

ЗВІТ

про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Відомості про освітню програму, що акредитується

Реєстраційний номер акредитаційної справи	A-19-0069-33 від 01.11.2019 р.
Назва ЗВО (ВСП ЗВО)	Сумський національний аграрний університет
ID ОП у ЄДЕБО	7532
Назва ОП, рівень вищої освіти, галузь знань і спеціальність	ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», другий (магістерський), 18 Виробництво і технології, 181 Харчові технології
Посилання на відомості про самооцінювання ОП	Место для вводу текста.

Відомості про склад експертної групи та акредитаційну експертизу

Керівник експертної групи	Оксана Валер'янівна Кочубей-Литвиненко
Члени експертної групи	Наталія Миколаївна Пушанко, Ірина Леонідівна Заморська, Юлія Миколаївна Гончар
Залучений представник роботодавців	-
Спостерігачі	-
Дати виїзду до ЗВО	19.11.2019 – 21.11.2019
Посилання на програму виїзду експертної групи до ЗВО	Место для вводу текста.
Дата надходження звіту до Національного агентства	Место для вводу текста.
Відомості щодо наявності зауважень ЗВО до звіту, посилання на них (за наявності)	Место для вводу текста.

1. Призначення звіту

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

Акредитація ОП є процедурою зовнішнього забезпечення якості, основною метою якої є отримання достовірної інформації про якість освіти за певною ОП, а також надання порад із її удосконалення. Процедура акредитації передбачає самооцінювання ОП, її оцінювання експертною групою, включаючи відвідування ЗВО, та прийняття рішення щодо акредитації Національним агентством.

Процедура акредитації проводиться відповідно до Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 11 липня 2019 р. № 977, зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 8 серпня 2019 р. за № 880/3385. Для обґрунтування аналізу та розуміння змісту критеріїв експерти також ураховують затвержені Національним агентством інструктивні документи.

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

2. Наявність або відсутність підстав для відмови в акредитації, не пов'язаних із відповідністю Критеріям оцінювання якості освітньої програми

На думку експертної групи, підстави для прийняття рішення про відмову в акредитації з підстав, не пов'язаних із відповідністю Критеріям оцінювання якості освітньої програми:

наявні

виявлення у поданих для акредитації документах недостовірних відомостей;

відмова ЗВО в допуску експертної групи до закладу вищої освіти під час виїзду на місце проведення експертизи, створення закладом вищої освіти перешкод для роботи експертної групи, інші протиправні або недобросовісні дії ЗВО, які унеможливили проведення акредитаційної експертизи;

встановлення на підставі поданих документів та/або під час виїзду до закладу вищої освіти достатніх підстав вважати, що освітній процес за освітньою програмою не здійснюється.

відсутні

Обґрунтування (не більше 3000 символів)

Место для ввода текста.

3. Резюме

У цьому розділі експерти викладають свої загальні враження про ОП, найголовніші висновки щодо відповідності Критеріям акредитації, підсумок сильних сторін та позитивних практик, а також слабких сторін програми і рекомендацій з їх удосконалення. Резюме має у конденсованому вигляді відображати зміст звіту; читач повинен бути спроможним зрозуміти загальні висновки експертної групи, прочитавши цей розділ.

Загальні враження про ОП, найголовніші висновки щодо відповідності Критеріям:

Мета ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» відповідає місії та стратегії СНАУ. Цілі ОП чіткі, проте є загальними для програм, що готують фахівців для харчової промисловості, тобто не визначають її «фокус». Підготовка здобувачів за ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» здійснюється з урахуванням попиту на ринку праці, що підтверджена договорами про співпрацю. За ініціативи ЗВО створено спільний проект «Удосконалення професійних навичок в галузі м'ясопереробки України» з метою визначення сучасних вимог роботодавців до підготовки фахівця для м'ясної галузі, поширення кращих міжнародних практик, удосконалення навчальних планів та програм тощо. Партнерами проекту разом із СумНАУ виступили ТОВ «Глобіно», ПрАТ «Миронівський хлібопродукт», ТОВ «Нива Переяславщини». До складу робочої групи також увійшли міжнародні експерти, професори D.Stasiak (Польща) та Liang Chou Hsia (Тайвань). Тобто наявний достатній потенціал поглиблення співпраці з роботодавцями в майбутньому. Однак, програмні результати навчання (ПРН), наведені в ОП, не відповідають 8 рівню Національної рамки кваліфікацій (НРК) України, а матриця забезпечення ПРН не відтворює зв'язок з освітніми компонентами. Це не дало можливості встановити рівень забезпеченості освітньою програмою програмних результатів навчання. Обсяг освітньої програми та окремих освітніх компонентів відповідає чинним вимогам законодавства для освітнього ступеня «Магістр», проте структурно-логічна схема ОП важка для сприйняття, містить неточності у послідовності викладання деяких обов'язкових та вибіркових компонент, а загальні компетентності не корелюють з описом відповідного рівня НРК України і не відповідають проекту ЄС TUNING. Надана інформація щодо забезпечення ПРН відповідними освітніми компонентами є некоректною, а включення певних освітніх компонентів до структури освітньої програми обґрунтовано недостатньо. Реальні та дієві можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії навчання за ОП відсутні. Встановлено низький рівень здобуття softskills здобувачами вищої освіти. ОП містить багато описок, помилок, неточностей та відповідностей. Правила прийому на навчання за освітньою програмою є чіткими і зрозумілими та оприлюдненими на офіційному веб-сайті університету для всіх учасників освітнього процесу. Проте дана інформація не доступна англійською мовою для студентів-іноземців. Програми вступних випробувань для ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» на момент здійснення акредитаційної експертизи не були доступні на веб-сайті ЗВО. Аналіз отриманих на запит ЕГ програм встановив їх відповідність особливостям даної ОП, однак критерії оцінювання знань вступників наведено не коректно, а для вступників-іноземців – носять формальний характер. Правила визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, регламентовані чинними нормативними документами СНАУ, проте конкретні випадки їх реалізації для ОП відсутні. Форми та методи навчання за ОП сприяють досягненню заявлених цілей та ПРН. Для учасників освітнього процесу рівень інформованості щодо змісту та критеріїв оцінювання навчальних дисциплін є достатнім.

Однак, здобувачі не залучені до обговорення змісту і форм навчання. Відсутня практика участі здобувачів ОП в програмах академічної мобільності, хоча угоди з рядом університетів Китаю та Польщі укладені. Підхід до навчання здобувачів за індивідуальним графіком потребує перегляду та удосконалення. Доцільним є розроблення дієвого регламенту та умов перегляду робочих програм та дистанційних курсів навчальних дисциплін. Хоча здобувачі вищої освіти за освітньою програмою беруть участь у науково-дослідній роботі кафедри технології зберігання, консервування та переробки м'яса, а викладачі мають значний досвід наукової роботи, рівень реалізації науково-дослідних робіт є обмеженим, не передбачає використання наявної потужної матеріально-технічної бази ЗВО. В СНАУ існує практика запровадження елементів дуальної форми здобуття освіти на ОС «бакалавр» за спеціальністю «Харчові технології». Однак, під час підготовки здобувачів вищої освіти на ОС «магістр» дуальна форма здобуття освіти не запроваджена. У відкритому доступі наявні відповідні документи, що регламентують форми контрольних заходів та атестації, процедурні аспекти проведення контрольних заходів та забезпечення академічної доброчесності під час реалізації ОП. Хоча опитування здобувачів та викладачів щодо наявності/відсутності порушень академічної доброчесності не проводиться. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання для здобувачів є чіткими, зрозумілими та доводяться до відома здобувачів на першому занятті та розміщуються на Google Drive, доступному для здобувачів. Формою атестації є атестаційний іспит. Академічна та/або професійна кваліфікація викладачів, що задіяні в реалізації освітньої програми дозволяє досягнути заявлених в ОП цілей та програмних результатів навчання. Процедури конкурсного відбору викладачів є чіткими, прозорими та доступними для учасників конкурсного відбору. Викладачі за освітньою програмою мають можливість професійно розвиватися за підтримки університету через курси іноземних мов, стажування на підприємствах, закладах вищої освіти. Однак, підвищення кваліфікації НПП більше спрямоване на покращення їх академічного рівня, аніж практичного. Співпраця з роботодавцями сприяє оновленню та розширенню матеріально-технічної бази кафедри, зокрема результатом такої співпраці з ТОВ «Глобіно» є оснащення кафедри напівпромисловою експериментальною лабораторією з переробки м'яса. Наявні в ЗВО матеріально-технічні ресурси достатні для реалізації ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», є безоплатними для викладачів і здобувачів. ЗВО здійснює організаційну, консультаційну, інформаційну та соціальну підтримку учасників освітнього процесу. Освітнє середовище є безпечним для здоров'я та життя, задовольняє основні потреби викладачів та здобувачів. Однак, право на освіту особам з особливими освітніми потребами реалізується не повною мірою через утруднення доступу до будівель закладу, побутових кімнат, тощо. Політика та процедури вирішення конфліктних ситуацій в закладі вищої освіти оприлюднені на веб-сайті університету, однак шляхи вирішення конфліктних ситуацій, пов'язаних з сексуальними домаганнями та дискримінацією відсутні. Порядок розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм регулюється Положенням про освітні програми у СНАУ, однак факту реального та дієвого перегляду і удосконалення ОП не встановлено. Співпраця з роботодавцями в цьому напрямі носить епізодичний характер. Студенти беруть участь в опитуванні щодо якості викладання навчальних дисциплін за програмою, але не якості самої ОП. Заклад вищої освіти прагне до підвищення культури якості шляхом впровадження спільних проектів з роботодавцями, опитування здобувачів щодо якості, складання рейтингу науково-педагогічних працівників та підвищення їх кваліфікації. В СНАУ існують чіткі, зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу. Інформація про освітню програму доступна на офіційному веб-сайті, однак факту оприлюднення проекту програми не встановлено.

