

## ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Сумський національний аграрний університет</b>
Освітня програма	<b>46997 Харчові технології</b>
Рівень вищої освіти	<b>Магістр</b>
Спеціальність	<b>181 Харчові технології</b>

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

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

Детальніше про мету і порядок проведення акредитації можна дізнатися на вебсайті Національного агентства – <https://naqa.gov.ua/>

*Використані скорочення:*

**ID** - ідентифікатор

**ВСП** - відокремлений структурний підрозділ

**ЄДЕБО** - Єдина державна електронна база з питань освіти

**ЄКТС** - Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

**ЗВО** - заклад вищої освіти

**ОП** - освітня програма

## Загальні відомості

### 1. Інформація про освітню програму

Назва ЗВО	Сумський національний аграрний університет
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	46997
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Магістр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна

### 2. Відомості про склад експертної групи та акредитаційну експертизу

Склад експертної групи	Колісниченко Тетяна Олександрівна, Дубина Аліна Анатоліївна, Антюшко Дмитро Петрович (керівник)
Залучений представник роботодавців	не застосовується
Дати візиту до ЗВО	22.04.2021 р. – 24.04.2021 р.

### 3. Посилання на документи, які підлягають оприлюдненню закладом вищої освіти на своєму вебсайті

Відомості про самооцінювання ОП <https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/%D0%97%D0%B2%D1%96%D1%82-%D1%81%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%96%D0%B7.pdf>

Програма візиту експертної групи <https://fht.snau.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B0-%D0%BE%D0%BD%D0%BB%D0%B0%D0%B9%D0%BD-%D0%B4%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%96%D0%B9%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%B2%D1%96%D0%B7%D0%B8%D1%82%D1%83-%D0%95%D0%93.pdf>

### 4. Інформація про наявність у звіті інформації з обмеженим доступом

Звіт не містить інформацію з обмеженим доступом

#### I. 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:

## II. Резюме

### Загальні враження про ОП, найголовніші висновки щодо відповідності Критеріям

У результаті експертизи ОП «Харчові технології» II (магістерського) рівня встановлено, що вона є актуальною в аспекті врахування сучасних освітніх тенденцій. Визначено, що ОП відповідає вимогам ринку праці, у т.ч. на регіональному рівні, потребам і інтересам стейкхолдерів, зокрема здобувачів, роботодавців. Встановлено, що ОП «Харчові технології» розроблена у відповідності з вимогами ЗУ «Про вищу освіту», зокрема в аспекті забезпечення встановленої норми для вільного вибору навчальних дисциплін, обсягу навантаження, корелює з основними аспектами місії СНАУ, Стратегією його розвитку. Встановлено, що ОП має чіткі цілі, які визначають її «фокус» (для реалізації рекомендацій попередньої акредитації з ОП за спеціальністю «Харчові технології» у ЗВО були уніфіковані, цілі уточнено). Також визначено, що у діючій ОП на 2020 і проєкті на 2021 р., який відповідає вимогам затвердженого 22.10.2020 профільного Стандарту вищої освіти, «фокус» ОП забезпечується доопрацьованим переліком компетентностей і ПРН. В ОП, яка акредитується, встановлено, що останні відповідають 7 рівню Національної рамки кваліфікацій. Проаналізовано, що для досягнення визначених в ОП компетентностей і ПРН уточнено й посилено обґрунтування включення ОК для вивчення. У ході роботи експертної групи підтверджено, що в СНАУ наявне необхідне для реалізації ОП «Харчові технології» матеріально-технічне та кадрове забезпечення. Викладання на ОП забезпечується висококваліфікованими НПП, які постійно підвищують свою професійну майстерність, у т.ч. за рахунок участі у міжнародних заходах. Встановлено високий рівень задоволеності здобувачів вищої освіти, що засвідчено у ході онлайн-зустрічей із представниками відповідних фокус-груп. Встановлено, що ЗВО забезпечує реалізацію та сприяє підвищенню культури якості шляхом інформування, опитувань здобувачів, перевірки робіт на академічний плагіат, реалізації спільних проєктів з роботодавцями, складання рейтингу науково-педагогічних працівників і студентів. У СНАУ існують чіткі, зрозумілі правила і процедури, що регламентують права та обов'язки учасників освітнього процесу. Інформація про відповідну ОП для здобувачів 2019, 2020 років прийому, проєкт на 2021, програми та робочі навчальні програми дисциплін, доступні на офіційному веб-сайті профільного факультету. Освітній процес за ОП забезпечує формування у здобувачів компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері харчових технологій, підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних вирішувати складні спеціалізовані задачі технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю, складністю умов у виробничих підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства. Результати акредитаційної експертизи засвідчили, що ОП постійно вдосконалюється та загалом відповідає встановленим Критеріям, точкові невідповідності ОП є не системно важливими, а ОП «Харчові технології» магістерського рівня в СНАУ досить успішно реалізується та має перспективи для подальшого розвитку.

### Підсумок сильних сторін програми та позитивних практик

Орієнтованість на потреби сучасного ринку праці, налагоджена співпраця з роботодавцями, залучення різних груп стейкхолдерів до реалізації ОП, орієнтованість на кращі міжнародні та вітчизняні практики. Врахування результатів опитування та пропозицій випускників для удосконалення ОП, зокрема щодо внесення змін за їх рекомендацією до дисципліни «Управління якістю харчових продуктів». Участь роботодавців в рецензуванні та обговоренні методичного забезпечення навчального процесу. Високий рівень методичного забезпечення процесу проходження професійної практики. Правила прийому на навчання за ОП «Харчові технології» є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень, не містять обмежень або привілеїв щодо вступу на навчання за ОП, є доступними для загального інформування на сайті СНАУ. Ефективний механізм проведення опитування здобувачів щодо забезпечення якості викладання навчальних дисциплін і їх обізнаність у питаннях навчання та викладання за ОП. Зв'язок навчання та науково-дослідної роботи студентів, яка відображається у наукових публікаціях, участі в конференціях тощо. Налагоджена робота щодо популяризації академічної доброчесності. Наявність співпраці з представниками провідних підприємств харчової промисловості. Можливість подальшого працевлаштування здобувачів після закінчення навчання на підприємствах, де вони проходили практику. Система заохочення викладацької майстерності. Готовність роботодавців долучитися до участі у консультаціях з удосконалення змісту освітніх компонент ОП. Наявність навчально-наукових лабораторій для проведення лабораторних занять з дисциплін спрямованих на науково-практичні основи виробництва інноваційних продуктів харчування та вивчення технологій ресторанного господарства. Широкий спектр творчих гуртків та спортивних секцій, що дозволяє задовольнити потреби та інтереси студентів. Ефективне функціонування та взаємозв'язок зі студентами психологічної служби закладу. Компенсування добових витрат учасників конференцій, семінарів тощо. Анкетування здобувачів ВО, випускників та роботодавців із метою отримання зворотнього зв'язку від основних стейкхолдерів щодо покращення ОП.

### Підсумок слабких сторін програми та рекомендації з її удосконалення

Опосередкований рівень забезпечення компетентностей щодо виконання професійних завдань у закладах ресторанного господарства. Опосередкований рівень відображення регіонального контексту у ПРН ОП – рекомендується більш повно враховувати регіональний аспект при формулюванні унікальних ПРН Блоків вибіркових дисциплін (представлених по 2-3) при реалізації права на формування здобувачами індивідуальної освітньої траєкторії. Досягнення компетентностей і програмних результатів навчання між освітніми компонентами розподілено нерівномірно. Епізодичний підхід до проведення анкетувань здобувачів, випускників, роботодавців і інших стейкхолдерів з метою збору пропозицій і рекомендацій для удосконалення ОП. Відсутність контактних даних для звернень щодо внесення пропозицій до оприлюдненого для громадського обговорення проекту ОП на 2021 р. Відсутність документального оформлення співпраці студентів із роботодавцями під час виконання наукових робіт. Потребує активізації участь НПП та здобувачів вищої освіти в програмах академічної мобільності. Відсутність за ОП студентського наукового гуртка. Відсутність опитувань здобувачів щодо наявності/відсутності випадків порушення академічної доброчесності. Недостатність у НПП публікацій за окремими дисциплінами, зокрема «Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств», «Управління якістю харчової продукції», «Біологічно активні компоненти і здоров'я». Недостатність залучення роботодавців до читання лекцій та проведення майстер-класів під час реалізації ОП. Недостатність матеріально-технічного забезпечення лабораторії технології харчування для опанування дисциплін, що стосуються галузі ресторанного господарства. Недоукомплектованість ліфтами, туалетними кімнатами для людей із особливими потребами, вказівок з використанням шрифту Брайля.

### III. 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 ОП та 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.

