справка за реализираните краткосрочни преподавателски мобилности, като за три години общо 6 преподаватели са реализирали такива. Реално обаче не може да се изчисли сравнима стойност по този количествен индикатор, тъй като обучение не е провеждано в спец. “Хранителни технологии в кулинарните изкуства”, но въпреки това в табл. Т.2.1 от първичните данни са отчетени брой участвали преподаватели.</i> <i>N5.1.5. – няма отчетена стойност.</i> <i>N5.1.6 – отчетени са двама чуждестранни преподаватели за акредитирания период, но при условие, че не е провеждано обучение, стойностите по този индикатор не са реални.</i> <i>N5.1.7. – 0,62 хил. лв. са отчетени като отделени средства за един преподавател за повишаване на квалификацията. Реално обаче не може да се изчисли сравнима стойност по този количествен индикатор, тъй като обучение не е провеждано в спец. “Хранителни технологии в кулинарните изкуства”, но въпреки това в табл. Т.2.1 от първичните данни са отчетени брой участвали преподаватели.</i>
--	--

Q5.1.3. Процедурите за заемане на академични длъжности се провеждат съгласно ЗВО – чл. 78, ал. 3 (вкл. със спазване на нормативно определените срокове и изисквания, съпровождаме с необходимата документация, осигурен публичен достъп).

Във ВУМ е приет и се прилага Правилник за условията и реда за заемане на академични длъжности, който е съгласуван с изискванията на ЗРАСРБ и Правилника за неговото прилагане, но прави впечатление, че в него не са включени Минималните национални изисквания за ПН 5.12 Хранителни технологии, което е част от област 5. Технически науки. За осигуряване на развитието на академичния състав и в това ПН е нужно да се предприемат действия за актуализиране на посочения Правилник.

При търсене в официалния сайт на ВУМ не беше открита информация за Правилник за условията и реда за заемане на академични длъжности със свободен достъп. Също така на официалния сайт не се поддържа актуална информацията за минали и текущи конкурси, за което трябва да се предприемат мерки. Напр. конкурс, обявен през 2022 г. все още е в секция активни, а в секция Минали конкурси, също от 2022 г. има непълна информация, като не са публикувани всички становища на членовете на научните журита.

Критерий 5.2. Научноизследователска и художественотворческа дейност на академичния състав и участие на студентите и докторантите в нея.

Q5.2.1. Научноизследователската и художественотворческата дейност и постижения в областта на ПН/СРП на академичния състав, участващ в обучението, са сравними с резултатите на други български и/или чуждестранни ВУ.

Цялостната организация, поддържането и развитието на НИД в дългосрочен план се осъществяват чрез приета Стратегията за развитие на научните изследвания 2020-2025 на ВУМ. Като приоритетни научни направления във ВУМ се считат направленията: по които има обучение на студенти във ВУМ; посочени като приоритетни в Иновационната стратегия

за интелигентна специализация на Република България 2014-2020, както и в Националната стратегия за развитие на научните изследвания 2020; посочени в Стратегията за развитие на научните изследвания на ВУМ.

Преподавателите във ВУМ развиват научната си и професионална компетентност посредством: участия в научни конференции; участия в науки и организирани то бизнеса конференции; участия в научни и научно-приложни проекти; участия в редакционни колегии на научни списания; рецензиране на публикации за научни списания; публикуване в научни списания, индексирани в Scopus и Web of Science; участия в курсове за повишаване на компетентностите; публикуване на монографични изследвания с водещи световни издателства; членство в национални и международни научни мрежи и организации.

Таблица. Научноизследователска и художественотворческа дейност на академичния състав: количествени индикатори⁵

N5.2.1. Средногодишен брой защитили докторанти на един хабилитиран преподавател в ПН/СРП.	0
N5.2.2. Средногодишен относителен дял на преподавателите от ПН/СРП, ръководили научни или научно-приложни международни проекти (спрямо общия брой преподаватели) (1 проект за периода се брои веднъж).	13,51%
N 5.2.3. Средногодишен относителен дял на преподавателите от ПН/СРП, участвали в научни или научно-приложни международни проекти (спрямо общия брой преподаватели) (1 проект за периода се брои веднъж).	118.92%
N5.2.4. Средногодишен относителен дял на преподавателите от ПН/СРП, ръководили научни или научно-приложни национални проекти към ФНИ (МОН) и др. (спрямо общия брой преподаватели) (1 проект за периода се брои веднъж).	8,11%
N5.2.5. Средногодишен относителен дял на преподавателите от ПН/СРП (спрямо общия брой преподаватели), участвали в научни или научно-приложни национални проекти към ФНИ (МОН) и др. (1 проект за периода се брои веднъж).	29,73%
N5.2.6. Относителен дял (в проценти) на преподавателите с патенти, полезни модели, изобретения и технологии (спрямо общия брой за периода). – допълнителен специфичен индикатор.	2,7%
А. Научна дейност – резултати на един преподавател (публикационна и творческа активност). Под публикации в т. от 5.2.7. до 5.2.10 се имат предвид студии, статии в списания и глави от книга:	
N5.2.7. Средногодишен брой публикации на преподавател в индексирани издания – WoS, Scopus.	2,7
N5.2.8. Средногодишен брой публикации на преподавател в издания, индексирани и реферирани в специфични за ПН/СРП бази данни.	0.89
N 5.2.9. Средногодишен брой публикации на преподавател в издания от националния референтен списък.	1,08
N5.2.10. Средногодишен брой публикации на преподавател в нереферирани издания.	2,08
N5.2.11. Средногодишен брой рецензирани монографии на преподавател.	1.14
N5.2.12. Средногодишен брой публикувани учебници за университет или за училищната мрежа, включително и на електронен носител (с ISBN), на един преподавател.	2,65
N5.2.13. Относителен дял на преподавателите с награди и отличия за академични, творчески и спортни изяви в ПН/СРП ⁷ (в проценти спрямо общия брой).	13,51%
N5.2.14. Среден индекс за цитиране на преподавател от ПН/СРП.	1
N5.2.15. Средногодишен брой организирани от ПН/СРП научни конференции/форуми, школи, вкл. с участие на студенти (спрямо общия брой на специалностите в текущата учебна година).	0,75

По индикатор N5.2.3. е отчетена стойност 118.92%, която е резултат от некоректно отчетените първични данни – има разминаване между числата за брой преподаватели по

⁵ <Стойностите на всички количествени индикатори (N) се взимат точно такива, каквито са, от формуляра за първични данни на ПН/СРП, който е неразделно приложение към доклада.>

години в ПН 5.12 Хранителни технологии (таблица Т-2.1 от първичните данни) и брой преподаватели отчетени като участващи в проекти (табл. Станд 5.2.1.-8.–17 от първичните данни).