Підсумок сильних сторін програми та позитивних практик:

1) Позитивною практикою є співпраця з великою кількістю роботодавців та наявний достатній потенціал її поглиблення у майбутньому. 2) Функціонування спільного проекту з роботодавцями та міжнародними експертами щодо удосконалення підготовки фахівців для м'ясопереробної галузі. 3) Правила прийому на ОП чіткі, зрозумілі, враховують особливості освітньої програми, їх розміщено на веб-сайті університету у зручному для всіх учасників освітнього процесу доступі. 4) Опитування здобувачів щодо якості викладання навчальних дисциплін. 5) Достатній рівень поінформованості здобувачів щодо всіх аспектів навчання та викладання за ОП. 6) Можливість використовувати лабораторні бази інших кафедр та наукових підрозділів ЗВО. 7) Наявність у відкритому доступі відповідних документів, що регламентують форми контрольних заходів та атестації, процедурних аспектів проведення контрольних заходів та забезпечення академічної доброчесності під час реалізації ОП. 8) Процедури конкурсного відбору викладачів є прозорими і дозволяють забезпечити необхідний рівень їх професіоналізму для викладання на ОП. 9) З боку ЗВО існує підтримка викладачів у підвищенні рівня володіння іноземною мовою, сприяння та підтримка міжнародних публікацій, участі в проектах, тощо. 10) Реалізація освітньої програми відбувається за достатності матеріально-технічних ресурсів. Позитивним є можливість використання сучасних лабораторій інших факультетів та наукової частини ЗВО для проведення наукових досліджень здобувачів вищої освіти. 11) Результатом співпраці з ТОВ «Глобіно» є оснащення кафедри напівпромисловою експериментальною лабораторією з переробки м'яса. 12) Безпечне освітнє середовище для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти, безоплатний доступ до інфраструктури та інформаційних ресурсів університету. 13) Функціонування сектору методичного забезпечення управління якістю освітньої діяльності та якості вищої освіти навчального відділу, наявність у відкритому доступі нормативних документів щодо моніторингу та забезпечення якості освіти, включення представників студентського самоврядування до Ради із забезпечення якості ОП. 14) Визначеність чітких правил і процедур, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу.

Підсумок слабких сторін програми та рекомендації з її удосконалення

1) Цілі освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», сформульовані в ОПП та відомостях самооцінювання не визначають її «фокус», до того ж дублюються в інших ОП, що акредитуються в ЗВО за спеціальністю «Харчові технології». Рекомендовано під час удосконалення освітньої програми конкретизувати цілі та розкрити її унікальність. 2) Невідповідність програмних результатів навчання вимогам НРК України для другого (магістерського) рівня. Рекомендовано під час удосконалення ОП врахувати, що магістерський рівень вищої освіти відповідає 8 рівню НРК та переглянути Положення про освітні програми. 3) Рекомендовано під час удосконалення ОП розробити матрицю відповідності ПРН відповідним освітнім компонентам, користуючись рекомендаціями Положення про освітні програми Сумського національного аграрного університету. 4)

Відсутня еволюція в наданих ОПП за 2016-2018 роки, вони за змістом дублюють одна одну з тими ж неточностями, описками та помилками. 5) Визначені в ОПП загальні компетентності не корелюють з описом відповідного рівня НРК і не відповідають проекту ЄС Tuning. Матриця забезпечення ПРН не відтворює зв'язок із освітніми компонентами, а у відомостях самооцінювання наведено загальні та фахові компетентності, які мають бути досягнуті під час вивчення певних обов'язкових компонентів, що унеможливує сприйняття здобувачем та стейкхолдерами рівня забезпечення ПРН. Недостатній рівень обґрунтованості включення певних освітніх компонентів до структури ОП. Рекомендовано переглянути компетентності, ПРН, матрицю відповідності, структурно-логічну схему та перелік освітніх компонентів під час удосконалення ОП. 6) Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії не має чіткої реалізації. Рекомендовано здійснити практичну реалізацію процедури вибору дисциплін, яка прописана у відповідному Положенні, передбачити практику інформування здобувачів про зміст дисциплін вільного вибору, презентацію курсів, розширити перелік дисциплін, передбачити можливість обрання дисциплін з інших ОП чи спеціальностей. 7) Невідповідність змісту виробничої практики програмі. Рекомендовано переглянути підхід до організації виробничої і дослідницької практик шляхом їх організації не лише на базі ЗВО, а й залучення провідних наукових установ та підприємств харчової промисловості. 8) Рекомендовано розробити підходи стосовно розвитку soft skills у здобувачів ОП та викладачів. 9) ОПП містить багато описок, помилок, неточностей. 10) Потребують уточнення критерії оцінювання рівня знань вступників, особливо вступників-іноземців. 11) Відсутність документів щодо визнання результатів неформальної освіти для всіх учасників освітнього процесу. 12) Здобувачі не задіяні в програмах академічної мобільності. 13) Неврегульоване навчання здобувачів, які отримали індивідуальний графік, та відсутність контролю рівня якості їх освіти. Необхідно чітко визначити порядок відпрацювання лабораторних та практичних занять, та переглянути категорії здобувачів, які мають право на отримання індивідуального графіка. 14) Формальний перегляд робочих програм дисциплін. Необхідно встановити чіткий регламент та умови перегляду з відповідною фіксацією (протоколи засідань кафедри, факультету). На платформі дистанційного навчання рекомендовано перевірити джерела інформації за критерієм актуальності, забезпечити представлення її мовою викладання (українською мовою – для усіх категорій здобувачів, англійською – для студентів-іноземців). 15) Одноманітність методик наукових досліджень в курсових проектах та звітах з дослідницької практики. За наявності потужної матеріально-технічної бази ЗВО є можливість розширити напрямки досліджень. 16) Існує необхідність оновлення навчально-методичних матеріалів, в тому числі англійською мовою для студентів-іноземців. 17) Відсутність в будівлях і спорудах університету обладнання для доступу людей з обмеженими можливостями. 18) Відсутність правил щодо процедур та шляхів вирішення конфліктних ситуацій, пов'язаних з сексуальними домаганнями та дискримінацією. Рекомендовано розробити документ, який регламентує дану процедуру. 19) Відсутність реального перегляду та удосконалення освітніх програм здобувачами, НПП та роботодавцями. Співпраця з роботодавцями в даному контексті носить епізодичний характер. 20) Відсутність позитивних практик збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників факультету. 21) Наявність в документах, що оприлюднені на веб-сайті, помилок, неточностей, невідповідностей. Рекомендовано переглянути якість оформлення оприлюднених документів, в першу чергу, ОПП, оскільки

це дезорієнтує потенційних вступників ОП та роботодавців.

4. Аналіз

У цьому розділі експертна група описує встановлені під час акредитаційної експертизи фактичні обставини, аналізує та оцінює їх, а також надає свої рекомендації щодо удосконалення ОПта діяльності за нею за окремими критеріями.

Критерій 1. Проектування та цілі освітньої програми

1. Освітня програма має чітко сформульовані цілі, які відповідають місії та стратегії закладу вищої освіти

Факти, докази та їх аналіз:

Цілі освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», сформульовані в ОПП та відомостях самооцінювання, чіткі, проте є загальними для програм, що готують фахівців для харчової промисловості, та не визначають її «фокус», до того ж дублюються в інших ОП, що акредитуються в ЗВО за спеціальністю «Харчові технології». Мета ОП відповідає місії та стратегії ЗВО, які відображені у Статуті Сумського національного аграрного університету на 2015-2020 р.р., ухваленою Вченою радою СумНАУ 27.08.2015 р.

2. Цілі освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням позицій та потреб заінтересованих сторін (стейкхолдерів).

Факти, докази та їх аналіз:

До формулювання цілей та програмних результатів навчання за ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» залучено ряд підприємств і проведено такі заходи: 1) За ініціативи ЗВО створено спільний проект «Удосконалення професійних навичок в галузі м'ясопереробки України» з метою визначення сучасних вимог роботодавців до підготовки фахівця для м'ясної галузі, поширення кращих міжнародних практик, удосконалення навчальних планів та програм тощо. Партнерами проекту разом із СНАУ виступили ТОВ «Глобино», ПрАТ «Миронівський хлібопродукт», ТОВ «Нива Переяславщини». До складу робочої групи також увійшли міжнародні експерти, професори D.Stasiak (Польща) та Liang Chou Hsia (Тайвань). Проект розпочав роботу 01.03.2018 року. На разі триває завершальний етап проекту щодо підведення підсумків, опитування учасників та окреслення наступних кроків (<http://fht-ebrr.snau.edu.ua>). Підсумків роботи проекту або проміжних звітів на веб-сторінці проекту на час проведення акредитаційної експертизи не було опубліковано. Під час виїзної експертизи ЕГ було надано лише загальну інформацію про проект. 2) У відомостях самооцінювання представлені листи-відгуки від роботодавців щодо врахування під час розроблення освітньої програми їх позицій та потреб, а саме: від таких провідних підприємств м'ясної промисловості, як ТОВ «Глобино» та ПрАТ «Миронівський хлібопродукт», а також ТОВ «Нива Переяславщини». 3) Під час виїзної експертизи ЕГ ознайомила з договорами про співпрацю між ЗВО та підприємствами м'ясної галузі, зокрема ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ПрАТ «Охтирський м'ясокомбінат», ТДВ «Конотоп м'ясо». Предметом договору є організація та проведення спільної профорієнтаційної роботи, організація практичної підготовки студентів, проведення курсового проектування на замовлення, цільова підготовка випускників для підприємства, проведення практичних занять, моніторинг навчальних програм, спільне проведення семінарів, круглих столів, ярмарок професій. 4) Проте документів на підтвердження опитування, опрацювання результатів, узагальнення та врахування побажань щодо цілей і

програмних результатів інших стейкхолдерів (випускників факультету) надано не було. На питання про врахування інтересів здобувачів та випускників надана відповідь, яка не розкривала суті питання.

3. Цілі освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці, галузевого та регіонального контексту, а також досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних освітніх програм.

Факти, докази та їх аналіз:

Підготовка здобувачів за ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» спрямована, в першу чергу, на задоволення потреб у кваліфікованих фахівцях м'ясопереробних підприємств Сумської, Чернігівської та Полтавської областей. Роботодавці, зокрема представники ТОВ «Глобіно» підтвердили затребуваність випускників ОП на ринку праці. На зустрічі з керівним складом ЗВО було обґрунтовано історичний аспект виникнення та розвитку спеціальності «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» в СумНАУ, яка слугувала прототипом даної ОП, та продемонстровано можливості працевлаштування випускників минулих років даної спеціальності. Враховуючи сталий та перспективний розвиток м'ясопереробної галузі в Україні та світі, випускники даної ОП матимуть попит на ринку праці.

4. Освітня програма дозволяє досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності). За відсутності затвердженого стандарту вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти, програмні результати навчання повинні відповідати вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня.

Факти, докази та їх аналіз:

Програмні компетентності, наведені в ОПП, відповідають 7 рівню Національної рамки кваліфікацій України, тоді як згідно з Законом України «Про вищу освіту», вони мають відповідати 8 рівню. Слід відміти, що у відомостях про самооцінювання та у ОПП некоректно надана інформація щодо забезпечення програмних результатів навчання відповідними освітніми компонентами, а саме матриця забезпечення ПРН не відтворює зв'язок із освітніми компонентами. У відомостях самооцінювання наведено загальні та фахові компетентності, які мають бути досягнуті під час вивчення певних обов'язкових компонент. Зазначене унеможливило проведення аналізу рівня забезпечення даною ОП програмних результатів навчання. Слід також зазначити, що у відомостях про самооцінювання під час розкриття критерію 1 наведено посилання на Проект стандарту другого рівня вищої освіти України за спеціальністю «Харчові технології», який наразі винесений на громадське обговорення на офіційному порталі mon.gov.ua, а не на вимоги, що зазначені в Національній рамці кваліфікацій для другого (магістерського) рівня.