Метою ОП є підготовка висококваліфікованих, конкурентоздатних фахівців у галузі виробництва та технологій з високими соціально-особистісними якостями та здатністю проводити дослідження і фахово вирішувати професійні завдання на підприємствах галузі та закладах ресторанного господарства. Експертна група засвідчує взаємозв'язок цілей ОП з місією, яка зафіксована у Стратегії розвитку СНАУ на період 2021-2025 р. ([https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/10/07.07.2020-%D0%A1%D0%A2%D0%A0%D0%90%D0%A2%D0%95%D0%93%D0%86%D0%AF\\_%D0%A1%D0%9D%D0%90%D0%A3%D0%B6%D0%BE%D0%B2%D1%82%D0%B5%D0%BD%D1%8C.pdf](https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/10/07.07.2020-%D0%A1%D0%A2%D0%A0%D0%90%D0%A2%D0%95%D0%93%D0%86%D0%AF_%D0%A1%D0%9D%D0%90%D0%A3%D0%B6%D0%BE%D0%B2%D1%82%D0%B5%D0%BD%D1%8C.pdf)) (примножувати людський капітал через: підготовку фахівців, які розбудовують аграрний сектор та суспільство в цілому на засадах сталого розвитку, наукові дослідження та інноваційну діяльність світового рівня, формування свідомих громадян, лідерів, які здатні кидати виклик сьогоденню та збагачувати майбутнє). Для удосконалення після наданих зауважень і рекомендацій від представників експертної групи та галузевої експертної ради при попередній експертизі ОП у листопаді 2020 р. щодо «загального характеру цілей для програм, за якими ведеться підготовка фахівців для харчової промисловості та їх дубляжу в інших ОП за спеціальністю «Харчові технології» в ЗВО» дані з ОП було уніфіковано в єдину ОП «Харчові технології», що акредитується наразі, з унікальними у ЗВО цілями.

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

Одержані у ході зустрічей із представниками фокус-груп роботодавців (директором із управління персоналом ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» Кондраковою Г., директором Путивльського коледжу Сумського національного аграрного університету Пилипенко С., менеджером системи якості ТОВ «Гуала Кложерс Технологія України» Кондрашиною Л.), здобувачів (студенти 1-го курсу ОП «магістр» денної та заочної форм навчання), студ. самоврядування, випускників (Юхракова К., Боковець С.), наведених у відом. про самооцінювання даних свідчать про урахування їх позицій, потреб при визначенні цілей і ПРН ОП. Встановлено, що функціонує Експертна рада роботодавців, яка надає рекомендації для удосконалення ОП, враховуються пропозиції випускників, здобувачів, студ. самовряд. (на запит надано відпов. відомості). Має місце практика анкетування здобувачів (<https://fht.snau.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/%D0%A0%D0%B5%D0%B7%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D0%B0%D1%82%D0%B8-%D0%B0%D0%BD%D0%BA%D0%B5%D1%82%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%B7%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D1%83%D0%B2%D0%B0%D1%87%D1%96%D0%B2-%D0%B2%D0%B8%D1%89%D0%BE%D1%97-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%B8.pdf>), стейкхолдерів (<https://fht.snau.edu.ua/wp->

content/uploads/2021/04/%D0%A0%D0%B5%D0%B7%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D0%B0%D1%82%D0%B8-%D0%B0%D0%BD%D0%BA%D0%B5%D1%82%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F-1.pdf) щодо побажань для удосконалення ОП, виявлення основних проблем, оцінки здобувачами методів навчання, формування індивідуальної освітньої траєкторії.

### **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.**

Вивчення компонентів ОП, навч. планів, метод. забезпечення дисциплін свідчить, що їх зміст достатньою мірою враховує сучасні тенденції розвитку вітчизняного, світового ринку праці, інтереси роботодавців (за їх участю для удосконалення ОП проводяться обговорення) і забезпечує можливість здобувачам вищої освіти бути конкурентоспроможними в предметній сфері професійної діяльності. Встановлено, що цілі ОП враховують регіональні особливості, а саме регіональні потреби, аграрну специфіку Слобожанщини та Сумської регіону, їх особливості щодо завершення виробничого циклу даної продукції (проводяться обговорення ОП за участю представників проф. організацій регіону). Практична підготовка здобувачів освіти, виконання ними ВКР також враховує регіональні особливості, оскільки, основні бази практики, підприємства, за матеріалами яких виконуються роботи, розташовані у Сумській і прилеглих областях. Також встановлено, що визначені в ОП ПРН досить опосередковано відображають регіональний контекст. Визначено, що при формуванні ОП вивчався досвід іноземних і вітчизняних ЗВО, а саме Університету прикладних наук Вайенштефан (Німеччина), Варшавського університету природничих наук (Польща), Сіанського технологічного університету та Хенанського інституту науки та технологій (КНР), Національного університету харчових технологій (НУХТ), Харківського державного університету харчування та торгівлі (ХДУХТ), зокрема враховано особливості наповнення ОК і їх змісту, але не було вказано в чому конкретно.

### **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.**

На момент розробки ОП у 2019 і 2020 роках стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем був відсутнім. ПРН для ОП, що були сформовані у цих роках, відповідали вимогам Національної рамки кваліфікацій. У той же час, необхідно зауважити, що проєкт ОП для здобувачів 2021 р. прийому, що розміщений на офіційному веб-ресурсі, відповідає вимогам затвердженого 22.10.2020 р. Стандарту вищої освіти. Також слід зазначити, що ОП 2020 р. та проєкті ОП 2021 р. визначені унікальні ПРН. Результати проведеного аналізу змісту та ОК ОП, проведені зустрічі із представниками фокус-груп здобувачів вищої освіти, науково-педагогічними працівниками та роботодавцями свідчать, що освітній процес за ОП «Харчові технології» загалом забезпечує досягнення визначених в ОП ПРН, зокрема компетентностей, у відповідності до вимог Національної рамки кваліфікацій, що регламентовано ЗУ «Про вищу освіту». Встановлено, що для удосконалення після наданих зауважень і рекомендацій від представників експертної групи та галузевої експертної ради при попередній експертизі ОП у листопаді 2020 р. щодо невідповідності ОП вимогам НРК ОП була переглянута, уточнена, в т.ч. внесено зміни щодо відповідності вимогам Національної рамки кваліфікацій.

#### **Загальний аналіз щодо Критерію 1:**

##### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 1.**

Орієнтованість на потреби сучасного ринку праці, у т.ч. на регіональному рівні, налагоджена співпраця з роботодавцями, залучення різних груп стейкхолдерів до реалізації ОП, орієнтованість на кращі міжнародні та вітчизняні практики.

##### **Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 1.**

Опосередкований рівень забезпечення компетентностей щодо виконання професійних завдань у закладах ресторанного господарства – рекомендується більш повно забезпечувати даний аспект при викладанні ОК ОП. Несистемність анкетування здобувачів та інших стейкхолдерів щодо їх побажань із метою удосконалення освітнього процесу, виявлення проблем, оцінки методів навчання, формування індивідуальної освітньої траєкторії – рекомендується проводити їх на системній плановій основі. Опосередкований рівень відображення регіонального контексту ПРН ОП – рекомендується більш повно враховувати регіональний аспект при формулюванні унікальних ПРН.

## Рівень відповідності Критерію 1.

Рівень В

### Обґрунтування рівня відповідності Критерію 1.

ОП загалом відповідає Критерію з визначеними недоліками, рекомендації щодо усунення яких надано вище, основна кількість рекомендацій за Критерієм, наданих при попередній акредитації, зокрема щодо приведення ПРН у відповідність із вимогами НРК, необхідності перегляду ОП, усунення неточностей, описок, врахована.

### 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).**

Загальний обсяг ОП «Харчові технології» складає 90 кредитів ЄКТС, зокрема обсяг дисциплін включених до нормативної складової складає 65 кредитів ЄКТС (72,2 %), та дисциплін вибору здобувачів вищої освіти 25 кредитів ЄКТС (27,8 %), що відповідає вимогам діючого Закону України «Про вищу освіту», затвердженого 22.10.2020 р. Стандарту вищої освіти 181 «Харчові технології». Також проаналізована ОП відповідає вимогам законодавчо-нормативного забезпечення щодо навчального навантаження, зокрема аудиторного, здобувачів для даного рівня вищої освіти.

**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.**

Зміст ОП має чітку структуру, відповідає вимогам Положення про організацію освітнього процесу в СНАУ ([https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F\\_2015\\_%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%86%D0%B5%D1%81%D1%83.pdf](https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F_2015_%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%86%D0%B5%D1%81%D1%83.pdf)). В ОПП 2020 р., проєкті 2021 р. ОК мають структуровану послідовність вивчення, згруповані блоками: обов'язкові (65 кредитів ЄКТС – 72,2%), зокрема унікальність (25 кредитів ЄКТС – 27,8%) і вибіркові дисципліни (25 кредитів ЄКТС – 27,8%). У сукупності обов'язкові ОК дозволяють досягти заявлених цілей і ПРН, що підтверджується матрицями відпов. Навч. план відповідає ОП, їх форма відповідає вимогам МОН України №1/9-239 від 28.04.2017. Рекомендації попередньої акредитації, направлені на забезпечення послідовн. викладання ОК, їх структурованості за семестрами враховано шляхом забезпечення коректної послідовності, узгодженості одержуваних результатів. ЕГ зазначає, що досягнення певних компетентностей, ПРН ОК забезпечується нерівномірно, зокрема ФК 8 за рахунок 2 ОК, ФК 1, 2, 7, 10 – 3 ОК, ФК 4, 11 – 6 ОК, ФК 5 – 8 ОК, ПРН5 – 2 ОК, ПРН9 – 6 ОК. В ОПП 2020 р. і проєкті ОПП 2021 р. передбачено, що вивчення ОК 7 дозволяє забезпечити усі комп., 14 ПРН, ОК 8 і 9 – по 9 комп. і 9 ПРН, ОК 6 – 7 комп. і 8 ПРН. Рекомендується передбачати досягнення компетентн. і ПРН за рахунок вивчення ОК в ОПП більш збалансовано.