Относно всички посочени количествени индикатори и техните стойности, извлечени от Таблиците с първични данни е важно да се подчертае, че не може да се изчисли реална и сравнима стойност по всеки от тях, тъй като обучение не е провеждано в спец. “Хранителни технологии в кулинарните изкуства“, но въпреки това в табл. Т.2.1 от първичните данни са отчетени брой участвали преподаватели.

Имайки предвид НИД (отчетена) на академичния състав, по скоро този резултат може да се приеме като оценка на квалификационния профил за всеки преподавател с потенциал за участие в обучението в ПН 5.12 Хранителни технологии, каквото не е реализирано в акредитирания период.

Q5.2.2. ПН/СРП стимулира научноизследователските и творческите дейности на преподавателите, като подкрепя представянето и популяризирането на техните резултати.

Във ВУМ са създадени условия за стимулиране на НИД като Системата документа, които уреждат различни аспекти на планирането, провеждането, отчитането, комерсиализирането, въвеждането в практиката, защитата на интелектуалната собственост, публикуването и популяризиране на резултатите от НИД във ВУМ:

- Стратегия на ВУМ за развитие на научните изследвания 2020-2025;
- Правилник за научноизследователската дейност на ВУМ;
- Правилник за включване на студенти и докторанти в научноизследователската дейност на ВУМ;
- Правилник за дейността на Научноизследователския институт към ВУМ;
- Правилник за издателската дейност на ВУМ;
- Правилник за регистриране, закрила и използване на обектите на интелектуална собственост на ВУМ.

Във ВУМ се организират Годишни научни конференции и регулярно се издава „Годишник на Висше училище по мениджмънт“. ВУМ-Варна издава и научно списание с отворен достъп „European Journal of Tourism Research“, което се реферира в Scopus и от 2023 г. притежава Q2. В тези научни издания са създадени възможности за публикуване на резултатите от НИД на академичния състав.

Според данните от представения Доклад-самооценка са осигурени финансови средства за мобилности, за участие в научни форуми, за допълнително финансиране на академичния състав за работа по проектите. Бюджетът за НИД се формира както от собствени средства на ВУМ, така и от финансираня по проекти.

Q5.2.3. Прилагане на Европейската харта на изследователите и на Кодекса на поведение при подбор на изследователи и като резултат получаване на логото „HR Excellence in Research“ от Европейската Комисия.

Според данните от Доклада-самооценка във ВУМ е приет и Правилник за прилагане на Европейската харта на учените и Правилник за прилагане на кодекса за назначаване на преподаватели във ВУМ.

В представените доказателствени материали по процедурата за акредитация на ПН 5.12 Хранителни технологии във ВУМ-Варна не е открита информация за тези правилници.

Изводи на ПК по изпълнение на Стандарт 5:

Q5.1.1. Във ВУМ е сформиран основен преподавателски състав, с квалификации за реализиране на обучението в ПН 5.12, но определените относителен дял на часовете, водени от преподаватели на ОТД и на лекционните часове, водени от хабилитирани преподаватели е проектен, а не са реално изведени часове, тъй като реално обучение в спец. “Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ не е провеждано в

акредитирания период. Препоръчително е паралелно с развитие на обучението в ПН 5.12 Хранителни технологии, да се предприемат мерки и за развитие на преподавателския състав с квалификация, ориентирана в професионалното направление.

Q5.1.2. Във ВУМ има ясна и действаща система за атестиране и стимулиране на преподавателския състав, като е представена информация за преподаватели, получили награди или ДМС за активно участие в НИД, като тези преподаватели реално са планирани за включване в обучението в ПН 5.12 Хранителни технологии. Отчетени са стойности по някои от количествените индикатори N5.1.3 до N5.1.7, но реално не могат да се изчисляват сравнима стойност по тези индикатор, тъй като обучение не е провеждано в спец. “Хранителни технологии в кулинарните изкуства“, но въпреки това в табл. Т.2.1 от първичните данни са отчетени брой участвали преподаватели.

Q5.1.3. Във ВУМ се прилага Правилник за условията и реда за заемане на академични длъжности, който е съгласуван с изискванията на ЗРАСРБ и Правилника за неговото прилагане, но прави впечатление, че в него не са включени Минималните национални изисквания за ПН 5.12 Хранителни технологии, което е част от област 5. Технически науки. Също така на официалния сайт не се поддържа актуална информацията за минали и текущи конкурси. За осигуряване на развитието на академичния състав в това ПН 5.12 Хранителни технологии е нужно да се предприемат действия за актуализиране на посочения Правилник и за обявяване и минали конкурси.

Q5.2.1. Във ВУМ е изградена система за поддържане и развитие на НИД, като се отчитат много добри стойности по повечето количествени индикатори. Важно да се отбележи, че не са изчислени реална и сравнима стойност по всеки от тях, тъй като обучение не е провеждано в спец. “Хранителни технологии в кулинарните изкуства“, но въпреки това в табл. Т.2.1 от първичните данни са отчетени брой участвали преподаватели. Имайки предвид НИД (отчетена) на академичния състав, по скоро този резултат може да се приеме като оценка на квалификационния профил за всеки преподавател с потенциал за участие в обучението в ПН 5.12 Хранителни технологии, каквото не е реализирано в акредитирания период.

Q5.2.2. Във ВУМ са създадени условия за стимулиране на НИД на преподавателите, както и за подкрепа при мобилности, участие в научни форуми и публикационна активност.

Q5.2.3. Според данните от Доклада-самооценка във ВУМ е приет и Правилник за прилагане на Европейската харта на учените и Правилник за прилагане на кодекса за назначаване на преподаватели във ВУМ. В представените доказателствени материали по процедурата за акредитация на ПН 5.12 Хранителни технологии във ВУМ-Варна не е открита информация за тези правилници.

СТАНДАРТ 6. УЧЕБНИ РЕСУРСИ И ПОДПОМАГАНЕ НА СТУДЕНТИТЕ

Критерий 6.1. Материално-техническа и информационна осигуреност на обучението.

Q6.1.1. Материално-техническата⁶ и информационната база на ПН/СРП е достатъчна и адекватна за постигане на високо качество на обучението и е сравнима в качествено отношение с предоставяни от други български ВУ или научни организации.

ВУМ разполага с 8705 кв. м. обща площ - зали и лаборатории за аудиторна заетост в т. ч. недовършена учебна площ 2005 кв. м. или въведена в експлоатация учебна площ 6700 кв. м. В кампус Добрич, която е основна база, в която ще се провежда обучението в спец. “Хранителни технологии в кулинарните изкуства“, разполага с 6983 кв. м. зали и лаборатории като аудиторна заетост в т. ч. в недовършен вид зали 2005 кв. м.

⁶ Вкл. базата, необходима за практически занятия, провеждане на експерименти, научноизследователска дейност на обучавани и преподаватели, и др.

Според представените данни ВУМ осигурява нужните за обучението компютърни работни места, разполага със собствен библиотечен фонд, който се обновява, безжичен интернет е осигурен в учебните кампуси и в студентските общежития.