Загальний аналіз щодо Критерію 1

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 1:

1) Позитивною практикою є співпраця з великою кількістю роботодавців за освітньою програмою. 2) Функціонування спільного проекту з роботодавцями та міжнародними експертами щодо удосконалення підготовки фахівців для м'ясопереробної галузі (підвищення кваліфікації викладачів, стажування студентів, проходження практики, удосконалення навчальних планів тощо). 3) Наявний достатній потенціал поглиблення співпраці з роботодавцями в майбутньому.

Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 1:

Цілі освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», сформульовані в ОПП та відомостях самооцінювання не визначають її «фокус», до того ж дублюються в інших ОП, що акредитуються в ЗВО за спеціальністю «Харчові технології». Рекомендовано під час удосконалення освітньої програми конкретизувати цілі та розкрити її унікальність. 2) Невідповідність програмних результатів навчання вимогам Національної рамки кваліфікацій для другого (магістерського) рівня. Рекомендовано під час удосконалення ОП врахувати, що магістерський рівень вищої освіти відповідає 8 рівню НРК та переглянути Положення про освітні програми, схвалене Вченою радою СНАУ та затверджене ректором, де зазначено, що другий (магістерський) рівень вищої освіти відповідає 7 рівню НРК (<https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/Положення-про-Освітні-програми-СНАУ.pdf>). 3) Рекомендовано під час удосконалення ОП розробити матрицю відповідності ПРН відповідним освітнім компонентам, користуючись рекомендаціями Положення про освітні програми Сумського національного аграрного університету. 4) Відсутня еволюція в наданих ОПП за 2016-2018 роки, вони за змістом дублюють одна одну з тими ж неточностями, описками та помилками.

Рівень відповідності Критерію 1:

Рівень Е

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 1:

Часткова невідповідність критерію, що полягає у невизначеності «фокусу» ОП та невідповідності програмних результатів навчання вимогам Національної рамки кваліфікацій для другого (магістерського) рівня вищої освіти.

Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми

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

Факти, докази та їх аналіз:

Відповідає вимогам

2. Зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, складають логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дозволяють досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання.

Факти, докази та їх аналіз:

1) Зміст освітньої програми структуровано у контексті загального часу навчання. Освітні компоненти, включені до ОП, підпорядковані певній логіці навчання і викладання, проте наявні певні неточності послідовності викладання обов'язкових компонент ОК 1, ОК 5, ОК 6, ОК 11 (зазначено місце їх викладання, зокрема, після ОК 7, тоді як ця дисципліна наскрізна і вивчається паралельно з даними освітніми компонентами) та вибіркових компонент ВБ 2.1, ВБ 2.2, ВБ 2.3. До того ж наведена структурно-логічна схема важка для сприйняття та розуміння і не структурована за семестрами. 2) Програмні компетентності, наведені в ОПП, відповідають 7 рівню Національної рамки кваліфікацій України, тоді як згідно з Законом України «Про вищу освіту», вони мають відповідати 8 рівню. 3) Визначені загальні компетентності не корелюють з описом відповідного рівня НРК і не відповідають проекту ЄС Tuning. 4) Як вже відзначалося, у відомостях про самооцінювання та у ОПП некоректно надана інформація щодо забезпечення програмних результатів навчання відповідними освітніми компонентами. Матриця забезпечення ПРН не відтворює зв'язок із освітніми компонентами, а у відомостях самооцінювання наведено загальні та фахові компетентності, які мають бути досягнуті під час вивчення певних обов'язкових компонент. Зазначене унеможливило проведення аналізу рівня забезпечення даною ОП програмних результатів навчання. 5) Слід відмітити, що в змісті ОПП наявні неточності, описки, помилки, зокрема термін дії ОПП 2018 року – до 1 липня 2019 року, тобто на час акредитації вона мала припинити діяти.

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

Факти, докази та їх аналіз:

1) У відомостях самооцінювання в матриці відповідності обов'язкових компонент ОП програмним результатам наведена не коректна інформація, зокрема виявлено неточності у відповідності певних зазначених компетентностей змісту освітніх компонент. Так, наприклад, згідно з відомостями самооцінювання дисципліна «Ділова іноземна мова» забезпечує, зокрема, навички роботи з автоматизованими системами управління виробничими процесами, а дисципліна «Інформаційні технології в наукових дослідженнях» забезпечує, на рівні з іншими, знання, застосування на практиці принципів ресурсо- та енергозаощадження. 2) ЕГ не мала можливості встановити, чи усі обов'язкові компоненти відповідають програмним результатам навчання внаслідок відсутності коректної матриці відповідності ПРН певним ОК. 3) Аналіз навчальних програм дисциплін, завантажених до відомостей самооцінювання, та робочих навчальних програм, наданих ЗВО під час виїзної експертизи, засвідчив зв'язок зі спеціальністю в тій чи іншій мірі. 4) Проте, слід відмітити, що ЗВО у відомостях самооцінювання не наведено раціонального обґрунтування наявності дисципліни «Охорона праці в галузі та цивільний захист» в переліку обов'язкових компонент, зокрема у контексті позицій стейкхолдерів, в тому числі самих здобувачів вищої освіти. В бесіді із НПП це рішення пояснювали з необхідністю здобуття магістрами відповідних знань з техніки безпеки та охорони праці. 5) В відомостях самооцінювання не обґрунтовано рішення введення навчальної дисципліни «Ділова іноземна мова» до обов'язкової компоненти в контексті цілей та ПРН освітньої програми.

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

Факти, докази та їх аналіз:

Основним інструментом формування індивідуальної освітньої траєкторії є вибіркові дисципліни. У відомостях самооцінювання і навчальних планах обсяг, який відводиться на дисципліни за вибором здобувачів зазначений у кількості 30 кредитів ЄКТС, що відповідає вимогам Закону України «Про вищу освіту». В ОПП допущена неточність щодо обсягу вибіркової компоненти, а саме зазначено, що її обсяг становить 39 кредитів. У відомостях самооцінювання прописана процедура вибору в альтернативному варіанті з кількох пропозицій вибіркового блоку та однієї дисципліни з не менш ніж двох пропозицій. Тоді як ні в ОПП, ні в навчальному плані, ні у відомостях самооцінювання, ні на веб-сайті альтернативний блок чи блоки не наведені. На веб-сайті ЗВО у відкритому доступі не розміщено документи, щодо організації процедури вибору дисциплін та каталог вибіркового блоку дисциплін для даної ОП. Під час виїзної експертизи, ЗВО надав паперовий примірник «Положення про організацію вивчення навчальних дисциплін вільного вибору», затвердженого рішенням Вченої ради СНАУ від 30.03.15 року, введеного в дію наказом ректора 08.04.2015 року №112-к. Надане ЗВО за запитом ЕГ посилання на веб-сайт не містить конкретної інформації про вибіркові дисципліни. Під час спілкування зі здобувачами освітньої програми, ЕГ пересвідчилась у виборі однієї з двох дисциплін («Аграрна політика», яку обрали здобувачі шляхом голосування, більшістю голосів). З іншого боку, адміністрація деканату надала на запит ЕГ один примірник заяви здобувача щодо вибору двох дисциплін, які в той же час є складовими блоку дисциплін. Тому можна стверджувати, що можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії не має чіткої реалізації.

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

Факти, докази та їх аналіз:

Під час реалізації ОП передбачено два види практики: виробнича та дослідницька загальним обсягом 8 кредитів ЄКТС, що є достатнім для здобуття професійних компетентностей. В ЗВО розроблено та розміщено на веб-сайті «Положення про проведення практики студентів СумНАУ», шаблон договору, каталог баз практик (<https://snau.edu.ua/praktichna-pidgotovka-studentiv/>). Аналіз наявної інформації засвідчив, що вона більшою мірою стосується студентів ОС «бакалавр». До відомості самооцінювання завантажено програми виробничої та дослідницької практик для здобувачів ОС «магістр». Їх аналіз засвідчив відсутність «фокусу» щодо конкретної ОП. До того ж під виїзної експертизи з'ясовано, що виробнича практика проводиться на базі лабораторій ЗВО, що не відповідає змісту програми цієї практики. Звіти з виробничої практики, надані ЕГ містять аналіз літературних джерел та підбір методик за темою науково-дослідної роботи здобувача, що теж не відповідає програмі. Наказ на закріплення бази практики та призначення керівників не оформлюється.

6. Освітня програма передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (softskills), що відповідають заявленим цілям.

Факти, докази та їх аналіз:

У відомостях самоаналізу надана некоректна інформація стосовно набуття здобувачами соціальних навичок (натомість перераховані компетентності). Спілкуванням ЕГ зі здобувачами ОП, з'ясовано, що під час опанування таких освітніх компонент як «Науково-дослідна робота», «Інноваційні технології м'ясних продуктів», «Управління розвитком персоналу» вони здобувають навички комунікації, презентації свої наукових рішень, тощо. Слід додати, що за ініціативи студентської ради університету проводяться тренінги, майстер-класи, конкурси із запрошенням фахівців різних напрямів. Здобувачі ОП можуть долучатись до роботи органів студентського самоврядування і розвивати навички лідерства та роботи в команді. Також ЗВО організовує гостьові лекції для здобувачів та викладачів.

7. Зміст освітньої програми ураховує вимоги відповідного професійного стандарту (за наявності).

Факти, докази та їх аналіз:

У відомостях самооцінювання наведено некоректну інформацію. В ОПП з посиланням на класифікатор професій ДК 003:2015 зазначено перелік професійних робіт, які здатні виконувати фахівці даної ОП. Враховуючи, що наразі професійні стандарти перебувають в процесі розробки і не затверджена процедура присвоєння професійних кваліфікацій, тому наведена в ОПП інформація може вважатися прийнятною.

8. Обсяг освітньої програми та окремих освітніх компонентів (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) реалістично відбиває фактичне навантаження здобувачів, є відповідним для досягнення цілей та програмних результатів навчання.

Факти, докази та їх аналіз:

У відомостях самооцінювання вказано, що ЗВО здійснює систематичний контроль за виконанням навчального плану з дотриманням оптимального співвідношення аудиторних годин і самостійної роботи в межах кожного освітнього компонента. В Положенні про освітній процес зазначено, що обсяг самостійної роботи регламентується робочим навчальним планом. Обсяг самостійної роботи за усіма освітніми компонентами становить не менше 50 % від загального обсягу. Фактів опитування здобувачів щодо оцінки яким має бути обсяг самостійної роботи, необхідний здобувачеві для належного опанування дисципліни не виявлено.