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

Зміст ОП «Харчові технології» відповідає предметній області навчання, визначеній у відповідному Стандарті вищої освіти. Експертною групою встановлено, що в ОПП 2020 р. і проєкті ОПП на 2021 р передбачений обсяг професійної практики, який становить 8 кредитів ЄКТС, і обсяг ОП, направлений на забезпечення результатів навчання за спеціальністю, який складає більше 50% загального обсягу навчання за ОП, відповідають вимогам Стандарту. Це дає підстави свідчити, що передбачені в ОП ОК забезпечують формування у здобувачів освіти основних компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, досягнення передбачених економічних і соціальних результатів.

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

Можливість формування здобувачами індивідуальної освітньої траєкторії регламентується Положенням про організацію вивчення навчальних дисциплін вільного вибору студентів (<https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/09/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%BF%D1%80%D0%BE-%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8E-%D0%B2%D0%B8%D0%B2%D1%87%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%BD%D0%B0%D0%B2%D1%87%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D1%85-%D0%B4%D0%B8%D1%81%D1%86%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D1%96%D0%BD-%D0%B2%D1%96%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%B2%D0%B8%D0%B1%D0%BE%D1%80%D1%83-%D1%81%D1%82%D1%83%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%96%D0%B2.pdf>). Вибіркова компонента складає 25 кредитів ЄКТС, що становить 27,8%. На ОП встановлена модель вибору дисциплін за блоками 2-ох видів: за вибором ЗВО, де здобувач має обрати 1 дисципліну з 3 запропонованих, і науково-професійного спрямування за вибором здобувача, де з кожного з 4 блоків по 2 дисципліни здобувач обирає 1. Даний факт обґрунтовується ЗВО спеціалізованою дисципліною, які вивчаються в певному блоці на магістерському рівні підготовки При зустрічі зі здобувачами і випускниками отримано підтвердження можливості та порядку здійснення вибору дисциплін, яке реалізується у формі електронних заяв ([https://docs.google.com/forms/d/1wtDwjTmXxAmWO5A9oMJpAyNHpwXTavUctPLQ6\\_WXCQY/viewform?edit\\_requested=true](https://docs.google.com/forms/d/1wtDwjTmXxAmWO5A9oMJpAyNHpwXTavUctPLQ6_WXCQY/viewform?edit_requested=true)), які здобувач має заповнити на сайті факультету, ознайомившись попередньо на сайті зі змістом вибіркової дисципліни.

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

Процедури проходження здобувачами практичної підготовки регламентуються Положенням про організацію освітнього процесу в СНАУ ([https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F\\_2015\\_%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%86%D0%B5%D1%81%D1%83.pdf](https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F_2015_%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%86%D0%B5%D1%81%D1%83.pdf)), Положенням про організацію виробничої практики студентами СНАУ (<https://snau.edu.ua/praktichna-pidgotovka-studentiv/>). На ОП, що акредитується, зміст і технологія проходження проф. практики, що об'єктивно дозволяє досягти заявлених результатів, регламентовані програмою професійної практики, для проходження якої розроблено метод. вказівки (<https://fht.snau.edu.ua/metodichne-zabezpechennya/osvitnij-riven-magistr/>). ЕГ було встановлено, що проходження проф. практики в обсязі 8 кредитів ЄКТС відповідає вимогам Стандарту ВО, забезпеч. задовол. потреб здобувачів (<https://fht.snau.edu.ua/rezultati-opituvannya-2/>). Проаналізовано, що практика проводиться під керівництвом НПП ЗВО і роботодавців на проф. підпр. з якими укладено договори (<https://fht.snau.edu.ua/dokumentalne-zabezpechennya/>). Рекомендації щодо перегляду підходу до організації виробн., дослідн. практики шляхом її організації не лише на базі ЗВО, а залучення провідних наукових установ та підприємств харчової промисловості враховано шляхом їх об'єднання в проф. практику з її проходженням на харчових підприємствах галузі.

#### **6. Освітня програма передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills), що відповідають заявленим цілям.**

Безпосередньо для формування соціальних (м'яких) навичок (soft-skills) у межах ОП передбачені такі освітні компоненти як: “Ділова іноземна мова”, “Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств”, “Науково-дослідна робота”, професійна практика. Вивчення даних ОК дозволяє значним чином передбачає досягнення заявлених результатів, сприяє здобуттю загальних компетенцій та подальшому професійному розвитку майбутніх спеціалістів. Опитування здобувачів (<https://fht.snau.edu.ua/rezultati-opituvannya-2/>) і роботодавців (<https://fht.snau.edu.ua/rezultati-opituvannya-2/>) підтверджують належне досягнення soft skills при реалізації ОП.

#### **7. Зміст освітньої програми урахує вимоги відповідного професійного стандарту (за наявності).**

Професійний стандарт за спеціальністю 181 “Харчові технології” відсутній.

#### **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.**

За результатами аналізу навчального плану (<https://fht.snau.edu.ua/navchalna-robota/osvitnij-riven-magistr/navchalni-plani/>) та освітніх компонентів ОП встановлено, що загалом аудиторне навантаження в середньому складає 35,37% обсягу дисциплін. Це свідчить про рівномірне та не надмірне навантаження здобувачів вищої освіти. Результати анкетування здобувачів (<https://fht.snau.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/%D0%A0%D0%B5%D0%B7%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D0%B0%D1%82%D0%B8-%D0%B0%D0%BD%D0%BA%D0%B5%D1%82%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%B7%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D1%83%D0%B2%D0%B0%D1%87%D1%96%D0%B2-%D0%B2%D0%B8%D1%89%D0%BE%D1%97-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%B8.pdf>) свідчать про їх задоволеність обсягом ОК, належним для досягнення цілей ОП і передбачених результатів навчання. Також у процесі інтерв'ювання представників фокус-груп здобувачів і випускників встановлено, що питання обсягу самостійної роботи та її зміст епізодично досліджуються шляхом анкетування студентів із метою врахування їх пропозицій.

## **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.**

Підготовка здобувачів ОПП «Харчові технології» за дуальною формою освіти не здійснюється.

### **Загальний аналіз щодо Критерію 2:**

#### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 2.**

Врахування результатів опитування та пропозицій випускників для удосконалення ОП, зокрема щодо внесення змін за їх рекомендацією до дисципліни «Управління якістю харчових продуктів». Участь роботодавців в рецензуванні та обговоренні методичного забезпечення навчального процесу. Високий рівень методичного забезпечення процесу проходження професійної практики.

#### **Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 2.**

Не належним чином забезпечене право формування здобувачами індивідуальної освітньої траєкторії – рекомендується використовувати модель вибору вибіркових дисциплін із широких блоків. Досягнення компетентностей і програмних результатів навчання між освітніми компонентами розподілено нерівномірно – при формуванні ОПП рекомендується планувати досягнення встановлених компетентностей і ПРН за рахунок вивчення ОК більш збалансованого і, відповідно, спрямовувати вивчення ОК на досягнення більш конкретних результатів. Епізодичний підхід до проведення анкетувань здобувачів, випускників, роботодавців і інших стейкхолдерів з метою збору пропозицій і рекомендацій для удосконалення ОП.

#### **Рівень відповідності Критерію 2.**

Рівень В

#### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 2.**

Встановлено факт реального та дієвого удосконалення ОП за рахунок реалізації рекомендацій наданих при попередній акредитації щодо забезпечення узгодженості передбачених в ОП загальних компетентностей із описом відповідного рівня НРК, більш обґрунтованому включенні ОК до ОП. Загальна відповідність вимогам за Критерієм з встановленими недоліками, що не є системно важливими, рекомендації щодо їх усунення яких надано вище.

### **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.**



Правила прийому на навчання за ОП «Харчові технології» II (магістерського) рівня в СНАУ є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному веб-сайті Сумського національного аграрного університету (<https://snau.edu.ua/vstupna-kompaniya/vstupna-kampaniya-2021/> та <https://fht.snau.edu.ua/vstupna-kampaniya-2020/>). Правила прийому не містять обмежень або привілеїв щодо доступу до навчання на даній ОП. Під час спілкуванні з фокус-групою здобувачів було також встановлено, що вони чітко зрозумілими для вступу на навчання за ОП. На веб-сайті СНАУ відсутня аналогічна інформація англійською мовою для вступників-іноземців, хоча зазначено, що вступом іноземців до СНАУ займається Центр по роботі з іноземними студентами (<https://international.snau.edu.ua/en/international-students/center-for-work-with-international-students/>), умови вступу для яких відображено на сторінці <https://international.snau.edu.ua/en/international-students/study-at-snau/>.

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

Правила прийому на навчання за ОП «Харчові технології» II (магістерського) рівня в СНАУ, що враховують особливості ОП, визначені у відповідних Правилах прийому для здобуття вищої освіти в СНАУ (<https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2021/03/%D0%9F%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D0%BB%D0%B0-%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B9%D0%BE%D0%BC%D1%83-%D0%B7%D1%96-%D0%B7%D0%BC%D1%96%D0%BD%D0%B0%D0%BC%D0%B8-2021.pdf>), які оновлюються щорічно. Вступ передбачає складання єдиного вступного іспиту (ЄВІ) з іноземної мови та фахового випробування, що включає зміст обов'язкових навчальних дисциплін загальної і професійної підготовки, необхідних для навчання за ОП. На сторінці «Вступна кампанія 2021» факультету харчових технологій представлено необхідну інформацію: контакти вступної комісії, загальні документи для вступу, затверджену програму фахових вступних випробувань для осіб, що вступають на ОС «магістр» на спеціальність 181 «Харчові технології» українською (<https://fht.snau.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B0-%D1%84%D0%B0%D1%85%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%85-%D0%B2%D1%81%D1%82%D1%83%D0%BF%D0%BD%D0%B8%D1%85-%D0%B2%D0%B8%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B1%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D1%8C-%D0%9E%D0%A1-%D0%9C%D0%B0%D0%B3%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80-1.pdf>) та англійською (<https://fht.snau.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/Program-of-entrance-examination.pdf>) мовами (для іноземних вступників). Це свідчить про виконання рекомендацій, наданих при попередній акредитації.