В кампус Добрич е изграден Лабораторен комплекс на площ от 715 кв. м на етаж три от сградата. Лабораторният комплекс включва Технологична лаборатория за обучение по дисциплините „Основи на кулинарната технология“, „Технология на кулинарната продукция“, „Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия“, „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци“, „Органолептичен анализ“, „Дизайн на ястия. Създаване на нови продукти“, „Молекулярна кухня“, „Кулинарни изкуства“. Технологичната лаборатория се състои от учебна част, оборудвана с топлинни блокове, конвектомати, хладилни съоръжения, шокови замразители, неутрално оборудване и др. Изградени са битови помещения и съблекални за жени и мъже, складове помещения, учебни подготвителни за подготовка на зеленчуци, яйца, риба, месо, сухи складове за продукти, складове за опаковки, помещение за изнасяне на готова продукция за кетъринг и др. Комплексът включва и изградена Винарна изба на площ от 120 кв. м със съоръжение за съхраняване на бутилки вина. Изградена и оборудвана е и амфитеатрална учебна зала, обзаведена за провеждане на демонстрации с осигурена вода и електричество, доведени до преподавателския модул с възможност студентите да наблюдават демонстрациите по технология на кулинарната продукция.

От видяното в процес на изграждане са Лаборатория по химия и Лаборатория по биология и микробиология с обща площ 115 кв. м.

При посещение на ЕГ в кампус Добрич, ВУМ-Варна бяха учебните зали и представени ново изградените лабораторни площи, както и частта, която е в процес на изграждане, на етап строителни дейности. ЕГ се запозна и с материалната база в кампус Варна, която също разполага с оборудвани учебни зали, експериментални кухни и учебен ресторант (обект за производство на кулинарна продукция), които са включени в обучението на специалност „Хотелиерство и кулинарни изкуства“ и обученията, провеждани от The Culinary Arts Institute, но имат възможност за използване и в спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ при обучението по конкретни профилиращи дисциплини.

Необходимо е да се продължат процесите по изграждане и на другите планирани учебни зали и лаборатории, въпреки, че разполагаемата учебна площ е достатъчна за обучение на студентите съгласно планирания капацитет.

Q6.1.2. Провежда се политика на дигитализация на учебните ресурси и на обучението в ПН/СРП като цяло, на база набор от стандарти за електронни (вкл. и уеб базирани) курсове, дейности, форми за комуникация и др.

Във ВУМ са изградени три центъра за електронно обучение с модерно оборудвани лекционни зали с видеоконферентни системи, позволяващи едновременно провеждане на дискусии. Разработена е специализирана платформа за електронно обучение ДЕК система, в която в електронен вид се качват презентации, учебни ресурси, препоръчителна литература, казуси, разработени различни теми от всички области.

ВУМ има разработена електронна система за обучение в платформата Мудъл. За всяка учебна дисциплина в ПН 5.12 е създадена възможност за актуализиране на учебната документация. Изискванията и инструкциите под формата на Модулни книги и задания се качват в тази платформа в началото на съответния семестър, съгласно вътрешните нормативни правила във ВУМ.

Във ВУМ съществуват и други условия за доставка на учебно съдържание с електронни средства, като опит при разработване в партньорство с други чуждестранни университети на МООС / massive open online course / по структурата на Coursera и EdX, които също са много добра възможност за доставка на електронно учебно съдържание при провеждане на обучение в спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“.

Тъй като в акредитирания период не е стартирало обучението в спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“, е важно всички възможности за дигитализация активно да се развиват и прилагат при реализиране на това обучение.

Анализ на стойностите на индикатори	N6.1.5. Относителен дял (в проценти) задължителни и избираеми дисциплини, осигурени с учебни пособия и ресурси, до които е осигурен електронен достъп за обучавани и оторизирани потребители (спрямо общия им брой в ПН/СРП).
	<i>N6.1.5 – в първичните данни са отчетени 100% от дисциплините, които са осигурени с учебни пособия и ресурси с електронен достъп, но трябва да се подчертае, че обучение в спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ не е реализирано в периода и ако реално са създадени такива ресурси, при провеждане на обучението по всяка дисциплина ще бъде наложително тези ресурси да се актуализират.</i>

Q6.1.3. Преподавателите от ПН/СРП разполагат с достатъчно площ за осигуряване на своята самостоятелна работа, комуникационни и консултации дейности.

В представения Доклад-самооценка не е открита информация за осигуреността на преподавателите с площ за самостоятелна работа, комуникации и консултации.

По количествените индикатори в първичните данни има посочени данни, но липсва доказателствен материал по тях.

Анализ на стойностите на индикатори	N6.1.1. Средногодишен размер финансови средства на преподавател, привлечени за научни изследвания и иновации. N6.1.2. Брой платени абонаменти за пълнотекстови електронни научни бази данни за ПН/СРП, достъпни за обучавани и преподаватели, към момента. N6.1.3. Относителен дял (в проценти) преподаватели на ОТД към момента, осигурени с компютъризирано работно място на територията на ВУ (спрямо общия им брой). N6.1.4. Средна площ (в кв.м.) на територията на ВУ, предоставена към момента на преподавател на ОТД за самостоятелна работа и консултации.
	<i>N6.1.1 – 2857,93 лв. е отчетената стойност, но имайки предвид, че не е стартирало обучението в спец. “Хранителни технологии в кулинарните изкуства“, то не може да се изчисли реална сравнима стойност по този количествен индикатор с първичните данни за брой участвали преподаватели.</i> <i>N6.1.2 – в първичните данни е отчетена стойност 2 бр. платени абонаменти за научни бази данни, а в приложението по този индикатор са включени и достъпни до софтуерни бази данни.</i> <i>N6.1.3 – отчетена стойност 70%, но в документите не се открива доказателствен материал по този индикатор и не може да се изчисли реална сравнима стойност по тези първичните данни за брой участвали преподаватели, тъй като се разминава в различните таблици.</i> <i>N6.1.4 – 15.60 кв. м. е отчетената стойност в първичните данни, но отново реалната стойност на този индикатор би могла да се изчисли, когато са реално отчетени преподавателите от реален образователен процес.</i>

Q6.1.4. Провежда се политика за осигуряване на достъпна архитектурна среда, както и на достатъчен набор от учебни ресурси и материали в ПН/СРП, подходящи за лица със СОП и от уязвими групи.

В Доклада-самооценка е посочено, че във ВУМ са създадени условия за достъп на хора с увреждания до учебните бази.

За акредитирания период не се отчитат студенти със СОП и разработване на учебни ресурси и материали за такива студенти, тъй като не е провеждано обучение в ПН 5.12 Хранителни технологии.

Q6.1.5. На обучаваните е осигурен достъп до съвременна спортна база.

В учебния план на спец. “Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ е включена дисциплината Физическо възпитание и спорт с продължителност не по-малко от 30 контактни часа на семестър за целия курс на обучение, съгласно законовите изисквания.