9. У разі здійснення підготовки здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти структура освітньої програми та навчальний план узгоджені із завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти.

Факти, докази та їх аналіз:

В ЗВО розроблено та розміщено на сайті «Положення щодо організації та проведення навчання за дуальною системою у Сумському національному аграрному університеті» http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n_docs/pologennya_dualna_osvita.pdf та існує практика запровадження елементів дуальної форми здобуття освіти на ОС «бакалавр» за спеціальністю «Харчові технології». Однак, під час підготовки здобувачів вищої освіти на ОС «магістр» дуальна форма здобуття освіти не запроваджена.

Загальний аналіз щодо Критерію 2

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 2:

Сильних сторін та позитивних практик у контексті критерію 2 ЕГ не виявлено

Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 2:

1) Визначені в ОПП загальні компетентності не корелюють з описом відповідного рівня НРК і не відповідають проекту ЄС Tuning. Матриця забезпечення ПРН не відтворює зв'язок із освітніми компонентами, а у відомостях самооцінювання наведено загальні та фахові компетентності, які мають бути досягнуті під час вивчення певних обов'язкових компонент, що унеможливує сприйняття здобувачем та стейкхолдерами рівня забезпечення даною ОП програмних результатів навчання. Недостатній рівень обґрунтованості включення певних освітніх компонент до структури ОП. Рекомендовано переглянути компетентності, ПРН, матрицю відповідності, структурно-логічну схему та перелік освітніх компонент під час удосконалення ОП. 2) Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії не має чіткої реалізації. Рекомендовано здійснити практичну реалізацію процедури вибору дисциплін, яка прописана у відповідному Положенні, передбачити практику інформування здобувачів про зміст дисциплін вільного вибору, презентацію курсів, розширити перелік дисциплін, передбачити можливість обрання дисциплін з інших ОП чи спеціальностей. 3) Невідповідність змісту виробничої практики програмі. Рекомендовано переглянути підхід до організації виробничої і

дослідницької практик шляхом їх організації не лише на базі ЗВО, а й залучення провідних наукових установ та підприємств харчової промисловості. 4) Рекомендовано розробити підходи стосовно розвитку soft skills у здобувачів ОП та викладачів. 5) Необхідно розробити процедуру опитування здобувачів або фокус-груп щодо обсягів самостійної роботи. 6) ОПП містить багато описок, помилок, неточностей.

Рівень відповідності Критерію 2:

Рівень Е

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 2:

Невідповідність критерію, що полягає у некоректно наданій інформації щодо забезпечення програмних результатів навчання відповідними освітніми компонентами та представлення структурно-логічної схеми; невідповідність ПРН вимогам Національної рамки кваліфікацій для другого (магістерського) рівня; недостатньому обґрунтуванні включення певних освітніх компонент до структури ОП (зокрема, « Охорона праці в галузі та цивільний захист»); відсутність реального вибору навчальних дисциплін; низький рівень здобуття soft skills; відсутність опитування здобувачів щодо обсягів самостійної роботи

Критерій 3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

1. Правила прийому на навчання за освітньою програмою є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти.

Факти, докази та їх аналіз:

Правила прийому на навчання за освітньою програмою «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», чіткі і зрозумілі, не містять дискримінаційних положень по відношенню до даної програми та розміщені на веб-сайті закладу вищої освіти (<https://snau.edu.ua/vstupna-kompaniya/vstupna-kampaniya-2019/>) у вкладці «Вступнику»

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

Факти, докази та їх аналіз:

1) В відомостях самооцінювання наведена інформація, що не відповідає суті питання. 2) Програми вступних випробувань для ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» на момент акредитаційної експертизи розміщені на веб-сайті розміщені не були. Під час зустрічі відповідальний секретар приймальної комісії повідомив, що відсутність даних документів пояснюється переходом на нову версію сайту ЗВО. 3) Програми, які було надано за додатковим запитом (не затвержені), враховують особливості даної освітньої програми та містять перелік питань, необхідний для перевірки рівня знань вступників. Однак, критерії оцінювання знань вступників, наведено не коректно і містять суттєві помилки, а для вступників-іноземців носять формальний характер. Також, програма вступних випробувань для студентів-іноземців була надана лише українською мовою. 4) Слід відмітити, що на даний час на веб-сторінці факультету у вкладці «Вступнику» вже розміщені Програми вступних випробувань, проте також не затвержені та невідкореговані.

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

Факти, докази та їх аналіз:

Процедура прописана в «Положенні про реалізацію права студентів Сумського НАУ на академічну мобільність», яке розміщено на веб-сайті університету, вкладка «Навчальний відділ». Процедура поновлення студентів на навчання описана в «Положенні про освітній процес» та «Правилах прийому до Сумського НАУ», які теж розміщено на веб-сайті. Згідно з інформацією, наданою працівниками навчального та міжнародного відділу, конкретні випадки реалізації правил визнання результатів навчання для освітньої програми «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» відсутні. Для студентів-іноземців обов'язковою є процедура нострифікації попередніх документів про освіту, яка повинна бути проведена протягом першого семестру навчання. Ця процедура

контролюється співробітниками Центру по роботі з іноземними студентами.

4. Визначені чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми.

Факти, докази та їх аналіз:

Правила визнання результатів навчання, отриманих в неформальній освіті знаходяться в стадії розробки згідно з інформацією відомостей самооцінювання. Фактів звернень щодо визнання подібних результатів навчання учасників освітнього процесу не зафіксовано.

Загальний аналіз щодо Критерію 3

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 3:

Правила прийому та інші нормативні документи в контексті Критерію 3 чіткі, зрозумілі, враховують особливості освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», їх розміщено на веб-сайті університету у зручному для всіх учасників освітнього процесу доступі. Правила прийому не містять будь-яких дискримінаційних положень по відношенню до даної програми.

Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 3:

На сайті відсутня інформація англійською мовою для вступників-іноземців як щодо правил вступу, так і умов вступу. Потребують уточнення критерії оцінювання рівня знань вступників, особливо вступників-іноземців. Рекомендовано своєчасно оприлюднювати затверджені у встановленому порядку Програми вступних випробувань. Також слабкою стороною програми є відсутність документів щодо визнання результатів неформальної освіти для всіх учасників освітнього процесу.

Рівень відповідності Критерію 3:

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 3:

Загалом ОП відповідає критерію, вказані недоліки не є суттєвими. В цілому доступ до інформації щодо правил прийому на навчання за ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» є зручним і доступним для вступників. Однак це питання потребує розвитку в напрямі більшої інформативності для вступників-іноземців. На момент проведення акредитаційної експертизи примірники програм до вступних випробувань не були оприлюднені на веб-сайті ЗВО. Потребують розробки додаткові документи щодо розширення доступності програми та кола вступників.

Критерій 4. Навчання і викладання за освітньою програмою

1. Форми та методи навчання і викладання сприяють досягненню заявлених у освітній програмі цілей та програмних результатів навчання, відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи.

Факти, докази та їх аналіз:

Структура навчання на ОП «Технології зберігання, конервування та переробки м'яса» для підготовки здобувача освітнього ступеня «магістр» згідно з Положенням про освітній процес (http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n_docs/polojenn9_pro_osvitnij_proces.pdf), включає такі основні форми навчання: лекційні, практичні та лабораторні заняття. Для оптимального досягнення програмних результатів, за думкою здобувачів ОП, необхідно збільшити обсяг практичних та лабораторних занять. Крім того, є позааудиторне навчання, яке включає консультації, виконання науково-дослідної роботи, захист курсових проєктів, робіт, залучення здобувачів до участі в конференціях та конкурсах наукових робіт різного рівня. Студенти під час виконання наукової складової мають можливість обирати тему дослідження, методики та напрями. За інформацією, наданою викладачами та здобувачами, перед початком вивчення кожної дисципліни надається інформація щодо форм і методів навчання, які залежать від цілей, мети, компетентностей та результатів навчання для цих дисциплін. Студентоцентрований підхід та принцип академічної свободи згідно з відомостями самооцінювання частково реалізований у формуванні індивідуального навчального плану здобувача, який надається згідно умов, визначених в Положенні про освітній процес та можливістю дистанційного навчання (<https://cdn.snau.edu.ua/moodle/>). Однак, студенти, які навчаються за індивідуальним графіком мають дещо вільне трактування порядку відпрацювання лабораторних та практичних занять (за відсутності чітких вимог), тому для них ці форми навчання носять формальний характер. Так, під час відвідування ЕГ лабораторного заняття з дисципліни «Інноваційні технології м'ясних продуктів» на ньому було зафіксовано присутність лише 4 студентів з 12 за списком групи. За інформацією викладача, усі інші мають індивідуальний графік навчання і повинні виконувати цю роботу індивідуально після погодження часу з викладачем. Теоретичний матеріал такі здобувачі повинні опрацьовувати самостійно з використанням дистанційної платформи. Щодо допоміжних матеріалів, які представлені на платформі дистанційного навчання, то вони переважно застарілі і представляють собою «скани» підручників, методичних вказівок та рекомендацій. Навчальний відділ та відділ забезпечення якості освіти СНАУ не контролюють рівень якості освіти студентів, які навчаються за індивідуальним графіком. Також, студенти не долучаються до обговорення змісту і форм навчання, навчальним відділом лише проводиться опитування щодо якості викладання дисциплін. Щодо програм академічної мобільності, які існують в ЗВО, згідно інформації відділу міжнародних зв'язків, то студенти, які навчаються за даною ОП в них не задіяні.

2. Усім учасникам освітнього процесу своєчасно надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів (у формі силабуса або в інший подібний спосіб).

Факти, докази та їх аналіз:

У відомостях оцінювання представлена інформація, що не відповідає питанню. Під час експертизи з'ясовано, що для здобувачів ОП вся інформація щодо порядку навчання за ОП розміщена на веб-сайті ЗВО (<https://snau.edu.ua/organizaciya-osvitnogo-procesu/>). Щодо цілей, змісту та ПРН, критеріїв оцінювання освітніх компонент, то інформація розміщена за посиланням <https://fht.snau.edu.ua/metodichna-robota/> та <http://portal.snau.edu.ua/workPlan/speciality>. Крім того, здобувачів на початку семестру інформують шляхом надання їм електронних НМК дисциплін через Google Drive, систему Moodle, надають детальну інформацію на перших заняттях щодо критеріїв оцінювання, форму контролю та інше. Також інформацію розміщують на дошках оголошень на кафедрі та біля деканату. Під час зустрічі з ЕГ здобувачі підтвердили достатньо високий рівень поінформованості щодо навчальних дисциплін.