## **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.**

У Положенні про організацію освітнього процесу в Сумському національному аграрному університеті ([https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F\\_2015\\_%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%86%D0%B5%D1%81%D1%83.pdf](https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F_2015_%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%86%D0%B5%D1%81%D1%83.pdf)) та Положенні про реалізацію права студентів Сумського національного аграрного університету на академічну мобільність ([http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n\\_docs/4.pdf](http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n_docs/4.pdf)) визначені чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти. Дані правила є доступними для всіх учасників освітнього процесу. У той же час, слід зазначити, що практичного досвіду застосування на ОП процедур визнання результатів академічної мобільності ЄГ при спілкуванні з фокус-групами здобувачів і випускників встановлено не було.

## **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.**

Правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті в Сумському національному аграрному університеті регламентується Положенням про порядок визнання в Сумському національному аграрному університеті результатів навчання, отриманих у неформальній освіті (<https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2021/03/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%B2%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%BD%D0%B5%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D1%97-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%B8.pdf>). Під час зустрічі з фокус-групами здобувачів, адміністративного персоналу, випускників було встановлено відсутність звернень здобувачів освіти за ОП щодо визнання результатів, отриманих у неформальній освіті.

### **Загальний аналіз щодо Критерію 3:**

#### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 3.**

Правила прийому на навчання за ОП «Харчові технології» є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень, не містять обмежень або привілеїв щодо вступу на навчання за ОП, є доступними для загального інформування на сайті СНАУ.

#### **Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 3.**

Відсутність контактних даних для звернень щодо внесення пропозицій до оприлюдненого для громадського обговорення проекту ОП на 2021 р. – рекомендується надати відповідну інформацію. Доцільною є активізація роботи щодо інформування здобувачів про можливості участі в програмах академічної мобільності та надання можливості набуття знань у неформальній освіті.

#### **Рівень відповідності Критерію 3.**

Рівень В

#### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 3.**

Загалом ЕГ констатує відповідність за даним Критерієм, проте рекомендовано надати інформацію для забезпечення зворотного зв'язку щодо результатів громадського обговорення проекту ОП на 2021р., потребує активізації роботи щодо інформування здобувачів про можливості визнання результатів академічної мобільності та результатів навчання, отриманих у неформальній освіті.

### **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.**

Встановлено, що для досягнення заявлених цілей, ПРН застосовуються різні методи навчання: словесні (бесіда, дискусія), лабораторні (практичні) із застосуванням мультимедійних матеріалів. Через епід/ ситуацію для комунікації зі студентами при дистанц. навчанні передбачено використання Moodle, e-mail, Zoom, MS Teams. Перелік форм визначено Положенням про організацію освітнього процесу в СНАУ ([https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F\\_2015\\_%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%86%D0%B5%D1%81%D1%83.pdf](https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F_2015_%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%86%D0%B5%D1%81%D1%83.pdf)). Визначено, що форми навчання відповідають принципам студентоцентризму, академ. свободи. Здобувачі, НПП підтвердили можливість вибору місця проходження практики, теми ВКР, долучаються до обговорення змісту, форм навчання. Навч/ відділом проводиться опитування щодо якості викладання дисциплін. Студенти, які навчаються за індивідуальним графіком, виконують навчальний план з використанням дистанційної платформи, відпрацювання лабораторних робіт здійснюється після погодження часу з викладачем. Допоміжні матеріали на платформі дистанційного навчання представляють собою ОКЛ, методичні вказівки, рекомендацій. Навчальний відділ, відділ забезпечення якості освіти контролюють рівень якості освіти студентів при навчанні за індивід. графіком. В академ. мобільності 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).**

Встановлено, що здобувачам надається повна інформація про кожну ОК: цілі, зміст, результати навчання, порядок та критерії оцінювання тощо. Ця інформація представлена у робочих програмах дисциплін ОПП та силабусах. Інформації щодо змісту та ПРН ОП, критерії оцінювання розміщені за посиланням

<https://fht.snau.edu.ua/metodichna-robota/> та <http://portal.snau.edu.ua/workPlan/speciality>. Здобувачам на початку семестру на перших заняттях НПП надають детальну інформацію щодо критеріїв оцінювання, форми контролю та інше. Під час зустрічі з ЕГ здобувачі підтвердили достатньо високий рівень поінформованості щодо навчальних дисциплін, зазначене вище, також підтвердили і студенти-іноземці, на веб-сайті доступною є інформація англійською мовою. У середовищі Moodle розміщена наступна інформація по дисциплінах: силабус; робоча програма навчальної дисципліни; навчальний матеріал; тести для оцінювання знань у результаті вивчення навчальних матеріалів; розподіл балів, які отримують студенти впродовж семестру; шкала оцінювання знань студента; перелік методичних вказівок з дисципліни; список рекомендованої літератури; посилання на інформаційні ресурси. Під час зустрічі з ЕГ здобувачі підтвердили достатньо високий рівень поінформованості щодо навчальних дисциплін, на веб-сайті доступною є також відповідна інформація англійською мовою для іноземних здобувачів.

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

Спілкування зі фокус-групами здобувачів, НПП, які забезпечує викладання за даною ОП, аналіз наукових публікацій викладачів, технічної бази кафедри харчових технологій дозволяє стверджувати, що під час реалізації ОПП забезпечується поєднання навчання і дослідження і наукових досліджень. Це підтверджується тим, що здобувачі вищої освіти достатньою мірою підтверджують активну участь у науково-дослідній тематиці кафедри. Під керівництвом НПП здобувачі виконують дослідження, результати яких доповідаються на щорічних науково-практичних конференціях університетського, всеукраїнського, міжнародного рівня. Здобувачі вищої освіти активно залучені до реалізації науково-дослідної роботи, які мають змогу виконувати свої дослідження в добре оснащених лабораторіях як факультету так і університету. Під керівництвом НПП здобувачі виконують дослідження, результати яких доповідаються на щорічних науково-практичних конференціях університетського, всеукраїнського та міжнародного рівня. Кращі науково-дослідні роботи здобувачів відбираються до участі у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт за спеціальністю «Харчові технології», де посідають призові місця, але документального підтвердження надано не було. Аналіз тематики кваліфікаційних робіт даної ОПП <https://fht.snau.edu.ua/naukova-robota/>, дозволяє констатувати їх широкий діапазон у галузі харчових технологій, студентоцентрикований підхід та академічна свобода в цьому забезпечуються вільним вибором досліджень.

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

Експертною групою було встановлено, що НПП, які забезпечують викладання за даною освітньою програмою суттєво оновили зміст програм дисциплін на основі сучасних тенденцій розвитку галузі. НПП беруть активну участь у науковій роботі, круглих столах, конференціях та інших заходах, які були висвітлені у інформації про академічну та/або професійну кваліфікацію викладачів. Оновлені силабуси та методичні матеріали були обговорені та затверджені на засіданні відповідної кафедри та деканатом. Відповідно до Положення «Про планування та облік навантаження науково-педагогічних працівників у Сумському національному аграрному університеті» ([http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvniidocumenty/polojennya\\_pro\\_planyvannya.pdf](http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvniidocumenty/polojennya_pro_planyvannya.pdf)) Науково-дослідницькі теми кафедри є дуже близькими до змісту ОК з циклу професійної підготовки, тож вважаємо що результати проведених в їх межах досліджень знаходять своє відображення у робочих програмах ОК.

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

ЕГ було зазначено, що інтернаціоналізація діяльності ЗВО відповідає засадам, визначеним в Концепції освітньої діяльності СНАУ ([http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n\\_docs/konceptciya\\_osvitnyoi\\_dialnosti.pdf](http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n_docs/konceptciya_osvitnyoi_dialnosti.pdf)). Координацією міжнар. співпраці СНАУ займається відділ міжнар. зв'язків (<https://snau.edu.ua/viddil-mizhnarodnyhzyvazkiv/>). За результатами 2020 року СНАУ має 3 гранти на академ. обміни студентами з партнерськими університетами Європи: Університетом наук про життя в Празі (Чехія), Університетом Вайнштетфан-Тріздорф (Німеччина) та Університет Афйон (Туреччина). Представник відділу міжнар. зв'язків презентував можливості, що є у ЗВО для реалізації академ. мобільності студентів (<https://cutt.us/CJJLP>). Згідно меморандуму здійснюється підготовка магістрів з Хенанського інституту науки та технологій (Китай) (<https://fht.snau.edu.ua/dogovori-pro-spiivpracyu/>). НПП мають міжнар. досвід, як у публікації результатів дослідження, так і участі у наукових заходах різного рівня (викладач кафедри технологій харчування зі своїм Start-up «FoodBIOPack (біорозкладний їстівний проект)» отримав перемогу у Всеукр. фестивалі інновацій, міжнародних конкурсах в Копенгагені та Ерфурті, команда науковців ЗВО отримали грант від фірми Carlsberg). Факту впровадження сучасних наукових практик іншими НПП не знайдено, відсутні факти участі магістрів у програмах академічного обміну. Рекомендуємо посилити участь в академ. мобільності НПП, магістрів, які навчаються за ОП.