В сградата на кампус Добрич по данни от Доклада-самооценка е разположен спортен комплекс със спортни зали за фитнес, санитарни помещения, зала за игри – тенис на маса и др. Общата площ е 900 кв. м., като част от тази площ е обект на бъдещо оборудване.

Q6.1.6. Институцията е осигурила лицензиран специализиран софтуер, ползван в обучението, научноизследователските и административните дейности в ПН/СРП.

По данни от представения Доклад-самооценка ВУМ е осигурил 20 бр. софтуер с учебни и други информационни материали, като: Интегрирания специализиран библиотечен софтуер „Автоматизирана Библиотека“; специализиран софтуер за проверка на оригиналността и автентичността на дипломните работи; разработен софтуер за виртуално обучение, софтуер управление на хотели и ресторанти, управленски софтуер. Според информацията от първичните данни във ВУМ се използват 3 броя технологични електронни платформи, като в доказателствения материал е представено ползването само на платформата Мудъл.

Изводи на ПК по изпълнение на Стандарт 6:

Q6.1.1. ВУМ-Варна разполага с достатъчна по площ материална база, учебни зали и конкретни технологични лаборатории за обучение по профилиращи дисциплини. Необходимо е да се довърши изграждането и на другите планирани учебни зали и лаборатории, въпреки, че разполагаемата учебна площ е достатъчна за обучение на студентите съгласно планирания капацитет.

Q6.1.2. Във ВУМ се реализират политики и са създадени възможности за дигитализация на обучението и използване на електронни ресурси. Тъй като в акредитирания период не е стартирало обучението в спец. „Хранителни технологии в кулинарните изкуства“, е важно всички възможности за дигитализация активно да се развиват и прилагат при реализиране на това обучение, и да се актуализират наличните дигитални ресурси по отделните дисциплини.

Q6.1.3. В представения Доклад-самооценка не е открита информация за осигуреността на преподавателите с площ за самостоятелна работа, комуникации и консултации. По количествените индикатори в първичните данни има посочени данни, но липсва доказателствен материал по тях.

Q6.1.4. ВУМ осигурява достъпна архитектурна среда за лица с увреждания, но специализирани учебни ресурси и материали за лица със СОП не са разработвани, тъй като не е стартирали обучението в ПН 5.12 Хранителни технологии и няма такива студенти.

Q6.1.5. В учебния план на спец. “Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ е включена дисциплината Физическо възпитание и спорт съгласно законовите изисквания. В сградата на кампус Добрич по данни от Доклада-самооценка е разположен спортен комплекс в процес на изграждане.

Q6.1.6. ВУМ осигурява определен специализиран софтуер за обучение, който се използва и в други действащи професионални направления и се отчита използване на 3 броя технологични електронни платформи.

СТАНДАРТ 7. УПРАВЛЕНИЕ НА ИНФОРМАЦИЯТА

Критерий 7.1. Институциите имат изградена организация за управление на информацията, свързана с реализацията на обучението по ПН/СРП и последващата реализация на завършилите.

Q7.1.1. В ПН/СРП се осъществява периодичен мониторинг на информация за пазара на труда и на конкурентната среда, както и на мнения на работодатели относно професионалната подготовка на обучаваните, с цел обосновани промени и подобрения на обучението.

При определянето на професионалната квалификация за спец. “Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ в ПН 5.12 Хранителни технологии ВУМ се основава на анализи за потенциалните работни места и проучвания на национално и международно ниво относно развитието на пазара на труда. Информация се събира и обработва от Кариерния център.

За да може адекватно да отговаря на промените на пазара на труда, ВУМ си поставя за цел да следи за тенденциите и да анализира нуждите на всички участници в него, както на потребителите на кадри, така и на самите обучавани. Целите на тези проучвания са установяване на основните тенденции в (1) заетостта след завършване на студентите – работят ли в сферата, в която са се обучавали или не; (2) очаквания на работодателите от завършилите в конкретната специалност; (3) очакванията на студентите от бъдещата им професионална реализация (4) нагласите на студентите относно това, дали да работят на националния пазар на труда или да се реализират на международния такъв. Въз основа на планираните проучвания Кариерния център на ВУМ изготвя доклади, които се обсъждат от ръководните органи.

Неформална информация Кариерният център събира чрез (1) пряка комуникация с работодатели при организацията и реализацията на стажове, учебни практики и учебни визити в предприятия, (2) посредством своята мрежа от алумни, (3) при организацията на различни кариерни форуми във висшето училище, като например ежегодно провежданите Кариерни дни, организирани със съдействието на Студентски съвет, Трудовата борса в град Добрич, организирана от Регионалната служба по заетостта, на която висшето училище е домакин, както и при участие на бизнес посланиците на ВУМ на различни кариерни форуми в страна. Бизнес посланиците на ВУМ е група от настоящи студенти и възпитаници на колежа, които са основали собствено предприятие и управляват сами своя бизнес, като промоцират развитието на предприемачески дух и на предприемачество сред младите хора.

За акредитирания период Кариерния център на ВУМ е изготвил два доклада от проведени проучвания за интереса и нуждите на бизнеса от обучение за придобиване на висше образование по специалност “Хранителни технологии в кулинарните изкуства“. От проучването сред бизнеса са дефинирани основните изводи, че е налице сериозен дефицит на квалифицирани кадри в областта на хранителните технологии и ясна нужда от разкриването на нова специалност за обучение на млади специалисти в областта на хранителните технологии.

Също така при разработване на основната учебна документация (план, квалификационна характеристика, програми) е анализирана и конкурентната среда за обучение в ПН 5.12 Хранителни технологии, като са сравнени учебните планове с университетите в страната и в чужбина.

Анализи в следствие на текущия процес на обучение и за реализация на обучаваните не са изготвяни, тъй като няма стартирало обучение.

Анализ на стойностите на индикатори	N7.1.1. Средногодишен брой анализи за удовлетвореността на обучаваните от качеството на обучение, довели до управленски решения. N7.1.2. Средногодишен брой анализи на пазара на труда, на реализацията на студентите и на очакванията на потребители на кадри, с цел идентифициране на изисквания към подготовката на обучаваните, довели до управленски решения.
-------------------------------------	--

	<i>N7.1.1. – такива анализи за периода не са изготвяни, тъй като няма реализирано обучение и действащи студенти.</i> <i>N7.1.2. – отчетената стойност е 0,5, като реално е представена информация за две анкетни проучвания и последващи анализи на пазара на труда и очакванията на потребителите на кадри, които са фокусирани основно към обосноваване на разкриването на спец. “Хранителни технологии в кулинарните изкуства“ в ПН 5.12. Хранителни технологии и дефинирането на тяхната квалификация и профилиращо обучение.</i>
--	---

Q7.1.2. В ПН/СРП се използват съвременни ИКТ системи (напр.: е-студент, е-преподавател, е-администратор, е-библиотека и др.) и средства за цялостно осигуряване на управлението, образователния процес и административно обслужване.