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

Факти, докази та їх аналіз:

Факти, наведені в відомостях самооцінювання для ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» достатньою мірою підтверджують активну участь здобувачів ОП у науково-дослідній тематиці кафедри технології молока і м'яса. Здобувачі мають змогу виконувати свої дослідження в добре оснащених лабораторіях як факультету так і університету. Дослідницька практика, яка передбачена в ОПП проходить в науково-дослідній лабораторії кафедри. Студентам для отримання допуску до складання комплексного державного іспиту, необхідно апробувати результати науково-дослідної роботи у вигляді публікації (тези, статті, патенти). Аналіз наукових звітів викладачів засвідчив активне залучення здобувачів до наукової діяльності. Крайні науково-дослідні роботи здобувачів відбираються до участі у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт за спеціальністю «Харчові технології». У відомостях самооцінювання наведена інформація щодо цього річного призера конкурсу. Однак, проаналізувавши зміст більшості курсових проектів та звітів дослідницької практики, ЕГ дійшла висновку, що вони містять досить одноманітний набір шляхів і методів дослідження. А співробітники інших науково-дослідних лабораторій університету не змогли надати інформацію щодо частоти використання студентами ОП їх лабораторної бази.

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

Факти, докази та їх аналіз:

Відомості самооцінювання містять інформацію, яка не відповідає питанню. Згідно проаналізованих ЕГ, наукових звітів кафедри, викладачі мають значний досвід наукової роботи, що проявляється не тільки в наукових публікаціях, а й у співпраці з різними підприємствами (консультації, стажування, тощо). Досвід участі у багатьох наукових та практичних заходах може слугувати підґрунтям для впровадження його в навчальний процес. Згідно умов контракту з викладачами та ЗВО, викладач повинен щороку оновлювати зміст навчальних дисциплін на 10...20 %. Згідно звітів викладачів, таке оновлення проводиться щодо всіх матеріалів курсів, включаючи е-курси на платформі дистанційного навчання. Чітких вимог до системи регламенту перегляду і оновлення курсів немає. Кожен викладач регулює цей процес самостійно, виходячи з власного бачення. Однак, порівняльний аналіз робочих програм навчальних дисциплін за період 2016-2019

р.р., методичних рекомендацій та НМКД не виявив значних змін у змісті курсу, та використання нових сучасних практик.

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

Факти, докази та їх аналіз:

1) Надана у відомостях самооцінювання інформація частково відповідає питанню. Інтеграція в міжнародний освітній простір відповідає засадам, викладеним в Концепції освітньої діяльності СумНАУ (http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n_docs/koncepciya_osvitnyoi_dialnosti.pdf). Викладачі ОП залучені до участі в спільному проєкті «Удосконалення професійних навичок в галузі м'ясопереробки» (<http://fht-ebrr.snau.edu.ua>) із залученням міжнародних експертів. На основі аналізу наукових звітів викладачів, очевидно, що вони мають достатній міжнародний досвід як у публікації результатів дослідження так і участі у наукових заходах різного рівня. Однак, результатів співпраці згідно Угоди №R-DOP.0161.6.19.2016 про співпрацю між Сумським національним аграрним університетом та Економічним університетом у Вроцлаві (вказана у відомостях самооцінювання) надано не було.

Загальний аналіз щодо Критерію 4

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 4:

1) Опитування здобувачів щодо якості викладання навчальних дисциплін. 2) Достатній рівень поінформованості здобувачів щодо всіх аспектів навчання та викладання за ОП. 3) Залучення здобувачів до наукової роботи за тематикою кафедр факультету, сприяння їх участі в публікаціях, конференціях тощо. 4) Можливість використовувати лабораторні бази інших кафедр та наукових підрозділів ЗВО.

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

1) Здобувачі не долучаються до обговорення змісту і форм навчання та незадіяні в програмах академічної мобільності. 2) Неврегульоване навчання здобувачів, які отримали індивідуальний графік. Відсутність контролю рівня якості освіти за індивідуальним графіком. Необхідно чітко визначити порядок відпрацювання лабораторних та практичних занять, та переглянути категорії здобувачів, які мають право на отримання індивідуального графіка. 3) Недостатня поінформованість студентів-іноземців щодо всіх аспектів освітніх компонент за відсутності дублювання інформації на веб-сайті (в перекладі). 4) Формальний перегляд робочих програм дисциплін, який у більшості випадків не відповідає дійсності. Необхідно встановити чіткий регламент та умови перегляду з відповідною фіксацією (протоколи засідань кафедри, факультету). На платформі дистанційного навчання рекомендовано перевірити джерела інформації за критерієм актуальності, забезпечити представлення її мовою викладання (українською мовою – для усіх категорій здобувачів, англійською – для студентів-іноземців). 5) Одноманітність методик наукових досліджень в

курсних проектах та звітах з дослідницької практики. За наявності потужної матеріально-технічної бази ЗВО є можливість розширити напрямки досліджень.

Рівень відповідності Критерію 4:

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 4:

Загалом відповідає критерію, хоча вказані недоліки є значими в даному контексті, однак, враховуючи потенціал ЗВО та викладацького складу, вони можуть бути враховані та виправлені в найближчий час.

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

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

Факти, докази та їх аналіз:

1) У відомостях самооцінювання інформація надана частково. Форми контрольних заходів регламентуються Положенням про освітній процес. На веб-сайті ЗВО оприлюднено графік навчального процесу на поточний навчальний рік із зазначенням періоду теоретичного навчання та семестрового контролю для денної і заочної форм навчання; зведений графік навчальної роботи студентів із зазначенням термінів проведення атестації та захисту курсових робіт; зведений графік навчальної роботи студентів із зазначенням проміжних атестацій, модульних заходів та залікових тижнів. Проте, слід відмітити, що він не підписаний і не затверджений. 2) На сайті оприлюднено в окремій вкладці «Організація освітнього процесу» критерії оцінювання знань, процедура складання та перескладання іспитів та диференційованих заліків. 3) Критерії зрозумілі і чіткі. 4) Критерії оцінювання окремих змістових модулів та підсумкового контролю містяться в робочих програмах навчальних дисциплін, які було надано викладачами кафедри під час виїзної експертизи. 5) Силабуси наразі в ЗВО не розробляються. 6) Вся інформація про критерії оцінювання та форми контрольних заходів певних дисциплін міститься в НМК. Під час спілкування із здобувачами та НПП з'ясовано, що ця інформація доводиться до відома здобувачів на першому занятті та шляхом розповсюдження дисків з НМК або розміщується на Google Drive.

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

Факти, докази та їх аналіз:

Під час аналізу відомостей самооцінювання, ОПП та інших додаткових документів, розміщених на веб-сайті та наданих гарантом експертна група зіткнулася з труднощами визначення форми атестації здобувачів ОП. А саме: 1) На сайті оприлюднено Положення СНАУ про єдиний державний кваліфікаційний іспит випускників ОС бакалавр і магістр, затверджене у 2017 році, проте не підписане керівником ЗВО. 2) Кількість кредитів, яка відводиться на державну атестацію, в ОПП і навчальних планах відрізняється і становить 9 і 6 кредитів відповідно. 3) В ОПП під час опису освітньої компоненти «Державна атестація» зазначено, що формою такої атестації може бути «виконання та захист магістерської роботи або здача комплексного державного іспиту», тоді як в навчальному плані зазначений державний кваліфікаційний іспит. 4) У відомостях самооцінювання зустрічається інформація про виконання магістерської наукової роботи, а на сайті оприлюднено методичні рекомендації щодо виконання магістерської роботи (2018 року). 5) Під час виїзної експертизи на зустрічах з гарантом ОП, НПП та здобувачами з'ясовано, що атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного іспиту. Допуском до іспиту є виконання та захист результатів науково-дослідної роботи за обраним здобувачем і узгодженим з науковим керівником напрямом. Мінімальною умовою допуску здобувача до атестації є публікація не менше ніж 2 тези доповідей для денної форми навчання та однієї – для заочної. 6) Наразі стандарт вищої освіти за другим (магістерських) рівнем за

спеціальністю 181 «Харчові технології» не затверджено.

3. Визначено чіткі і зрозумілі правила проведення контрольних заходів, що є доступними для усіх учасників освітнього процесу, забезпечують об'єктивність екзаменаторів, зокрема включають процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів, визначають порядок оскарження результатів контрольних заходів і їх повторного проходження, та послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми.

Факти, докази та їх аналіз:

У відомостях самооцінювання описано загальну процедуру складання контрольних заходів, які відображені в Положенні про освітній процес (http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n_docs/polojenn9_pro_osvitnij_proces.pdf). Правила проведення контрольних заходів є доступними і зрозумілими для всіх здобувачів ОП. Екзамен проводить, як правило один викладач, курсові проекти та роботи захищаються публічно у присутності комісії з не менш ніж трьох викладачів. Для запобігання проявів не доброчесності, конфлікту інтересів та можливої процедури оскарження результатів, в СНАУ запроваджено приймання контрольних заходів з відео фіксацією, записом та передачею відео до навчального відділу. Викладачі та студенти підтверджують наявність такої процедури і підтримують її. Дозвіл на відеофіксацію контрольних заходів від студентів та викладачів було отримано лише в усній формі, що на думку членів ЕГ є частковим порушенням. Процедура перескладання або повторного проходження контрольних заходів теж прописана у Положенні про освітній процес. Випадків конфліктних ситуацій викладачі та студенти не назвали, однак зауважили, що в разі їх виникнення вони мають змогу звернутися залежно від причини конфліктної ситуації до деканату, до проректора з науково-педагогічної та навчальної роботи або його заступника, до студентської ради.

4. У закладі вищої освіти визначено чіткі та зрозумілі політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, що послідовно дотримуються всіма учасниками освітнього процесу під час реалізації освітньої програми. Заклад вищої освіти популяризує академічну доброчесність (насамперед через імплементацію цієї політики у внутрішню культуру якості) та використовує відповідні технологічні рішення як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності.

Факти, докази та їх аналіз:

В ЗВО розроблено ряд нормативних документів, щодо процедур дотримання академічної доброчесності, всі вони розміщені за посиланням <https://snau.edu.ua/ocinka-yakosti-osviti/>, зокрема за цим посиланням розміщено Кодекс академічної доброчесності http://docs.snau.edu.ua/documents/education/quality/kodeks_akadem_dobrochesnosti.pdf. Основним технологічним рішенням щодо дотримання процедури академічної доброчесності є перевірка студентських наукових робіт (тез, статей) на плагіат (http://docs.snau.edu.ua/documents/education/quality/polojennya_plagiat.pdf)/ процедура і порядок перевірки зазначено в «Положенні про порядок перевірки академічних та

наукових текстів на унікальність в Сумському національному аграрному університеті», розміщеному на веб-сайті університету на сторінці «Оцінка якості освіти». Порядок і процедура є чіткими і зрозумілими. Перевірку передбачено здійснювати з використанням інтернет-ресурсу Strikeplagiarism.com. Студенти та викладачі підтверджують дотримання цієї процедури під час перевірки наукових публікацій. Це підтверджено наданим кафедрою протоколом засідання кафедри, про результати перевірки тез доповідей на наукову конференцію. Однак додаткової інформації щодо наявності каталогів курсових робіт, звітів дослідницької практики, наукових публікацій, зазначених в Положенні надано не було. Результатів опитування здобувачів щодо наявності/відсутності порушень академічної доброчесності не представлено.