## **Загальний аналіз щодо Критерію 4:**

### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 4.**

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. Оновлення робочих програм ОК з урахуванням напрямів наукових досліджень кафедри. Ефективний механізм проведення опитування здобувачів щодо забезпечення якості викладання навчальних дисциплін і їх обізнаність у питаннях навчання та викладання за ОП. Зв'язок навчання та науково-дослідної роботи студентів, яка відображається у наукових публікаціях, участі в конференціях тощо.

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

Відсутність документального оформлення співпраці студентів із роботодавцями під час виконання наукових робіт. Потребує активізації участь НПП та здобувачів вищої освіти в програмах академічної мобільності. Рекомендовано ініціювати участь здобувачів та викладачів кафедри у програмах академічної мобільності та міжнародного стажування, включати у навчальні програми з дисциплін посилення не лише на навчальну літературу (підручники, посібники, інші методичні матеріали), а і на наукові статті, що сприятиме формуванню наукового і критичного мислення здобувачів. Рекомендовано за ОП створити студентський науковий гурток.

### **Рівень відповідності Критерію 4.**

Рівень В

### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 4.**

Форми та методи навчання сприяють досягненню заявлених у освітній програмі цілей та програмних результатів навчання. Наявний ефективний механізм проведення опитування здобувачів щодо забезпечення якості викладання навчальних дисциплін і зв'язок навчання та науково-дослідної роботи студентів. Загалом відповідність критерію з недоліками щодо відсутності участі здобувачів у програмах академічної мобільності, відсутності наукового гуртка, які експертна група не вважає суттєвими, оскільки їх можна усунути в короткий термін.

## **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.**

ЕГ переконалась у достовірності інформації поданої у звіті СО стосовно контрольних заходів (КЗ) оцінювання здобувачів. Форми КЗ регламентуються «Пол. про орг-цію осв. пр-су в СНАУ». На сайті СНАУ оприлюднено зведений графік навч. роботи здобувачів спец-ті 181«ХТ» на II сем. 2020-2021н.р. (<https://fht.snau.edu.ua/navchalnaborota/osvitnij-riven-magistr/grafik-navchalnogo-procesu/>) із зазначенням проміжних атестацій, модульних заходів та залікових тижнів лише для денної ф. навч., оскільки магістри 1 року заоч. ф. навч. наразі за ОПП відсутні. У силабусах навч. дисциплін наведені чіткі і зрозумілі критерії оцінювання окремих змістовних модулів та підсумкового контролю. За словами НПП та здобувачів було підтверджено, що інформація щодо КЗ та критеріїв їх оцінювання, доводиться до відома здобувачів на 1-му занятті та розміщено на сайті дист. Навч. відповідного курсу. Під час огляду мат.-тех. бази Самілик М. продемонструвала наповненість дисциплін у Moodle на прикладі свого курсу, зокрема наявність: лекц. матеріалу у різних форматах; метод. вказівок до виконання лаб. і практ. робіт; тести за модулями; завдань на самост. проробку та індивід. завдань із можливістю завантаження у Moodle виконаної роботи; екз. тест, що відкриває викладач у день екзамену за 5 хв. до початку. Під час складання модульних та екз. робіт, здобувач повинен бути в онлайні ZOOM з увімкненою камерою. На екзамені присутні представники деканату та відділу якості. Р-ти тестів одразу висвітлюються у Moodle.

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

До затвердження стандарту ВО спеціальності 181 «ХТ» галузі знань 18 «Виробництво і технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію наказом МОН України від 22.10.2020 р. №1295

у даній ОПП альтернативою публічному захисту кваліфікаційної роботи була здача комплексного кваліфікаційного екзамену. Наразі здача комплексного кваліфікаційного іспиту за даною ОПП відмінена, форма атестації здобувачів ВО відповідає вимогам стандарту, атестація здобувачів відбувається у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи (в обсязі 7 кредитів ЄКТС) відповідно до затвердженої у Сумському НАУ ОПП «Харчові технології», що акредитується.

**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.**

Правила і процедури проведення, у тому числі перескладання та повторного проходження, контрольних заходів відображені у «Положенні про організацію освітнього процесу в СНАУ» ([https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F\\_2015\\_%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%86%D0%B5%D1%81%D1%83.pdf](https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F_2015_%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%86%D0%B5%D1%81%D1%83.pdf)) є чіткими і зрозумілими для всіх учасників освітнього процесу, зокрема здобувачів ВО, що навчаються за даною ОПП. Екзамен проводить, як правило, один викладач, захист курсових робіт та курсових проєктів проходить публічно перед комісією з не менше, ніж трьох викладачів. Для запобігання проявів академічної недоброчесності, конфлікту інтересів і можливої процедури оскарження результатів навчання у СНАУ при оф-лайн (відео-камери в аудиторіях) та он-лайн (у системі Zoom із ввімкненими веб-камерами протягом усього модулю, екзамену тощо) навчання проводиться відеофіксація з подальшою передачею відео до навчального відділу. Дану процедуру було підтверджено здобувачами ВО і НПП на відповідних зустрічах. Дозвіл на відеофіксацію студенти та викладачі надають письмово. У відомостях про СО зазначено, що випадків оскарження результатів навчання зі створенням комісії згідно «Положенні про організацію освітнього процесу в СНАУ», не було, у чому ЕГ переконалась на зустрічах зі здобувачами та НПП.

**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.**

У СНАУ розроблено ряд нормативних документів, що розміщені у відкритому доступі на сайті ЗВО (<https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/>), у яких визначено чіткі та зрозумілі політика, стандарти та процедури дотримання академ. доброчесності. Аналіз перевірки випускних робіт на ознаки плагіату розміщується Відділом забезпечення якості ВО на сайті СНАУ за посиланням: <https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/analiz-perevirki-vipusknix-robot-na-oznaki-plagiatu/>. Студентами СНАУ популяризується академ. доброчесність через відзняте ними відео: <https://www.youtube.com/watch?v=dzuSWmS5eIA> Для перевірки на ознаки плагіату кваліфікаційних робіт, курсових проєктів та робіт використовують програму Strikeplagiarism.com, для перевірки тез доповідей та наук. статей використовують програму Unicheck. Студенти та НПП підтверджують дотримання даної процедури під час перевірки наукових публікацій та кваліфік. робіт. Проректор із навч. роботи Жмайлов В. повідомив про перевірку на ознаки плагіату кваліфік. робіт магістрів у три етапи: після першого та другого семестрів і перед захистом. Далі Експертна рада випускової кафедри приймає рішення про допуск або не допуск до захисту. Проаналізовані відомості про СО, сайт ЗВО, спілкування із представниками фокус-груп дало можливість ЕГ встановити, що випадків плагіату у даній ОПП не було.

#### **Загальний аналіз щодо Критерію 5:**

##### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 5.**

Форма атестації здобувачів відповідає вимогам затвердженого стандарту ВО. Дисципліни у Moodle є достатньо наповненими, щоб забезпечити досягнення вказаних в в ОПП ПРН. Для здобувачів усі процедури, що стосуються контрольних заходів, є чіткими і зрозумілими. Здобувачі проінформовані на достатньому рівні щодо академічної доброчесності, зокрема про перевірку робіт на ознаки плагіату.

##### **Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 5.**

Відсутність опитувань здобувачів щодо наявності/відсутності випадків порушення академічної доброчесності. Рекомендовано проводити такі анонімні опитування аби отримувати зворотній зв'язок від здобувачів.

## **Рівень відповідності Критерію 5.**

Рівень В

### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 5.**

Наведені сильні сторони дали можливість ЕГ встановити Критерію 5 відповідність рівню В. Наведена слабка сторона не є суттєвою (рекомендація щодо її усунення представлена вище), оскільки робота по популяризації академічної доброчесності у ЗВО проводиться, зокрема здобувачі та випускники даний факт підтвердили.

### **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.**

За запитом ЕГ було надано інформацію, що підтверджує академічну та професійну кваліфікацію викладачів, залучених до викладання навчальних дисциплін ОП. В ході експертизи було перевірено підтверджено відповідність НПП необхідній академічній та професійній кваліфікації. ЕГ констатує належну якість кадрового складу за ОП, спроможність забезпечити досягнення визначених цілей і ПРН, встановлена повна відповідність критерію. На запит ЕГ надана інформація про відповідність НПП вимогам щодо виконання п.30 ЛУ. Більшість наукових праць НПП дотичні до змісту дисциплін ОП. На думку ЕГ, не вистачає публікацій за дисциплінами: «Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств», «Управління якістю харчової продукції», «Біологічно активні компоненти і здоров'я». За рахунок внутрішньої системи підвищення кваліфікації в Центрі перепідготовки та підвищення кваліфікації СНАУ (<https://center.snau.edu.ua/>), Центру підготовки кандидатів до участі у незалежному міжнародному тестуванні щодо оцінювання рівня володіння діловою англ. мовою (Pearson) (<http://surl.li/ksub>) СНАУ підтримує проф. розвиток викладачів, крім того слід зазначити, що викладачі проходять стажування на ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» та приймають участь у міжнар. проектах (<https://fht.snau.edu.ua/kafedri/kafedra-technologiy%20-%20moloka-i-myasa/uchast-u-mizhnarodnix-konferenciayah/>). Рекомендовано збільшити кількість публікацій та проходити підвищення кваліфікації в підприємствах ресторанного господарства.