В комплекта документи за акредитация на ПН 5.12 Хранителни технологии във ВУМ не е открита информация за ИКТ системи за електронно обслужване на студенти, преподаватели и електронни административни услуги. Единствено е представена информация за Интегрирания специализиран библиотечен софтуер „Автоматизирана Библиотека“.

Изводи на ПК по изпълнение на Стандарт 7:

Q7.1.1 Провеждани са анализи на конкурентната среда в ПН 5.12 Хранителни технологии и на потребностите на пазара на труда във връзка с подготовката и актуализирането на учебната документация и търсената квалификация на обучаваните специалисти. Анализи в следствие на текущия процес на обучение и за реализация на обучаваните не са изготвяни, тъй като няма стартирало обучение.

Q7.1.2. В комплекта документи за акредитация на ПН 5.12 Хранителни технологии във ВУМ не е открита информация за ИКТ системи за електронно обслужване на студенти, преподаватели и електронни административни услуги. Единствено е представена информация за Интегрирания специализиран библиотечен софтуер „Автоматизирана Библиотека“.

СТАНДАРТ 8. ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОБЩЕСТВЕННОСТТА

Критерий 8.1. Институциите публикуват ясна, точна, обективна, актуална и лесно достъпна информация за всички дейности, свързани с обучението по ПН/СРП.

Q8.1.1. ПН/СРП използва специализирани страници в социални мрежи за динамични контакти със заинтересовани страни.

ВУМ има изградена система за популяризиране на образователната, научноизследователската и други дейности в интернет пространство посредством собствен web-сайт, специализирани научни платформи (електронни бази данни), Google, поддържа собствена актуална страница във Facebook в LinkedIn, електронни медии (национални, световни и регионални онлайн новинарски издания).

Цялата публикувана информация в публичното пространство касае активностите на ВУМ като цяло и не е насочена конкретно и само за ПН 5.12 Хранителни технологии.

Анализ на стойностите на индикатори	N8.1.1. Средногодишен брой организирани от институцията и осъществени публични събития за популяризиране на обучението, постиженията и изискванията, свързани с ПН/СРП, вкл. дни на отворените врати (съвместно с държавни, частни и професионални организации, с участие на специалисти и потребители).
-------------------------------------	--

	N8.1.2. Средногодишен брой организирани от институцията и осъществени публични събития за представяне на научна продукция и творчески изяви на преподаватели и обучавани. <i>N8.1.1. – отчетената стойност по индикатора е 1,25 публични събития годишно, като реално в приложенията за първичните данни към този индикатор са представени списъци по години за организиране на различни събития и участие в други на ВУМ, където се цели популяризирането на всички ПН, в които се провежда обучение, с особен акцент на тези с сферата на туризма и кулинарните изкуства.</i> <i>N8.1.2. – стойност на индикатора по първични данни е 0,75, и е получена на базата на отчетените научни конференции, организирани от ВУМ в периода на акредитиране, в следствие на които са издадени и съответните томовете на Годишник на Висше училище по мениджмънт.</i>
--	--

Q8.1.2. Поддържа се актуална информация за специалностите и дейностите в ПН/СРП, базирана на единен електронен портал с достъп до учебна документация, е-курсове, е-дейности и е-материали, минали и предстоящи събития, възможности за участие в мобилности и научна дейност, резултати и постижения, възможностите за професионална реализация и др.

ВУМ поддържа актуален web-сайт като основно средство за предоставяне на актуална информация. На сайта е осигурена информация на всички заинтересовани страни (студенти, академични, бизнес партньори), както и да привлече нови такива. Информацията е на български и английски езици, и е структурирана в основни секции и подсекции, в които са включени: контактни форми; календари със събития; информация за кандидат студенти и студенти; алумни студенти; международни академични партньори и мобилности; преподаватели; годишни доклади за НИД; новини и друга актуална информация.

Нужно е да се актуализира информацията във всички под страници на сайта, като напр. „Конкурси по ЗРАСРБ“.

Относно специализираната информация за обучаваните се поддържа Мудъл базираната среда и DEC система / система за електронно обучение/, които се използват в процеса на обучение.

Изводи на ПК по изпълнение на Стандарт 8:

Q8.1.1. ВУМ използва активно съвременните комуникационни възможности, вкл. в интернет и социални мрежи, за представяне на информация пред обществеността и заинтересовани страни за обучението, НУД и други активности.

Q8.1.2. ВУМ се стреми да поддържа актуална информация за образователната, НИД и други активности на собствения си web-сайт, както и специализирана информация за обучаваните в Мудъл базираната среда и DEC система.

СТАНДАРТ 9. ТЕКУЩ МОНИТОРИНГ И ПЕРИОДИЧЕН ПРЕГЛЕД НА ПРОГРАМИТЕ

Критерий 9.1. Институциите извършват регулярен мониторинг (преглед) и актуализиране на учебните програми, съобразно еволюцията на научните знания и технологии, при обучението по ПН/СРП.

Q9.1.1. ВУ е създадо организация за ползване на методи и средства за прогнози и анализи.

Като част от системата за управление на качеството във ВУМ са разработени серия от документи, правилници и процедури за провеждане на проучвания за образователния процес, за НИД и други дейности и за изготвяне, представяне и обсъждане на аналитични доклади.

Центърът по управление на качеството е обслужващо звено на ВУМ за организиране и координация на дейностите, свързани с функционирането на СУК във всички звена. Във ВУМ е разработен и се изпълнява ежегоден План и Програма за вътрешни одити, която касае всички професионални направления. Органите, които извършват вътрешните одити във ВУМ са Комисия за осигуряване и оценяване качеството, Оперативната комисия по координация и контрол, Комисия по етика и академично единство.

Учебен отдел обработва и анализира получените резултати от всички студентски анкети, които се представят за обсъждане пред Ректорския съвет. Комисията за осигуряване и оценяване на качеството /КООК/ ежегодно докладва на годишните събрания на Висшия академичен форум за резултатите от проведените анкети с всички заинтересовани страни и за постъпилите предложения.

Q9.1.2. Създадени са организация и стандарти за мониторинг на учебната документация (вкл. на съпровождащите електронни учебни курсове, дейности и ресурси), специфична за съответната форма на обучение.

Във ВУМ съществуват правила за постоянният мониторинг и адаптация на учебните програми чрез адаптиране съгласно академичните стандарти в българското и европейското образователно пространство и адаптиране на програмите спрямо нуждите и изискванията на бизнеса. В процеса се включват всички заинтересовани страни: студенти, академичен състав, административен персонал, алумни, международни академични партньори, бизнес партньори, родители на студенти на ВУМ, Събранието на учредителите и донорите на ВУМ.