Загальний аналіз щодо Критерію 5

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 5:

Наявність у відкритому доступі відповідних документів, що регламентують форми контрольних заходів та атестації, процедурних аспектів проведення контрольних заходів та забезпечення академічної доброчесності під час реалізації ОП. Наявність технічного рішення щодо перевірки наукових робіт на унікальність.

Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 5:

1) Нечітке формулювання форми атестації здобувачів освітньої програми, в профілі ОПП. Форма атестації у вигляді атестаційного іспиту не дозволяє в повній мірі оцінити науковий рівень здобувача. Варто переглянути підходи до атестації здобувачів. 2) Відсутність опитування здобувачів та викладачів щодо наявності/відсутності порушень академічної доброчесності. 3) Доцільно створити каталог курсових робіт(проектів), звітів дослідницької практики тощо. 4) Доцільно розробити процедуру прийому екзамену комісією у складі не менше двох викладачів.

Рівень відповідності Критерію 5:

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 5:

В цілому відповідає критерію 5. Наявні слабкі сторони можуть бути усунуті протягом нетривалого часу.

Критерій 6. Людські ресурси

1. Академічна та/або професійна кваліфікація викладачів, задіяних до реалізації освітньої програми, забезпечує досягнення визначених відповідною програмою цілей та програмних результатів навчання.

Факти, докази та їх аналіз:

Згідно з інформацією, наданою ЗВО у відомостях самооцінювання та додатковою інформацією, отриманою під час візиту щодо професійної та наукової активності викладачів, які забезпечують викладання на ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», встановлено відповідність між викладачами та дисциплінами, які вони викладають. Однак, виявити співвідношення освітніх компонентів заявленим в ОП та відомостях самооцінювання програмних результатів навчання не має можливості внаслідок некоректно наданих даних та відсутності чітких відповідей під час зустрічей з науково-педагогічним персоналом ОП. Завантажені в відомостях самооцінювання навчальні матеріали представлені у вигляді навчальних програм і в більшості є переважно 2016-2017р.р. Під час візиту на додатковий запит були надані робочі програми за 2019 рік., проте їх аналіз не виявив суттєвого оновлення. Крім того, виявлено факт невідповідності між розробником робочої програми та викладачем, який викладає дисципліну.

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

Факти, докази та їх аналіз:

Конкурсний відбір викладачів, які задіяні на ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» проводиться згідно «Порядку проведення конкурсу на посади НПП» (<https://snau.edu.ua/normativni-dokumenti/>). Передбачено відкриті заняття (положення про відкриті заняття за посиланням: <https://snau.edu.ua/normativni-dokumenti-2/>, графік проведення відкритих занять розміщено за посиланням <https://snau.edu.ua/metodichna-robita/>). Під час конкурсного відбору враховується кількість наукових публікацій (особлива перевага надається публікаціям, індексованим у наукометричних базах Scopus, Web of Science), наявність патентів, активна наукова робота з здобувачами вищої освіти за ОП, зокрема, їх підготовка до участі у конкурсах наукових робіт. Для оцінювання професіоналізму викладачів, також проводиться опитування серед студентів, щодо якості викладання дисциплін. Однак, результати опитувань не представлено у відкритому доступі. На додатковий запит ЗВО надав приклад результатів опитування, але вони були датовані 2017 роком і стосувались дисциплін ОС «Бакалавр». У спілкуванні зі співробітниками кафедри та студентами, з'ясовано, що опитування проводяться регулярно і їх результат дійсно має вплив на результат проходження конкурсу. Слід додати, що всі викладачі мають науковий ступінь кандидата наук, а також є доцентами або старшими викладачами. Однак, слід зауважити, що, професори, які є в складі кафедри не викладають навчальні дисципліни даної ОП. З науково-педагогічним працівником, який пройшов конкурсний відбір укладається контракт терміном від 1 року до 3-х років. У спілкуванні з НПП кафедри, було відмічено наявність градації у термінах контракту залежно від посади (асистент – 1 рік, доцент – 2 роки, професор – 3 роки). Для підготовки здобувачів-іноземців здійснюється відбір викладачів за рівнем володіння іноземною мовою. Їх атестація на рівень володіння англійською мовою регламентується нормами Положення про атестацію викладачів, які читають лекції та ведуть практичні заняття англійською мовою (http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n_docs/polojennya_en.pdf). Однак, для ЗВО під

час конкурсного відбору викладачів для реалізації освітньої програми основною проблемою є зменшення контингенту здобувачів і, відповідно, неможливість повністю забезпечити навантаженням всіх викладачів.

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

Факти, докази та їх аналіз:

1) Для даної ОП існує практика залучення роботодавців до реалізації освітнього процесу. 2) В рамках реалізації проекту «Удосконалення професійних навичок в галузі м'ясопереробки України» міжнародний експерт з Тайваню Liang Chou Hsia провів заняття-тренінг для викладачів та роботодавців на тему «Поєднання інтерактивних методів навчання із практичним навчанням на виробництві під час проходження стажувань по м'ясопереробці», «Інноваційні методи викладання дисциплін пов'язаних із вивченням обладнання і технології переробки м'яса».

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

Факти, докази та їх аналіз:

Згідно з інформацією, зазначеною на веб-ресурсі проведених гостьових лекцій здобувачам 1 року ОС «Магістр»: «Інноваційний інжиніринг та автоматизація технологічних процесів переробки м'яса» та «Сучасні технології у переробці м'яса птиці» проведені проф. Dariusz M. Stasiak та «Інноваційні технології в переробці м'яса» проф. Liang Chou Hsia, в рамках реалізації проекту «Удосконалення професійних навичок в галузі м'ясопереробки України». Також заступником директора з сертифікації та якості ПАТ «Сумський завод продтоварів» Кондрашиною Л.А. було прочитано лекцію «Інноваційні технології з сертифікації і якості продукції».

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

Факти, докази та їх аналіз:

1) Основними професійними потребами викладачів освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» є можливість підвищити рівень володіння англійською мовою, можливість стажуватися на промислових підприємствах або наукових установах, а також можливість проводити фахові дослідження та публікувати їх у міжнародних журналах, брати участь у конференціях різного рівня, а також виставках, форумах, тощо. ЗВО створює достатньо сприятливі умови для професійного розвитку викладацького складу, основні засади сформульовано в Концепції освітньої діяльності СНАУ (http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n_docs/koncepciya_osvitnyoi_dialnosti.pdf). Зокрема, в ЗВО функціонують курси англійської мови, для удосконалення рівня володіння мовою викладачами. 2) Підвищення кваліфікації та стажування викладачів регламентується Положенням про організацію та проведення підвищення кваліфікації або стажування

педагогічних працівників СНАУ (http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n_docs/2.pdf). 3) Також, за інформацією, наданою ЗВО щодо проекту «Удосконалення професійних навичок в галузі м'ясопереробки», 10 викладачів університету пройшли стажування на ПрАТ «Миронівський хлібопродукт», 10 викладачів університету стажувались на базі ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат». Однак, приналежність цих викладачів до ОП «Технології зберігання консервування та переробки м'яса» не встановлена, оскільки ЗВО надав тільки загальну інформацію, а за наданим посиланням (<http://fht-ebrr.snau.edu.ua>) вона теж відсутня. У спілкуванні з викладачами участь або обізнаність з проектом підтвердили не всі. В одно-тижневому тренінгу, за участю міжнародних експертів з Польщі та Тайваню взяло участь 20 представників ЗВО та 5 представників роботодавців. Більш конкретна інформація не надана. 4) У співбесіді з викладачами з'ясовано факт стажування 2-х викладачів обов'язкової компоненти ОП в Китаї. 5) Надано інформацію щодо підвищення кваліфікації у наукових установах та інших ЗВО 5-ти викладачів, які забезпечують викладання обов'язкової та вибіркової компонент освітньої програми. Проте, слід зазначити, що тематика стажування переважно стосувалася удосконалення педагогічних навичок. 6) Керівництво ЗВО та викладачі ОП підтвердили, що університет частково компенсує публікації викладачів у журналах, які входять до наукометричної бази Scopus, надається можливість проводити дослідження в науково-дослідних лабораторіях Науково-дослідної частини СНАУ, існує старт-ап центр, який здійснює допомогу та підтримку викладачів у реалізації наукових проектів.

6. Заклад вищої освіти стимулює розвиток викладацької майстерності.

Факти, докази та їх аналіз:

У відомостях самооцінювання вказано, що згідно колективного договору та Положення про організацію оплати праці, університет здійснює нематеріальні (вручення нагород університету – грамот, подяк) та матеріальні (преміювання, доплати) заохочення викладачів ОП за досягнення у фаховій сфері. Відповідних посилань та документів ЗВО не надав, у співбесіді з науково-педагогічним персоналом надана інформація була підтверджена. Крім того, за результатами діяльності викладачів формується рейтинг викладачів університету (<http://docs.snau.edu.ua/documents/education/rating/XT.pdf>), який певною мірою може слугувати стимулом для підвищення викладацької майстерності. Також розвитку викладацької майстерності сприяють опитування студентів щодо якості викладання дисциплін, аналіз цих результатів співробітниками навчального відділу, інформування викладача та контроль за врахуванням зауважень з боку деканату та навчального відділу.

Загальний аналіз щодо Критерію 6

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 6:

1) Процедури конкурсного відбору викладачів є прозорими і дозволяють забезпечити необхідний рівень їх професіоналізму для викладання на ОП. 2) ЗВО залучає співробітників кафедри до співпраці з роботодавцями та міжнародними організаціями для надання можливості професійного розвитку викладачів. 3) З боку ЗВО існує підтримка викладачів у підвищенні рівня володіння іноземною мовою, сприяння та підтримка міжнародних публікацій, участі в проектах, тощо. 4) Напрями удосконалення професійних навичок викладачів ОП забезпечені відповідними нормативними документами.

Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 6:

Всі факти в контексті критерію 6 були надані під час опитування здобувачів та НПП, або отримані ЕГ з веб-сайту. Документального підтвердження у більшості випадків ЗВО не представив. Тому, некоректність заповнення відомостей самооцінювання та відсутність ряду підтверджуючих документів ускладнювали об'єктивність оцінювання рівня професійного розвитку викладачів.