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

Процедури конкурсного відбору є чіткими і прозорими, регламентовані Положенням про порядок проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними контрактів ([https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/07/Порядок\\_про\\_конкурс\\_НПП\\_СНАУ\\_24.09.18\\_змінами-від-0.06.2020.pdf](https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/07/Порядок_про_конкурс_НПП_СНАУ_24.09.18_змінами-від-0.06.2020.pdf)). Згідно Порядку оголошення про проведення конкурсу, строки, умови його проведення публікуються на веб-сайті ЗВО у розділі «Конкурс на посади НПП» (<https://snau.edu.ua/konkurs-na-posadi-npp/>) та передбачається можливість розміщення оголошень на спеціалізованих веб-ресурсах із метою забезпечення широкого доступу заінтересованих осіб до цієї інформації. Аналіз положення експертною групою, спілкування з викладачами, які задіяні в ОП та адміністрацією університету підтвердило, що конкурсний відбір проводять конкурсною комісією на засадах: відкритості, гласності, законності, рівності прав претендентів, незалежності, об'єктивності та обґрунтованості рішень, неупередженого ставлення до кандидатів на зайняття вакантних посад. При конкурс. відборі враховується кількість наукових публікацій (перевага надається публікаціям, індексованим у БД Scopus, Web of Science), наявність патентів, активна наукова робота з здобувачами вищої освіти за ОП, зокрема, їх підготовка до участі у конкурсах наукових робіт. На зустрічі з начальником відділу кадрів було надано підтвердження існування процедури перевірки претендентів на відповідність вимог щодо викладання за певною ОК.

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

СНАУ на підставі договорів залучає роботодавців до організації процесу формування змісту та реалізації освітнього процесу за ОП «Харчові технології» (<https://fht.snau.edu.ua/ekspertna-rada-robotodavciv/dokumentaciya/>). Проведено фахову експертизу освітньої програми представниками: ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ТОВ «Family», ФОП Краснополова О.А., ПрАТ «Ічнянський завод сухого молока та масла», ТОВ «БЛИЦ» про що експертна група пересвідчилась під час бесіди з фокус-групами. Роботодавці організують для здобувачів ОП бази практик, що доведено наявними договорами про практику та підтверджено під час зустрічей студентами. Впродовж останнього часу роботодавці не залучаються до читання лекцій та проведення майстер-класів. Також Рада роботодавців бере

участь у обговоренні та удосконаленні ОП, навчальних планів і робочих програм, але внесені зміни продемонстровано не було.

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

Аналіз відомостей самооцінювання, спілкування зі здобувачами та НПП дозволив встановити, що професіонали практики, експерти галузі, представники роботодавців частково залучалися до аудиторних занять, також до освітнього процесу залучені працівники і викладачі, які мають досвід роботи на підприємствах за фахом. Проведена гостьова онлайн лекція здобувачам доктором технічних наук, професором Хенанського інституту науки та технології Li Bo за темою: Application of steam explosion on food (<https://fht.snau.edu.ua/onlajn-lekciya-profesora-li-bo/>), майстер-клас за участі Ольги Краснополової, лекція Плотнікової Р.В. (<https://fht.snau.edu.ua/gostova-lekciya-2/>). Експертна група з'ясувала, що представники роботодавців, експерти галузі, професіонали практики безпосередньо до аудиторних занять: читання лекцій, лабораторних і практичних занять залучаються лише фрагментарно.

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

У ЗВО розроблено та затверджено «Положення про організацію освітнього процесу в СНАУ», «Положення про організацію та проведення підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних та педагогічних працівників Сумського НАУ» (<http://surl.li/khza>), яке регулює порядок підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників університету. Під час спілкування з НПП, було зазначено, університет забезпечує підвищення кваліфікації та стажування не рідше, ніж 1 раз на 5 років зі збереженням середньої плати, в інших наукових, освітньо-наукових установах та організаціях як в Україні (Інститут післядипломної освіти НУХТ, Київ; «Університет імені Альфреда Нобеля», м. Дніпро), і за її межами, зокрема у м. Швайнфурт (Німеччина) «Інноваційн і технології у виробництві харчових продуктів», що фінансується TIMER ealities UG (haftungsbeschraenkt), (завідувач кафедри, к.т.н., доцент Картава М. М., а також на промислових підприємствах-партнерах ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» (к.т.н., ст. викл. Бідюк Д. О.). «ХДАУ» підтримує викладання лекційних занять іноземною мовою.

#### **6. Заклад вищої освіти стимулює розвиток викладацької майстерності.**

Під час спілкування з представниками фокус-груп експертна група встановила, що в ЗВО існує система стимулювання розвитку викладацької майстерності, яка має як матеріальну так і моральну складову (вручення нагород університету – грамот, подяк). В якості матеріального заохочення колективним договором та додатками до нього передбачається можливість преміювання, встановлення надбавок до посадового окладу і регламентується Статутом СНАУ (<http://surl.li/khzi>), Положенням про організацію та проведення підвищення кваліфікації та стажування педагогічних працівників (<http://surl.li/khza>), Колективним договором (<http://surl.li/ksuf>). За результатами діяльності викладачів формується рейтинг викладачів університету (<http://docs.snau.edu.ua/documents/education/rating/XT.pdf>). Також розвитку викладацької майстерності, що формується внаслідок систематичного 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.**

Наявність співпраці з представниками провідних підприємств харчової промисловості. На особливу увагу заслуговує факт зацікавленості роботодавців у фахівцях ОП та здобувачах вищої освіти. Всі здобувачі, які навчаються на ОП у повному складі проходять професійну практику на підприємствах харчової промисловості та мають змогу подальшого працевлаштування після закінчення навчання. Система заохочення викладацької майстерності. Готовність роботодавців долучитися до участі у консультаціях з удосконалення змісту освітніх компонент ОП. Прозорі та публічні процедури конкурсного добору викладачів.

##### **Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 6.**

Недостатність у НПП публікацій за окремими дисциплінами, зокрема «Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств», «Управління якістю харчової продукції», «Біологічно активні компоненти і здоров'я». Недостатність залучення роботодавців до читання лекцій та проведення майстер-класів під час реалізації ОП.

Рекомендовано збільшити кількість наукових публікації науково-педагогічних працівників, за дисциплінами, що викладаються за ОП, залучати роботодавців та професіоналів-практиків до проведення аудиторних занять на регулярній основі. В умовах дистанційного та змішаного навчання можливим є застосування майстер-класів та лекцій безпосередньо «з виробництва» у форматі відео конференції, наприклад за допомогою програми Zoom.

## **Рівень відповідності Критерію 6.**

Рівень В

## **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 6.**

В цілому, ЕГ констатує відповідність критерію за академічною/ професійною кваліфікацією викладачів, прозорою системою їх конкурсного відбору, залученням професіонала-практика до аудиторних занять. Встановлено недоліки: недостатня кількість наукових публікації за дисциплінами, що викладаються за ОП; епізодична залученість роботодавців до проведення аудиторних занять; які експертна група не вважає суттєвими, оскільки їх можна усунути в короткий термін.

## **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.**

У ЗВО функціонує наук. бібл. з електрон. каталогом видань, що доступні на сайті, з філією для студентів факультету харч. техн., що знаходиться для зручності у корпусі факультету, де представлено фонд бібл. ресурсів для навчання за ОП, в т.ч. підручн., навч. посібн., період. видання. У Репозиторії розміщено наук. публ., що є у відкритому доступі, матеріали конф., статті з період. видань СНАУ. До навч., наукової літератури є доступ через Internet. (<https://library.snau.edu.ua/>). Організовано віддалений доступ до БД Scopus, WoS. Для дистанц. навч. використ. система Moodle, де наведені усі матеріали, а для іноз. здобувачів за ОП – англ. На кафедрі функціонують: навч.-наук. лабораторія обладнання харч. виробництв, лабор. клас віртуальної реальності, навч.-наукова лабор. технології харчування, навчально-наукова лабораторія конструювання нових видів ХП, наук.-практ. лабораторних та мікробіол. досл. ХП, навчально-наукова лабораторія інноваційних технологій безпеки і якості харчових продуктів, які забезпечені необхідним лабор. обладнанням для реалізації ОП. На факультеті функціонують комп. клас з доступом до Internet, лекційні аудиторії, лабораторії для проведення лабор. робіт, виконання наукових досліджень здобувачів вищої освіти ОС магістр. Є гуртож., комбінат харчування, спорт. комплекс, мед. пункт, у навч. корпусах функціонують буфети. Усі корпуси підключені до Internet, функціонує Wi-Fi, управління освітнім процесом здійснюється з використанням АСУ СНАУ, є доступ до Moodle.

### **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.**

Доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до інформаційних ресурсів, необхідних для навчання і викладання в межах освітньої програми є вільним і безкоштовним. У здобувачів та НПП є можливість безоплатно користуватися комп'ютерною технікою для дистанційного навчання, навчальною літературою, приладами та матеріалами для проведення наукових досліджень. , заклад вищої освіти надає безоплатний доступ викладачів та здобувачів вищої освіти до інфраструктури та інформаційних ресурсів університету, що встановлено під час бесіди з фокус-групами.

### **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.**

Для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою, освітнє середовище є безпечним. Позаосвітня діяльність представлена активною діяльністю структурного підрозділу з організації виховної роботи зі студентами, зокрема діяльністю хореографічного, вокального, театрального та художнього відділення, що є позитивною практикою. Для належного харчування студентів у ЗВО є комплекс харчування з їдальнею та студентським кафе «Ginkgo», де студенти мають можливість пільгового харчування за наявності студентського квитка. Іногороднім студентам надається гуртожиток, в 2-х та 3-х місних кімнатах, що влаштовані за блочною системою. Позитивною практикою є діяльність Психологічної служби (<https://cutt.us/bMPk> , <https://cutt.us/dCu3a>) та виховний відділ (<https://cutt.us/CEkLZ>), інформація про яку є загальнодоступною.