Мониторингът обхваща всички нива на изграждане на учебното съдържание – учебна програма, учебен план и квалификационна характеристика, обвързаност на специалностите в ПН по отношение на входни знания, надграждане на знанията и изходни знания и компетентности. Разработени са вътрешно университетски стандарти за изготвяне на учебна документация и за разработване и публикуване на електронни ресурси. В Правилник за управление на учебния процес са разработени критерии за оценяване на специалност, учебни дисциплини, преподавателски състав, административно обслужване.

Анализ на стойностите на индикатори	N9.1.1. Средногодишен брой вътрешни одити, съпроводени с управленски решения относно учебната документация, качеството на обучение и административното обслужване (вкл. проведени по повод на документираните мнения на заинтересовани страни).
	<i>N9.1.1 – стойността на този индикатор в първичните данни е 0,5, като са отчетени годишни одити по СУК във ВУМ, но никой от тях не засяга конкретно обучението в ПН 5.12 Хранителни технологии, тъй като не е стартирало в периода.</i>

Изводи на ПК по изпълнение на Стандарт 9:

Q9.1.1. Като част от системата за управление на качеството във ВУМ са разработени серия от документи, правилници и процедури за провеждане на проучвания за образователния процес, за НИД и други дейности и за изготвяне, представяне и обсъждане на аналитични доклади.

Q9.1.2. В рамките на цялостната система за управление на качеството във ВУМ са включени стандарти за учебна документация и е-ресурси, правила за мониторинг и организация за контрол на образователния процес.

СТАНДАРТ 10. ЦИКЛИЧНО ВЪНШНО ОСИГУРЯВАНЕ НА КАЧЕСТВОТО

Критерий 10.1. Институциите извършват планирани дейности за самооценяване и външни оценки на всички учебни програми по ПН/СРП.

Q10.1.1. ПН/СРП предприема действия във връзка с резултати от самооценки и външни одити (вкл. на НАОА), които водят до изпълнение на съответните препоръки и до подобряване на обучението.

За обучението в ПН 5.12 Хранителни технологии във ВУМ е получена Положителна оценка за разкриване от края на 2022 г. с три значими препоръки, по които е работено в следствие за подобряване. Реално обаче в акредитирания период по решение на Висшия академичен форум на ВУМ това обучение не е стартирало. То стартира от учебната 2024-2025 г., след изтичане на периода за акредитация, като следва да доизпълни частично изпълнените препоръки от акредитационната процедура по разкриване. Изготвен е един Доклад-самооценка през 2022 г., който е съгласно предходните Стандарти и индикатори на НАОА, доста обширен и недостатъчно конкретен и аналитичен, което е обяснимо, предвид че не се провежда обучение в това ПН.

Отделно от посоченото по-горе, ВУМ представя информация за извършени външни одити по различни аспекти на неговата дейност, като на официалния сайт са публикувани по един одитен доклад за всяка година от 2020 до 20203 (годините от акредитирания период).

Анализ на стойностите на индикатори	N10.1.1. Средногодишен брой проведени външни одити от сертифициращи организации, различни от НАОА (вкл. ресертификационни или контролни). N10.1.2. Средногодишна оценка на ПН/СРП за периода според стандартизираната класация на Рейтинговата система на ВУ в България.
	<i>N10.1.1 – отчетената стойност 0,75 е за извършени външни одити по различни аспекти във ВУМ, но не касаят пряко обучението в ПН 5.12 Хранителни технологии.</i> <i>N10.1.2 – има стойност в таблицата с първични данни, но реално в РС на ВУ ВУМ–варна фигурира под черта и без формирана оценка от 2023 г.</i>

Изводи на ПК по изпълнение на Стандарт 10:

Q10.1.1. В акредитирания период по решение на Висшия академичен форум на ВУМ обучение в ПН 5.12 Хранителни технологии не е стартирало. Изготвен е един Доклад-самооценка през 2022 г., който е съгласно предходните Стандарти и индикатори на НАОА, доста обширен и недостатъчно конкретен и аналитичен, което е обяснимо, предвид че не се провежда обучение в това ПН. ВУМ има практика за възлагане и провеждане на външни одити по различни аспекти на неговата дейност.

Новаторски и добри практики в национален и/или международен контекст:

1.Във Висшето училище по мениджмънт (ВУМ), се насърчава креативността и предприемаческите идеи на студентите, които създават авторски иновативни хранителни продукти. Техните многобройни отличия от кулинарни изложения и фестивали демонстрират как съчетаването на традиции и иновации води до уникални вкусови и хранителни качества.

2.ВУМ традиционно организира интернационални вечери в учебния ресторант, където студентите приготвят петстепенни тематични менюта. Уникалността е в затворения цикъл – от закупуването на продуктите до презентацията пред гостите. Събитията включват представяне на състава, приготвянето и вкусовите качества на храната и се провеждат в професионална среда под ръководството на водещи специалисти.

Процентно изпълнение във ВУ на капацитета на ПН.

Висше училище по мениджмънт – Варна има положително оценен проект и в акредитирания период не е провеждало обучение. За учебната 2024 – 2025 г. са приети първите студенти.

IV. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Въз основа на констатациите от извършеното оценяване по процедурата за програмна акредитация на професионално направление Хранителни технологии, област на висше образование 5. Технически науки във Висше училище по мениджмънт – Варна, Постоянната комисия по технически науки предлага на Акредитационния съвет на НАОА:

1. Да даде програмна акредитация на професионално направление Хранителни технологии във Висше училище по мениджмънт – Варна за образователно-квалификационна степен:

„професионален бакалавър по...“

Хранителни технологии в кулинарните изкуства – редовна и задочна форма на обучение

2. Да определи капацитет на професионално направление 5.12 Хранителни технологии във Висше училище по мениджмънт – Варна от 120 (сто и двадесет) студенти.

Наблюдаващ процедурата от ПК инж. Антон Филипов

Председател на ПКТН:.....

/проф. д-р инж. Велизара Пенчева/

V. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Формуляр за първични данни на ПН Хранителни технологии във Висше училище по мениджмънт – Варна със стойностите на количествените индикатори за ПН (по образец)