Рівень відповідності Критерію 6:

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 6:

Загалом відповідає критерію 6, вказані недоліки, зокрема пов'язані із зауваженнями, описаними у критеріях 1 і 2 та потребують комплексного підходу.

Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

1. Фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, інша інфраструктура, обладнання тощо), а також навчально-методичне забезпечення освітньої програми забезпечують досягнення визначених освітньою програмою цілей та програмних результатів навчання.

Факти, докази та їх аналіз:

В університеті функціонує наукова бібліотека з окремою філією для студентів факультету харчових технологій, що знаходиться для зручності у корпусі факультету. У бібліотеці представлено належний фонд бібліотечних ресурсів для навчання за освітньою програмою, в тому числі підручники, навчальні посібники, періодичні видання в галузі харчових технологій. В бібліотеці існує електронний каталог видань, що знаходиться у вільному доступі на сайті університету. Проте, навчально-методичне забезпечення за освітньою програмою потребує суттєвого оновлення, оскільки переважна більшість методичних розробок за освітньою програмою представлені за 2015-2016 рр. Для дистанційного навчання за освітньою програмою використовується система Moodle, де наведені всі необхідні матеріали, проте вони потребують оновлення державною мовою, а для іноземних здобувачів вищої освіти за освітньою програмою – англійською. Освітня програма забезпечена необхідним лабораторним обладнанням для її реалізації. На факультеті функціонують комп'ютерний клас з доступом до мережі Internet, лекційні аудиторії, лабораторії для проведення лабораторних робіт та виконання наукових досліджень здобувачів вищої освіти ОС магістр. Зі слів керівництва ЗВО та факультету доступними для здобувачів даної ОП є науково-дослідницькі лабораторії інших факультетів та науково-дослідної частини, які оснащені сучасним обладнанням для проведення складних наукових досліджень. За освітньою програмою «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» створена за сприяння ТОВ «Глобіно» напівпромислова експериментальна лабораторія з переробки м'яса, оснащена промисловим устаткуванням. Лабораторія наразі знаходиться на етапі запуску. Стан аудиторного фонду, задіяного до реалізації ОП відповідає санітарно-гігієнічним нормам.

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

Факти, докази та їх аналіз:

За ствердженням НПП, здобувачів освіти та керівництва, заклад вищої освіти надає безоплатний доступ викладачів та здобувачів вищої освіти до інфраструктури та інформаційних ресурсів університету. У здобувачів та викладачів є можливість безоплатно користуватися комп'ютерною технікою для дистанційного навчання, навчальною літературою, приладами та матеріалами для проведення наукових досліджень.

3. Освітнє середовище є безпечним для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою, та дозволяє задовольнити їхні потреби та інтереси.

Факти, докази та їх аналіз:

Освітнє середовище є безпечним для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою. В університеті здійснюється охорона публічного порядку та ефективно дотримуються санітарних норм. Для належного харчування студентів в університеті наявний комплекс громадського харчування з їдальнею та щойно відкритим (в дні перебування ЕГ в університеті) студентським кафе «Ginkgo». Студенти мають можливість пільгового харчування за наявності студентського квитка. В навчальному корпусі факультету функціонує буфет. Іногороднім студентам надається гуртожиток. Органом, що представляє інтереси студентів в університеті є студентське самоврядування, представники якого входять до складу ректорату, Вченої ради університету та факультету. Для захисту прав та інтересів здобувачів вищої освіти функціонує студентський профком. Студенти також мають можливість користуватися волонтерською підтримкою та студентськими сервісами (група у Фейсбук, Вайбер, Телеграм). Згідно з Положенням про освітній процес студентам, за наявності заяви та документального підтвердження хвороби або народження дитини, деканатом надається індивідуальний графік навчання.

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

Факти, докази та їх аналіз:

Для підтримки здобувачів та вирішення питань, що стосуються організації навчання та викладання є заступники декана з навчальної, виховної роботи та роботи з іноземними студентами. Індивідуальна взаємодія з викладачами здійснюється в рамках індивідуального графіку навчання. Організаційна підтримка здобувачів вищої освіти здійснюється, головним чином, через деканат, а також відділ з організації виховної роботи студентів. В університеті функціонує система інформування здобувачів з питань різного характеру через деканат, центр по роботі з іноземними студентами, мережу Internet, соціальні мережі, раду студентського самоврядування та студентський профком. Консультативна та соціальна підтримка здобувачів здійснюється через психологічну службу, а також шляхом призначення соціальних та іменних стипендій, що регламентується «Порядком призначення і влат стипендій у СумНАУ», (http://docs.snau.edu.ua/documents/rating/poryadok_pryznach_stypendii_v_SNAU.pdf). Крім того, діє чіткий та зрозумілий «Порядок використання коштів, передбачених для надання

матеріальної допомоги та заохочення студентам та аспірантам СумНАУ» (http://docs.snaeu.edu.ua/documents/rating/dodatok_3_por_vykor_koshtiv.pdf). За результатами опитування здобувачів, стосовно питань працевлаштування їх консультують представники деканату. Центрів кар'єрного зростання або інших подібних структур в СНАУ немає.

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

Факти, докази та їх аналіз:

Право на освіту особам з особливими освітніми потребами регулюється положенням про організацію інтегрованого навчання осіб з особливими освітніми потребами у Сумському національному аграрному університеті, що ухвалене Вченою радою СНАУ від 29.05. 2018 р., протокол № 11. Проте, споруди університету не є доступними для людей з обмеженими можливостями через відсутність спеціального устаткування, зокрема входи не обладнані пандусами, відсутні спеціалізовані побутові кімнати.

6. Існує чітка і зрозуміла політика і процедури вирішення конфліктних ситуацій (зокрема пов'язаних з сексуальними домаганнями, дискримінацією та/або корупцією тощо), яка є доступною для усіх учасників освітнього процесу та послідовно дотримується під час реалізації освітньої програми.

Факти, докази та їх аналіз:

В університеті наявна політика і розроблені процедури вирішення конфліктних ситуацій, що регулюються Кодексом академічної етики, Положенням про освітній процес, Концепцією освітньої діяльності, Наказом № 409-К від 8 грудня 2014 р. «Про запобігання та протидію корупційним проявам і зловживанням в період проведення контрольних заходів у Сумському НАУ». В університеті функціонує гаряча лінія, а звернення здобувачів можна передати через «скриньку довіри». Результати опитування викладачів та здобувачів вищої освіти засвідчили достатній рівень інформації щодо процедури та шляху вирішення конфліктних ситуацій. Проте, зазначені правила не містять інформації щодо процедур розгляду повідомлень про сексуальні домагання та дискримінацію. Задля протидії корупції іспити в університеті відбуваються в письмовій формі під відео наглядом, що, за словами студентів, погоджено з органами студентського самоврядування.

Загальний аналіз щодо Критерію 7

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 7:

1) Реалізація освітньої програми відбувається за достатності матеріально-технічних ресурсів. Позитивним є можливість використання сучасних лабораторій інших факультетів та наукової частини ЗВО для проведення наукових досліджень здобувачів вищої освіти. 2) Результатом співпраці з ТОВ «Глобіно» є оснащення кафедри напівпромисловою експериментальною лабораторією з переробки м'яса. 3) Безоплатний доступ до інфраструктури та інформаційних ресурсів університету. 4) Безпечне освітнє середовище для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти. Активна громадська позиція органів студентського самоврядування. Комунікативний зв'язок між здобувачами та органами студентського самоврядування через соціальні мережі. 5) Підтримка здобувачів вищої освіти від деканату, органів студентського самоврядування, центру по роботі з іноземними

студентами.

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

1) Існує необхідність оновлення навчально-методичних матеріалів, в тому числі англійською мовою для студентів-іноземців. 2) В системі Moodle для дистанційного вивчення наведені матеріали, що потребують оновлення через застарілість інформації та використання російської мови. 3) Відсутність в будівлях і спорудах університету обладнання для доступу людей з інвалідністю. 4) Відсутність правил щодо процедур та шляхів вирішення конфліктних ситуацій, пов'язаних з сексуальними домаганнями та дискримінацією. Рекомендовано розробити документ, який регламентує дану процедуру.

Рівень відповідності Критерію 7:

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 7:

В цілому відповідає Критерію. Відповідність критерію ґрунтується на достатньому забезпеченні матеріально-технічними ресурсами для реалізації освітньої програми; безоплатному доступі до інфраструктури та інформаційних ресурсів університету; цілком безпечному освітньому середовищі для здобувачів вищої освіти; активній діяльності органів студентського самоврядування; підтримці здобувачів вищої освіти від адміністрації, органів студентського самоврядування, центру по роботі з іноземними студентами.

Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Факти, докази та їх аналіз:

У закладі вищої освіти розроблення, затвердження, моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм регулюється Положенням про освітні програми у Сумському національному аграрному університеті, затвердженим Вченою радою СНАУ 15 жовтня 2019 року, протокол №3. У Положенні висвітлено порядок розроблення освітньої програми, її самообстеження, затвердження, порядок відкриття і закриття, реалізації, моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми. Згідно вказаного положення, освітню програму оновлюють щорічно у частині всіх компонентів, окрім цілей та програмних результатів навчання. Діючу програму, згідно положення, переглядають не менше 1 разу у терміни її дії. Однак, аналіз освітніх програм, наданих закладом вищої освіти за минулі роки показав відсутність факту їх реального перегляду.

2. Здобувачі вищої освіти безпосередньо та через органи студентського самоврядування залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери. Позиція здобувачів вищої освіти береться до уваги під час перегляду освітньої програми.

Факти, докази та їх аналіз:

В університеті функціонує Рада із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти СНАУ, куди наказом ректора від органів студентського самоврядування включені: голова студентського самоврядування (студентський ректор) і заступник голови студентського самоврядування з наукової та навчальної роботи (студентський проректор). Члени студентського самоврядування – студентський декан та голова студентського профкому факультету входять до складу Вченої ради факультету, де розглядали пропозиції та зауваження щодо змісту навчальних планів та освітніх програм (протокол засідання Вченої ради факультету харчових технологій №1 від 11 лютого 2019 року). Слухали голову первинно-профспілкової організації студентів та аспірантів факультету харчових технологій щодо пропозицій та зауважень до змісту навчальних планів та освітніх програм. Студентка пригадала, що органи студентського самоврядування вносили пропозицію про збільшення кількості практичних занять.