(<https://cutt.us/bMlPk>, <https://cutt.us/dCu3a>) та виховний відділ (<https://cutt.us/CEkLZ>). ЕГ встановлено факт активної діяльності служби. За результатами спілкування з фокус-групами ЕГ засвідчила панування у ЗВО атмосфери взаємоповаги та співробітництва. Органом, що представляє інтереси студентів у ЗВО 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).

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

Організаційна підтримка студентів з адміністративних питань реалізується через взаємодію здобувачів з кураторами груп, НПП, адміністрацією в усній формі або в можливості черпати інформацію з офіційної веб-сайту СНАУ. За результатами зустрічі з представниками студентського самоврядування було з'ясовано, що здобувачі вищої освіти забезпечені всіма видами підтримки. Для них проводяться зустрічі зі студентським ректором та студентським деканом, де повідомляється про можливості отримання необхідної інформації або звернення за допомогою. Освітню та інформаційну підтримку студенти можуть отримати на головному сайті ЗВО (а також на сайтах СНАУ в соц. мережах Instagram, Viber, Facebook). Соціальна підтримка здобувачам вищої освіти надається шляхом надання соціальних стипендій, матеріальної допомоги на підставі «Положення про іменні стипендії» (<http://surl.li/ksun>). Крім того, діє чіткий та зрозумілий «Порядок використання коштів, передбачених для надання матеріальної допомоги та заохочення студентам та аспірантам СНАУ» ([http://docs.snau.edu.ua/documents/rating/dodatok\\_3\\_por\\_vykor\\_koshtiv.pdf](http://docs.snau.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. Рекомендовано організувати роботу Центру кар'єрного росту.

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

Під час спілкування у фокус-групах експертна група встановила, що навчаються студенти з особливими освітніми потребами, існує Положення про організацію інтегрованого навчання для осіб, які належать до цієї категорії, що є позитивною практикою ([http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n\\_docs/Polojennya\\_OOOP4758.pdf](http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n_docs/Polojennya_OOOP4758.pdf)). Також з боку керівництва ЗВО було розроблено умови пересування на території ЗВО осіб з обмеженими фізичними можливостями, людей похилого віку та інших маломобільних груп. (<https://snau.edu.ua/zabezpechennya-yakostiosviti/navchannya-osib-z-obmezhenimi-mozhlivostyami/suprovid-osib-z-obmezhenimi-mozhlivostyami/>), але не передбачені спеціалізовані побутові кімнати, відсутність оснащення приміщень вказівниками з використанням шрифту Брайля для осіб з порушенням зору. Рекомендовано: облаштувати елементи інфраструктури закладу для студентів з особливими освітніми потребами.

#### **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.**

Під час зустрічі з фокус-групами встановлено, що випадків пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією чи корупцією не виявлено. У СНАУ окреслено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій, відповідно до Статуту, «Кодексу академічної етики» (<https://cutt.us/7u5mn>), Положення про освітній процес, Концепції освітньої діяльності, Наказу Про запобігання та протидію корупційним проявам і зловживанням в період проведення контрольних заходів. Функціонує гаряча лінія, «Скринька довіри», проводиться перевірка і облік звернень, аналіз їх змісту та інформування ректора університету про випадки, що потребують невідкладного вирішення. 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.**

Наявність окремих навчально-наукових лабораторії для проведення лабораторних занять з дисциплін спрямованих на науково-практичні основи виробництва інноваційних продуктів харчування та вивчення технологій ресторанного господарства. Широкий спектр творчих гуртків та спортивних секцій, що дозволяє задовольнити потреби та інтереси студентів. Безплатний доступ до матеріально-технічної бази ЗВО. Вільний доступ до інформаційних ресурсів. Компактне розташування гуртожитків та корпусів. Ефективне функціонування та взаємозв'язок зі студентами психологічної служби закладу. Компенсування добових витрат учасників конференцій, семінарів тощо.

## **Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 7.**

Недостатність матеріально-технічного забезпечення лабораторії технології харчування для опанування дисциплін, що стосуються галузі ресторанного господарства. Недоукомплектуваність ліфтами, туалетними кімнатами для людей із особливими потребами, вказівок з використанням шрифту Брайля є слабкою стороною за цим критерієм. Рекомендовано посилити матеріально-технічне забезпечення лабораторій, продовжити переобладнання приміщень з метою забезпечення доступності до усіх навчальних аудиторій та лабораторій, забезпечити комфортне перебування осіб з особливими потребами, відповідним чином обладнавши туалетні кімнати у приміщеннях ЗВО.

## **Рівень відповідності Критерію 7.**

Рівень В

## **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 7.**

Експертна група констатує відповідність критерію 7. Наявна матеріально-технічна база для опанування дисциплін за ОП, різноманітність безоплатних творчих та спортивних гуртків для студентів, забезпечення належної освітньої, інформаційної, консультаційної та соціальної підтримки здобувачів, проте, з недоліками матеріально-технічного забезпечення програми для опанування тем, що стосуються ресторанного господарства; забезпечення умов для студентів з особливими освітніми потребами за ОП. Вказані недоліки ЕГ вважає несуттєвими та такими, що можна виправити в короткий термін.

## **Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:**

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОПП регулюються Полож. про освітні програми у СНАУ (<https://snau.edu.ua/ocinka-yakosti-osviti/>), затвердженим Вченою радою СНАУ у 2019 р. ЕГ рекомендує переглянути всі нормативні документи на сайті ЗВО на предмет наявності дат затвердження, номерів протоколів, підписів та печаток затверджуючої сторони. Згідно з Положенням дана ОПП переглядається не рідше 1 разу на терміни її дії. Останній перегляд ОПП був здійснений у зв'язку із затвердженням Стандарту вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво і технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію наказом МОН України від 22.10.2020 р. №1295, що підтвердили представники робочої групи, зокрема Мельник О.Ю., та голова студ. профкому Цьомка Н., а також надані на запит ЕГ витяги із протоколів кафедри технології молока і м'яса та кафедри технології харчування. ОПП було приведено у відповідність із цим Стандартом ВО.

### **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.**

У СНАУ функціонує Рада із забезпечення якості освітньої діяльності та якості ВО, членами якої у тому числі є представники органів студентського самоврядування: Студентський ректор та Студентський проректор. Також до складу Вченої ради факультету входять студентський декан та голова студ. профкому факультету. На засіданнях Вченої ради розглядають пропозиції та зауваження щодо освітніх програм та їх складових (ОК, навчальних планів). На зустрічі зі студентським самоврядуванням голова студ. профкому факультету Цьомка Н. повідомила, що на засіданні Вченої ради факультету при розгляді проекту даної ОПП, зокрема Цьомкою Н., були підтримані пропозиції щодо покращення ОПП, а саме: пов'язані із приведенням у відповідність даної ОПП вимогам Стандарту вищої освіти. Пропозицій від студ. самоврядування не надавалось, однак до студентів дослухаються.

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

У Сумському НАУ функціонує експертна рада роботодавців, роботу якої регламентує «Положення про експертні ради роботодавців СНАУ», затверджене наказом ректора №30-к від 29.01.2020 р. (<https://snau.edu.ua/wp->

content/uploads/2020/02/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6-%D0%BF%D1%80%D0%BE-%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%BD%D1%83-%D1%80%D0%B0%D0%B4%D1%83-%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D0%B2%D1%86%D1%96%D0%B2-2.pdf). Останнє планове засідання Експертної ради роботодавців (<https://fht.snau.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/%D0%95%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%BD%D0%B0-%D1%80%D0%B0%D0%B4%D0%B0.pdf>) щодо обговорення пропозицій для покращення ОПП «Харчові технології» відбулося 25.03.2021 р. в онлайн форматі. На зустрічі із фокус-групою роботодавців Пилипенко С.П. (директор Путивльського коледжу СНАУ), Кондакова А.В. (директор з управління персоналом ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»), Кондрашина Л.А. (ТОВ «Гуала Кложерс») підтвердили, що засідання-консультації відбуваються регулярно. На запит ЕГ було надано протоколи засідань робочої групи за участі стейкхолдерів в рамках «Розгляд та оновлення ОП» зі спеціальності 181 «ХТ» (протоколи №2 від 25.03.2020 та №1 від 24.02.2021р). ЕГ рекомендує більше розширити співпрацю із роботодавцями сфери обслуговування м. Суми та Сумської області тощо, а саме: із закладами ресторанного господарства, оскільки опитування фокус-груп показало активну співпрацю СНАУ в основному із великими підприємствами (заводами) за даною ОП.

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

Згідно з відомостями про СО та інформацією наданою деканом факультету харчових технологій Мельник О.Ю. практика збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників відноситься до рівня факультету, періодичність збирання такої інформації визначає кожен факультет самостійно. Останній моніторинг працевлаштування випускників цього факультету проводився у 2017 р. (<https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D1%96%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B3-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D0%B5%D0%B2%D0%BB%D0%B0%D1%88%D1%82%D1%83%D0%B2%D0%B0-%D0%B2%D0%B8%D0%BF%D1%83%D1%81%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D1%96%D0%B2-%D0%A1%D1%83%D0%BC%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%9D%D0%90%D0%A3-%D0%B7%D0%B0-2017-%D1%80%D1%96%D0%BA-%D0%9E%D0%A1-%D0%9C%D0%B0%D0%B3%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80-1.pdf>). Однак, безпосередньо керівники кваліф. робіт магістрів та декан Мельник О.Ю. постійно підтримують зв'язок із випускниками, з метою прослідкування їх кар'єрного шляху, що також підтвердили випускники на відповідній зустрічі. Відділ забезпечення якості освіти СНАУ регулярно проводить опитування випускників (результати останнього за посиланням: <https://fht.snau.edu.ua/vipusniku/>), що підтвердили випускники Боковець С. та Юфрякова К. Юфрякова К. повідомила, що її пропозиція щодо поглиблення знань здобувачів у сфері безпечності, більше вивчення зарубіжних і національних стандартів та системи НАССР була врахована і відповідні зміни були внесені до ОП.