№	Първични данни	Стойност	Индикатор	Източник
1	2	3	4	5
1. ПОЛИТИКА ЗА ОСИГУРЯВАНЕ НА КАЧЕСТВОТО				
1.1.	Брой студенти от всички ОКС, отговорили на анкети относно качеството и практическата полезност на обучението, вкл. преподавателска оценка.	0.00%	N1.1.1.	ВУ
1.2.	Брой преподаватели, участвали в обучения за повишаване на квалификацията.	36.17%	N1.1.2.	ВУ
1.3.	Брой обучения, семинари и кръгли маси с теми за осигуряване на качеството на учебния процес.	0.8	N1.2.1.	ВУ
2. РАЗРАБОТВАНЕ И ОДОБРЯВАНЕ НА ПРОГРАМИТЕ				
2.1.	Брой специалности по ОКС „проф. бакалавър“, „бакалавър“ и „магистър“ – за всяка ОКС се описват поотделно – Таблица 1.1.	1		НАЦИД
2.1.1.	• От тях: Брой новооткрити специалности за периода, чл. 80, ал. 3 от ЗВО	1	Q	ВУ/НАЦИД
2.1.2.	• От тях: Брой съвместни с български ВУ или научни организации	0.00%	N2.1.4.	ВУ/НАЦИД
2.1.3.	• От тях: Брой съвместни с чуждестранни ВУ или научни организации	0.00%	N2.1.5.	ВУ/НАЦИД
2.1.4.	• От тях: Брой специалности, проведени на чужд език	0.00%	N2.1.3.	НАЦИД
2.1.5.	• От тях: оценявани от чуждестранна акредитационна агенция или провеждани по договор (за образователен франчайз или за учебна дейност, съпроводена с издаване на двойна и/или съвместна диплома) с чуждестранно ВУ	0.00%	Q	ВУ/НАЦИД
2.2.	Брой задължителни и избираеми дисциплини (спрямо общия им брой във формите на обучение за съответната година) с актуализирано или ново учебно съдържание и програма, приети в резултат на анализ и/или проучвания	0.00%	N2.1.2.	ВУ
2.3.	Общ брой часове за практическо обучение по учебен план за съответната година, провеждани в реална работна среда	12.75%	Q	ВУ
2.4.	Брой преподаватели от други ВУ или изявиени специалисти от практиката, включени в комисиите за провеждане на държавни изпити (спрямо общия брой членове на комисиите в съответната година)	30.00%	Q	ВУ
2.5.	Брой проведени форми на продължаващо обучение (квалификация, преквалификация и специализация) на външни за обучението в ПН/СРП лица, с продължителност поне 15 учебни часа	0	Q	ВУ
3. ОБУЧЕНИЕ, ПРЕПОДАВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ, ФОКУСИРАНИ ВЪРХУ СТУДЕНТА				
3.1.	Брой задължителни и избираеми дисциплини в учебните планове /за всеки учебен план по отделно/ - Таблица 1.1.	42		ВУ
3.1.1.	• От тях: Брой дисциплини с финално оценяване, ползващо текущи оценки (поне 2 за редовно)	73.81%	N3.1.4.	ВУ
3.1.2.	• От тях: Брой дисциплини с многокомпонентно оценяване с поне 2 компонента (напр. курсови работи, проекти, тестове, контролни казуси и др.)	73.81%	N3.1.3.	ВУ

3.1.3.	• От тях: Брой дисциплини, в които са планирани дейности стимулиращи творческата активност на обучаваните	100.00%	N3.1.2.	ВУ
3.1.4.	• От тях: Брой дисциплини, използващи интерактивни методи на обучение	100.00%	N3.1.1.	ВУ
3.1.5.	• От тях: Брой дисциплини с учебна документация, до която е осигурен електронен достъп за обучавани и оторизирани потребители	100.00%	N2.1.6.	ВУ
3.1.6.	• От тях: Брой дисциплини, осигурени с учебни пособия и ресурси, до които е осигурен електронен достъп за обучавани и оторизирани потребители	100.00%	N6.1.5.	ВУ
3.2.	Брой учебни часове, проведени от изявени специалисти от практиката	14.09%	N2.1.1.	ВУ
3.3.	Брой преподаватели в ПН/СРП на ОТД, получили в анкетни проучвания повече от 50% одобрение от техни обучавани		Q	ВУ
3.4.	Брой на лицата, администриращи обучението	4	Q	ВУ
3.4.1.	• От тях: участвали в програми за повишаване на квалификацията	100.00%	Q	ВУ
4. ПРИЕМ, РАЗВИТИЕ, ПРИЗНАВАНЕ И ДИПЛОМИРАНЕ НА СТУДЕНТИТЕ				
4.1.	Брой студенти (по години за периода) за всички ОКС и форми на обучение на ПН/СРП – Таблица 3.1.	0.00		НАЦИД
4.1.1.	• От тях: Брой на приетите кандидат-студенти		Q	ВУ/НАЦИД
4.1.2.	• От тях: Брой приети студенти по 1-во желание		N4.1.2.	ВУ
4.1.3.	• От тях: приети по чуждестранни дипломи		N4.1.3.	ВУ/НАЦИД
4.1.4.	• От тях: средногодишен брой отпаднали		Q	НАЦИД
4.1.5.	• От тях: участвали във форми на практическо обучение по учебен план за съответната година, провеждани в реална работна среда		N4.1.7.	ВУ
4.2.	Изпълнение на годишния прием за периода по години за всички ОКС и форми на обучение		N4.1.1.	ВУ
4.3.	Брой студенти участвали в научни, творчески и приложни проекти, свързани с образованието		N4.1.6.	ВУ
4.4.	Брой студенти с научни публикации в областта на ПН/СРП		N4.1.5.	ВУ
4.5.	Брой чуждестранни студенти по входяща мобилност, с продължителност поне 1 месец		Q	ВУ
4.6.	Брой студенти, участвали в изходящи мобилности в чужбина, с продължителност повече от 1 месец		N4.1.4.	ВУ
4.7.	Брой студенти, получили награди за академични постижения (спрямо общия брой на студентите) през акредитирания период		N4.1.9.	ВУ
4.8.	Брой дипломирани студенти от ПН/СРП за периода	0	Q	НАЦИД
4.8.1.	• От тях: брой работещи на позиция, изискваща висше образование, сред осигурените лица, завършили ПН/СРП		N4.1.8.	РС
4.9.	Брой докторанти в ПН/СРП за периода – Таблица 3.2.			НАЦИД
4.9.1.	• От тях: зачислени	Отчитат се в първичните данни на докторските програми		ВУ
4.9.2.	• От тях: защитили в срок (вкл. 1 година след отчисляването)			ВУ
4.9.3.	• От тях: приети за обучение извън плановия прием за съответната година, във връзка с изпълнение на научноизследователски проект с договор между ВУ, ръководителя на проекта и докторанта			ВУ