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

Факти, докази та їх аналіз:

За ініціативи ЗВО створено спільний проект «Удосконалення професійних навичок в галузі м'ясопереробки України» з метою визначення сучасних вимог роботодавців до підготовки фахівця для м'ясної галузі, поширення кращих міжнародних практик, удосконалення навчальних планів та програм тощо. Партнерами проекту разом із СНАУ виступили ТОВ «Глобіно», ПрАТ «Миронівський хлібопродукт», ТОВ «Нива Переяславщини». Під час виїзної експертизи ЕГ було надано лише загальну інформацію про проект, з якої зрозуміло його пріоритетна направленість на удосконалення підготовки здобувачів ОС «бакалавр». Під час виїзної експертизи з'ясовано факт розгляду на засіданні Вченої ради факультету ОПП та навчальних планів, узгоджених з роботодавцями та студентами (протокол

засідання Вченої ради факультету харчових технологій №1 від 11 лютого 2019 року). Надані на запит експертної групи договори про співпрацю між університетом та ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ТДВ «Конотоп м'ясо», ПрАТ «Охтирський м'ясокомбінат», ДП Стандартметрологія декларують залучення роботодавців до освітнього процесу та перегляду освітніх програм. У відомостях самооцінювання представлені листи-відгуки від роботодавців щодо врахування під час розроблення освітньої програми їх позицій та потреб, а саме: від таких провідних підприємств м'ясної промисловості, як ТОВ «Глобіно» та ПрАТ «Миронівський хлібопродукт», а також ТОВ «Нива Переяславщини». Проте надані відгуки не містили конкретних побажань та пропозицій щодо змісту та якості ОП, тому оцінити рівень дієвої взаємодії із роботодавцями в контексті під критерію 8.3 не можливо. Спілкування з представниками ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», з'ясовано що така співпраця для здобувачів ОС «магістр» носить епізодичний характер, а є більш орієнтованою на здобувачів бакалаврату. Протоколів засідання робочих органів, які відповідають за створення/оновлення ОП не представлено.

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

Факти, докази та їх аналіз:

Зі слів представників закладу вищої освіти, інформація про працевлаштування випускників факультету збирається шляхом опитування представниками деканату і направляється в навчальний відділ. Зв'язок з випускниками, як правило, підтримується через особисті контакти з керівниками дипломних робіт.

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

Факти, докази та їх аналіз:

Зі слів представників закладу вищої освіти недоліків в освітній програмі та/або освітній діяльності не виявлено. Офіційних скарг щодо провадження освітньої діяльності за освітніми програмами закладу вищої освіти не представлено.

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

Факти, докази та їх аналіз:

З метою оцінки якості освіти в ЗВО було проведено акредитацію окремих освітніх програм чеською агенцією якості, рекомендації яких, за словами представників закладу освіти, були враховані шляхом введення постійного моніторингу якості навчального процесу через соціологічне опитування студентів один раз на семестр. Наразі триває співпраця з Агенцією щодо розробки та впровадження рекомендацій для поліпшення інших освітніх програм. Представники закладу вищої освіти також свідчать про рекомендації попередньої акредитації спеціальності щодо перегляду тематик магістерських робіт, проте перевірити факт врахування побажань неможливо, оскільки за цією освітньо-професійною програмою не передбачено кваліфікаційної роботи.

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

Факти, докази та їх аналіз:

Заклад вищої освіти прагне до підвищення культури якості шляхом створення спільного з ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ПАО «МХП» та ТОВ «Нива Переяславщини» проекту «Удосконалення професійних навичок в галузі м'ясопереробки України»; регулярного опитування здобувачів вищої освіти щодо якості викладання навчальних дисциплін; залучення чеської агенції якості до акредитації освітніх програм; формування рейтингу науково-педагогічних працівників; проведення відкритих занять; стимулювання підвищення кваліфікації викладачів.

Загальний аналіз щодо Критерію 8

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 8:

Прагнення до підвищення культури якості шляхом створення спільного з ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ПАО «МХП» та ТОВ «Нива Переяславщини» проекту «Удосконалення професійних навичок в галузі м'ясопереробки України», опитування здобувачів щодо якості викладання навчальних дисциплін ОП. Функціонування сектору методичного забезпечення управління якістю освітньої діяльності та якості вищої освіти навчального відділу, наявність у відкритому доступі нормативних документів щодо моніторингу та забезпечення якості освіти, включення представників студентського самоврядування до Ради із забезпечення якості ОП.

Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 8:

1) Відсутність реального перегляду та удосконалення освітніх програм здобувачами, НПП та роботодавцями. 2). Співпраця з роботодавцями в даному контексті носить епізодичний характер. 3) Позитивних практик збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників факультету не виявлено.

Рівень відповідності Критерію 8:

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 8:

Часткова відповідність критерію 8. Недоліки взаємопов'язані із недоліками, описаними у критеріях 1 і 2 та стосуються необхідності забезпечення реального перегляду ОП та дієвого залучення роботодавців та здобувачів.

Критерій 9. Прозорість та публічність

1. Визначені чіткі і зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, є доступними для них та послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми.

Факти, докази та їх аналіз:

Правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу висвітлені на сайті закладу вищої освіти. Проте, для пересічного відвідувача сайту знайти необхідну інформацію або документи досить складно. До того ж слід відмітити, що на веб-ресурсі завантажена велика кількість документів, без підписів та печаток затверджуючої сторони; іноді документи являють собою проект з неточностями та помилками; частина документів застаріла та наразі не актуальна.

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

Факти, докази та їх аналіз:

Не встановлено факту оприлюднення закладом вищої освіти проекту освітньої програми для обговорення. Представники навчального відділу також свідчили про відсутність такого факту, проте, підтвердили надання проекту окремим стейкхолдерам для ознайомлення.

3. Заклад вищої освіти своєчасно оприлюднює на своєму офіційному веб-сайті точну та достовірну інформацію про освітню програму (включаючи її цілі, очікувані результати навчання та компоненти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін (стейкхолдерів) та суспільства.

Факти, докази та їх аналіз:

Закладом вищої освіти на своєму офіційному сайті оприлюднено в повному обсязі інформацію про освітню програму «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» (2018 р.), проте в програмі налічується велика кількість помилок, описок, невідповідностей тощо. Навчальний план оприлюднено. Силабуси наразі не розробляються. Робочі програми обов'язкових дисциплін представлені в повному обсязі, проте для дисциплін вибіркового циклу наведена лише 1 робоча програма.

Загальний аналіз щодо Критерію 9

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 9:

1) Визначеність чітких правил і процедур, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу. 2) Оприлюднення в повному обсязі на офіційному сайті закладу вищої освіти освітніх програм.

Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 9:

Часткове розміщення на веб-сайті робочих програм навчальних дисциплін вибіркової компоненти, що не забезпечує поінформованість потенційних вступників та роботодавців. Наявність в документах, що оприлюднені, помилок, неточностей, невідповідностей. Рекомендовано переглянути якість оформлення оприлюднених документів, в першу чергу, ОПП та забезпечити повноту оприлюднення інформації щодо опису навчальних дисциплін.

Рівень відповідності Критерію 9:

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 9:

В цілому відповідає критерію 9. Недоліки, описані в підкритеріях, стосуються дотримання правил оформлення нормативних документів та наявності великої кількості помилок, невідповідностей, неточностей в оприлюднених ОПП.

Критерій 10. Навчання через дослідження

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

Факти, докази та їх аналіз:

Место для вводу текста.

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

Факти, докази та їх аналіз:

Место для вводу текста.

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

Факти, докази та їх аналіз:

Место для вводу текста.

4. Заклад вищої освіти забезпечує можливості для долучення аспірантів (ад'юнктів) до міжнародної академічної спільноти за спеціальністю, зокрема через виступи на конференціях, публікації, участь у спільних дослідницьких проектах тощо.

Факти, докази та їх аналіз:

Место для вводу текста.

5. Існує практика участі наукових керівників аспірантів у дослідницьких проектах, результати яких регулярно публікуються та/або практично впроваджуються.

Факти, докази та їх аналіз:

Место для ввода текста.

6. Заклад вищої освіти забезпечує дотримання академічної доброчесності у науковій діяльності наукових керівників та аспірантів (ад'юнктів), зокрема вживає заходів для виключення можливості здійснення наукового керівництва особами, які вчинили порушення академічної доброчесності.

Факти, докази та їх аналіз:

Место для ввода текста.

Загальний аналіз щодо Критерію 10

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 10:

Место для ввода текста.

Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 10:

Место для ввода текста.

Рівень відповідності Критерію 10:

Выберите элемент.

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 10:

Место для ввода текста.

5. Інші спостереження

У цьому розділі експертна група може викласти інші спостереження та зауваження, пов'язані із освітньою програмою, освітньою діяльністю за цією програмою або процедурою проведення акредитації.

1) На сайті ЗВО не були оприлюднені відомості самооцінювання, подані до Національного Агенства, що суперечить вимогам Положення про акредитацію освітніх програм. 2) Аналіз відомостей самооцінювання виявив, що більшість наданої інформації частково або повністю не відповідає суті питання, містить неточності та неузгодженості, посилання на деякі документи відображалися некоректно. 3) Під час аналізу відомостей про самооцінювання виявлено, що у заповненій формі у позиції «Запевнення» вказаний інший гарант ОП ніж у заявці до Національного Агенства та на титульній сторінці Відомостей та ОПП. Керівництво ЗВО та факультету під час зустрічі на виїзній експертизі пояснили цей факт тим, що це майбутній гарант ОПП на перспективу. Також слід відмітити, що в 3-х освітніх програмах ОС «магістр» спеціальності «Харчові технології», що акредитуються в ЗВО, гарантом, призначеним наказом ректора №315-к від 27.09.2019 року є Перцевої Ф.В. Керівництво ЗВО пояснює цей факт, тим, що дана особа є керівником проектної групи спеціальності.

6. Підсумки

За результатами акредитаційної експертизи експертна група вважає, що освітня програма, що акредитується, відповідає Критеріям за наступними рівнями відповідності:

Критерій	Рівень відповідності
Критерій 1. Проектування та цілі освітньої програми	Рівень Е
Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми	Рівень Е
Критерій 3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання	Рівень В
Критерій 4. Навчання і викладання за освітньою програмою	Рівень В
Критерій 5. Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність	Рівень В
Критерій 6. Людські ресурси	Рівень В
Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси	Рівень В
Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми	Рівень В
Критерій 9. Прозорість та публічність	Рівень В
Критерій 10. Навчання через дослідження	Виберіть елемент.

На думку експертної групи, підстави для прийняття рішення про відмову в акредитації ОП, не пов'язані із відповідністю Критеріям оцінювання якості освітньої програми, **відсутні**.

До звіту додається:

- дорадчий висновок представника роботодавців
- окремі думки членів експертної групи
- програма відвідування ЗВО
- інші документиМесто для ввода текста.

Шляхом підписання цього звіту ми стверджуємо, що провели акредитаційну експертизу у повній відповідності із Положенням про акредитаціюосвітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, та інших актів законодавства, а також здійснювали свої функції добросовісно, неупереджено і доброчесно.

Голова експертної групи (електронний підпис) (ПБ)

Члени експертної групи (електронні підписи) (ПБ)

(ПБ)