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

З моменту минулої акредитації було затверджено Стандарт ВО за даною спеціальністю для магістерського рівня ВО. У зв'язку із цим ОПП «Харчові технології» була переглянута та приведена у відповідність до даного Стандарту ВО. До затвердження стандарту 22.10.2020 існувала альтернатива написанню кваліфікаційної роботи: складання комплексного кваліфікаційного екзамену, зараз лише публічний захист кваліфікаційної роботи. Перерозподілили кількість кредитів, зокрема збільшили до 8 кредитів ECTS професійну практику, за рахунок зменшення до 7 кількості кредитів ECTS, виділених на написання кваліфікаційної роботи (частину кваліф. роботи, що стосується впровадження у виробництво, виконується під час практики); кількість кредитів ECTS встановили по всіх дисциплінах не менше 5. Офіційних скарг щодо провадження освітньої діяльності за освітніми програмами ЗВО 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.**

З моменту попередньої акредитації (2019 р.) ЗВО врахував зауваження та пропозиції щодо вдосконалення ОПП «Харчові технології». Затверджений 22.10.2020 р. Стандарт ВО за даною спеціальністю спонукав переглянути ОПП і привести її у відповідність до нього, що дало змогу автоматично уникнути ряду зауважень стосовно невідповідності ОПП 8 рівню Національної рамки кваліфікації, відсутності матриці відповідності ПРН відповідним ОК, невідповідності ОПП проекту ЄС Tuning. За рекомендацією попередньої акредитації було розроблено «Положення про попередження та протидію сексуальним домаганням та дискримінації у СНАУ», де наявні правила та процедури вирішення конфліктних ситуацій, пов'язаних із сексуальними домаганнями та дискримінацією. Під час минулої акредитації акредитували 3 ОПП, цілі яких були схожі і не визначали «фокус» даної ОПП, тому ЗВО було прийнято рішення про об'єднання попередніх трьох програм в одну «Харчові технології» і виокремлення унікального для даного ЗВО «фокусу» ОПП. ЕГ встановлено, що Відділ забезпечення якості освіти СНАУ проводить активну роботу

щодо покращення всіх ОП, вчасне реагування на недоліки і пропозиції, зокрема що стосується ОПП «Харчові технології».

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

Культура якості у СНАУ наявна. ЗВО прагне до постійного її покращення. Для здобувачів наприкінці кожного семестру проводять опитування щодо якості викладання навчальних дисциплін ОП; також проводять опитування випускників та роботодавців, з метою покращення ОПП; ЗВО залучав чеську агенцію якості до акредитації ОПП; ЗВО регулярно формує рейтинг НПП; стимулює підвищення кваліфікації викладачів. ЕГ встановлено, що система ВЗЯ освітнього процесу постійно вдосконалюється, відповідає потребам стейкхолдерів. ЕГ рекомендує проводити більшу роз'яснювальну роботу зі стейкхолдерами (здобувачами, роботодавцями, випускниками) щодо їх можливостей та прав для покращення ОПП.

## **Загальний аналіз щодо Критерію 8:**

### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 8.**

Анкетування здобувачів ВО, випускників, роботодавців і інших стейкхолдерів із метою отримання зворотнього зв'язку для покращення ОПП. Реагування та врахування рекомендацій, наданих при попередній акредитації щодо покращення ОПП.

### **Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 8.**

ЕГ рекомендує розширити співпрацю з роботодавцями у сфері закладів ресторанного господарства.

### **Рівень відповідності Критерію 8.**

Рівень В

### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 8.**

Внутрішня система забезпечення якості у контексті ОПП «Харчові технології» є дієвою. СНАУ прагне до покращення ОП, значна кількість зауважень попередньої акредитації були враховані і виправлені. Зазначені недоліки не є суттєвими, що дозволило ЕГ зробити висновок про відповідність ОП за Критерієм 8 рівню В.

## **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.**

На офіційному сайті Сумського НАУ наявні у відкритому доступі правила і процедури, що регулюють права і обов'язки всіх учасників освітнього процесу. Для пересічного відвідувача пошук необхідного документу чи інформації є досить складним, але уся потрібна документація наявна. Слід відмітити, що з моменту попередньої експертизи були враховані зауваження, та наразі більшість завантажених документів на сайті ЗВО мають усі необхідні дати, підписи, печатки затверджуючої сторони.

### **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 пропозицій заінтересованих сторін.**

Проект ОП «Харчові технології» оприлюднювався на сайтах факультету та ЗВО для громадського обговорення, однак встановити, за який час до розгляду проект даної ОПП був оприлюднений не є можливим, а також не

виявлено контактів для надання зворотного зв'язку. Факт надання проекту ОП окремим стейкхолдерам для ознайомлення підтвердили роботодавці Кондакова А.В. («Глобіно»), Пилипенко С.П. («Путивльський фаховий коледж»), Кондрашина Л.А. (ТОВ «Гуала Кложерс»); зав. навч. відділу Колодненко Н. ЕГ рекомендує надавати контакти відповідальних за ОП осіб для надсилання побажань стейкхолдерами щодо покращення ОП, наприклад, адресу електронної пошти тощо, а також публікувати таблицю пропозицій упродовж 1 тижня після закінчення громадського обговорення.

### **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 та суспільства.**

На офіційному сайті факультету харчових технологій Сумського НАУ опублікована точна і достовірна інформація як українською мовою для україномовних вступників, так і англійською мовою для вступників-іноземців, зокрема з КНР, стосовно ОП «Харчові технології» (2020) другого рівня ВО, що акредитується, (<https://fht.snau.edu.ua/metodichna-robota/osvitnij-riven-magistr/osvitni-programi/>). Навчальні плани для вступників 2019 та 2020 років вступу оприлюднено за посиланням: (<https://fht.snau.edu.ua/navchalna-robota/osvitnij-riven-magistr/navchalni-plani/>). Робочі навчальні програми (силабуси) навчальних дисциплін за даною ОП представлено у повному обсязі на сайті: ОК (<https://fht.snau.edu.ua/metodichna-robota/osvitnij-riven-magistr/robochi-programi/>), ВК (<https://fht.snau.edu.ua/metodichna-robota/osvitnij-riven-magistr/robochi-navchalni-programi-vk/>

### **Загальний аналіз щодо Критерію 9:**

#### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 9.**

Правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, є чіткими і зрозумілими. Проекти та затверджені ОП оприлюднюються на офіційних сайтах ЗВО та факультету харчових технологій СНАУ у повному обсязі. З моменту попередньої експертизи були враховані зауваження, та наразі більшість завантажених документів на сайті ЗВО мають усі необхідні дати, підписи, печатки затверджуючої сторони.

#### **Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 9.**

ЕГ рекомендує: - оприлюднювати таблицю пропозицій упродовж 1 тижня після закінчення громадського обговорення. - надавати контакти, наприклад, e-mail, відповідальних за ОП осіб на сайті ЗВО, де розміщують проект ОП, для отримання зворотного зв'язку від стейкхолдерів; - продовжити роботу по перегляду нормативних документів, що наявні на сайті ЗВО на предмет наявності дат затвердження, номерів протоколів, підписів та печаток затверджуючої сторони.

#### **Рівень відповідності Критерію 9.**

Рівень В

#### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 9.**

Загалом ОП відповідає критерію 9. Вказані недоліки не є суттєвими, рекомендації щодо їх виправлення надано вище. З моменту попередньої акредитації помилки, неточності та невідповідності в ОП було виправлено.

### **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.**

*не застосовується*

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

*не застосовується*

**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).**

*не застосовується*

**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.**

*не застосовується*

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

*не застосовується*

**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.**

*не застосовується*

**Загальний аналіз щодо Критерію 10:**

**Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 10.**

*не застосовується*

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

*не застосовується*

**Рівень відповідності Критерію 10.**

*не застосовується*

**Обґрунтування рівня відповідності Критерію 10.**

*не застосовується*

#### IV. Інші спостереження

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

дані відсутні

#### V. Підсумки

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

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

<b>Критерій 1.</b> Проектування та цілі освітньої програми	B
<b>Критерій 2 .</b> Структура та зміст освітньої програми	B
<b>Критерій 3 .</b> Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання	B
<b>Критерій 4 .</b> Навчання і викладання за освітньою програмою	B
<b>Критерій 5 .</b> Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність	B
<b>Критерій 6.</b> Людські ресурси	B
<b>Критерій 7.</b> Освітнє середовище та матеріальні ресурси	B
<b>Критерій 8.</b> Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми	B
<b>Критерій 9.</b> Прозорість та публічність	B
<b>Критерій 10.</b> Навчання через дослідження	не застосовується

За результатами акредитаційної експертизи рішенням експертної групи є **акредитація**.

*Додатки до звіту:*

*Відсутні*

\*\*\*

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

*Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.*

Керівник експертної групи

**Антюшко Дмитро Петрович**

Члени експертної групи

**Колісниченко Тетяна Олександрівна**

**Дубина Аліна Анатоліївна**