4.9.4.	• Брой докторски дисертации, проверени за плагиатство, вкл. и със софтуерни средства			ВУ
5. ПРЕПОДАВАТЕЛСКИ СЪСТАВ				
5.1. Профил и квалификация на преподавателския състав				
5.1.1.	Относителен дял на часовете в ПН/СРП, водени от преподавателите на ОТД	78.52%		ВУ
5.1.1.1.	Относителен дял на лекционните часове (задължителни и избираеми) в последната учебна година, водени от хабилитирани лица на ОТД	85.37%	N5.1.1.	ВУ
5.1.2.	Брой преподаватели на ОТД – Таблица 2.1.	20		НАЦИД
5.1.2.1.	• От тях: хабилитирани	12		НАЦИД
5.1.2.2.	• От тях: членове на редакционни колегии на индексирани и реферирани списания в ПН/СРП		N5.1.2.	ВУ
5.1.2.3.	• От тях: заели нова академична длъжност и/или придобили научна степен	2.92%	N5.1.3.	ВУ
5.1.2.4.	• От тях: участвали в изходящи мобилности в чуждестранни институции с продължителност от 1 седмица до 1 месец	13.52%	N5.1.4.	ВУ
5.1.2.5.	• От тях: работили повече от 1 месец в чуждестранни институции (като гост-преподаватели или изследователи)		N5.1.5.	ВУ
5.1.2.6.	• От тях: получили материално стимулиране, в резултат от атестиране	16.44%	Q	ВУ
5.1.2.7.	• От тях: санкционирани, в резултат от атестиране		Q	ВУ
5.1.3.	Брой чуждестранни гост-преподаватели, водили поне една задължителна или избираема дисциплина на година	0.5	N5.1.6.	ВУ/НАЦИД
5.1.4.	Финансови средства (в хил. лв.), отделени от ВУ за участие във форма за повишаване на квалификацията (вкл. специализация) на преподавателите на ОТД	0.62	N5.1.7.	ВУ
5.2. Научноизследователска и художественотворческа дейност на академичния състав и участието на студенти и докторанти в нея				
5.2.1.	Брой защитили докторанти на един хабилитиран преподавател в ПН/СРП на година	0.0000	N5.2.1.	ВУ/НАЦИД
5.2.2.	Брой преподаватели, ръководители на международни научни или научно-приложни проекти	13.51%	N5.2.2.	ВУ
5.2.3.	Брой преподаватели, участвали в международни научни или научно-приложни проекти	118.92%	N5.2.3.	ВУ
5.2.4.	Брой преподаватели, ръководители на национални научни или научно-приложни проекти към ФНИ (МОН) и др.	8.11%	N5.2.4.	ВУ
5.2.5.	Брой преподаватели, участвали в национални научни или научно-приложни проекти към ФНИ (МОН) и др.	29.73%	N5.2.5.	ВУ
5.2.6.	Брой спечелени международни научни или научно-приложни проекти	17	Q	ВУ
5.2.7.	Брой спечелени национални научни или научно-приложни проекти	1	Q	ВУ
5.2.8.	Брой преподаватели с изобретения и патенти, полезни модели и технологии	2.70%	N5.2.6.	ВУ
5.2.9.	Брой научни публикации на преподаватели за периода в индексирани издания – WoS, Scopus	2.7	N5.2.7.	ВУ
5.2.10.	Брой публикации на преподаватели в издания, индексирани и реферирани в специфични за ПН/СРП бази от данни.	0.89	N5.2.8.	ВУ
5.2.11.	Брой научни публикации на преподаватели в издания от националния референтен списък	1.08	N5.2.9.	ВУ
5.2.12.	Брой научни публикации на преподаватели за периода в нереферирани издания	2.08	N5.2.10.	ВУ

5.2.13.	Брой рецензирани монографии на преподаватели	1.14	N5.2.11.	ВУ
5.2.14.	Брой публикувани учебници за университет или за училищната мрежа, включително и на електронен носител (с ISBN)	2.65	N5.2.12.	ВУ
5.2.17.	Брой преподаватели с награди и отличия за академични, творчески и спортни изяви в ПН/СРП	13.51%	N5.2.13.	ВУ
5.2.18.	Индекс на цитируемост (на Хирш) съобразно спецификата на ПН, по научни области за периода	1	N5.2.14.	РС
5.2.19.	Брой организирани от ПН/СРП научни конференции/форуми, школи, вкл. с участие на студенти	0.75	N5.2.15.	ВУ
6. УЧЕБНИ РЕСУРСИ И ПОДПОМАГАНЕ НА СТУДЕНТИТЕ				
6.1.	Общо средства за НИД на студент	0.00 лв.	Q	ВУ
6.2.	Общи финансови средства, привлечени за научни изследвания и иновации в ПН/СРП	16357	N6.1.1.	ВУ
6.2.1.	• От тях: получени от външно (за организацията) финансиране по национални проекти и програми	2857.93		ВУ
6.2.2.	• От тях: получени по Европейски рамкови програми или други международни програми	13320.32		ВУ
6.2.3.	• От тях: получени по договори за научни изследвания с български или чуждестранни фирми и предприятия и от комерсиализация (продажба на интелектуална собственост или лицензионни договори) за реализиране на интелектуални продукти	178.75		ВУ
6.3.	Брой платени абонаменти за пълнотекстови електронни научни бази данни за ПН/СРП, достъпни за обучавани и преподаватели	2	N6.1.2.	ВУ
6.4.	Брой заглавия на специализирана и учебна литература за ПН/СРП (хартиен или електронен формат), достъпни за обучаваните в институционалната библиотечна система	185	Q	ВУ
6.5.	Брой преподаватели от ПН/СРП, осигурени с персонален компютър /вкл. стационарен/ от ВУ	70.00%	N6.1.3.	ВУ
6.6.	Средна площ (в кв.м.) на територията на ВУ, предоставена към момента на преподавател на ОТД за самостоятелна работа и консултации	15.60	N6.1.4.	ВУ
6.7.	Брой различни технологични електронни платформи, осигурени от ВУ	3	Q	ВУ
7. УПРАВЛЕНИЕ НА ИНФОРМАЦИЯТА				
7.1.	Брой анализи на проучвания на студентското мнение за качеството на обучение		N7.1.1.	ВУ
7.2.	Брой анализи на пазара на труда, на реализацията на студентите и на очакванията на потребители на кадри, с цел идентифициране на изисквания към подготовката на обучаваните	0.50		ВУ
7.3.	Брой анкетни проучвания на потребители на кадри	0.50		ВУ
7.4.	Брой управленски решения за подобряване на качеството на обучение, основани на проведени анализи	50.00%	N7.1.2.	ВУ
8. ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОБЩЕСТВЕННОСТТА				
8.1.	Брой организирани от институцията и осъществени публични събития (с участие на специалисти и потребители) за популяризиране на обучението, постиженията и изискванията, свързани с ПН/СРП, вкл. дни на отворените врати	1.25	N8.1.1.	ВУ
8.2.	Брой организирани от институцията и осъществени публични събития за представяне на научна продукция и творчески изяви на преподаватели и обучавани	0.75	N8.1.2.	ВУ
9. ТЕКУЩ МОНИТОРИНГ И ПЕРИОДИЧЕН ПРЕГЛЕД НА ПРОГРАМИТЕ				

9.1.	Брой вътрешни одити за оценка на качеството на обучение и функционирането на специалностите в различни форми за обучение, съпроводени с управленски решения в ПН/СРП	0.50	N9.1.1.	БУ
10. ЦИКЛИЧНО ВЪНШНО ОСИГУРЯВАНЕ НА КАЧЕСТВОТО				
10.1.	Брой външни одити от сертифициращи организации, различни от НАОА	0.75	N10.1.1.	БУ
10.2.	Средна оценка на ПН/СРП за периода според стандартизираната класация на Рейтинговата система на ВУ в България	0.25	N10.1.2.	РС