

## ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара</b>
Освітня програма	<b>23575 Харчові технології</b>
Рівень вищої освіти	<b>Бакалавр</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	Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	23575
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна

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

Склад експертної групи	Білик Олена Анатоліївна, Гончар Юлія Миколаївна, Дзюба Надія Анатоліївна (керівник)
Залучений представник роботодавців	не застосовується
Дати візиту до ЗВО	24.03.2021 р. – 26.03.2021 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП	<a href="http://www.dnu.dp.ua/docs/osvitni_programy/2019/vidomosti/bakalavr/181_HT_forma_09_03_2021.pdf">http://www.dnu.dp.ua/docs/osvitni_programy/2019/vidomosti/bakalavr/181_HT_forma_09_03_2021.pdf</a>
Програма візиту експертної групи	<a href="http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/Program_ekspert_grup/2021_Program_vizit_DNU_EG_181.pdf">http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/Program_ekspert_grup/2021_Program_vizit_DNU_EG_181.pdf</a>

### 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:

**відсутні**

#### II. Резюме

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

Загальні враження про ОП «Харчові технології» у ДНУ ім. О.Гончара досить позитивні. ОП є актуальною у векторі стратегії розвитку Дніпровського регіону та ДНУ. ОП «Харчові технології» зазнала значних удосконалень, враховуючи результати попередньої експертизи в 2020 р. Було проведено ЕГ аналіз цих удосконалень ОП з часу попередньої акредитаційної експертизи та виявлено, що керівництво ДНУ ім. О.Гончара та НПП дійсно реагують на надані рекомендації і покращують ОП «Харчові технології». Переглянуто ПРН та компетентності, що тепер чітко відповідають стандарту. Під час експертизи ЕГ встановила, що підготовка фахівців за ОП «Харчові технології» ведеться на достатньому рівні та під час навчального процесу НПП враховують досвід передових ЗВО України та зарубіжжя. ДНУ ім. О.Гончара має потенціал людського ресурсу відповідного до ОП, а також можливості залучити до викладання професіоналів-практиків. Студенти знають свої права щодо удосконалення ОП. ЕГ проаналізувала інформацію надану гарантом та отриману під час роботи з фокус-групами і дійшла висновку, що ОП «Харчові технології» відповідає критеріям оцінювання. Виявлені недоліки ОП не знижують загального позитивного враження, але корелюють вектор розвитку ОП «Харчові технології» за першим рівнем вищої освіти «Бакалавр». ОП «Харчові технології» має перспективи існування, розвитку та вдосконалення в майбутньому. ЕГ проаналізувала інформацію надану гарантом та отриману під час роботи з фокус-групами і дійшла висновку, що ОП «Харчові технології» частково відповідає критеріям оцінювання. Виявлені недоліки ОП не знижують загального позитивного враження, але корелюють вектор розвитку ОП «Харчові технології» за першим рівнем вищої освіти «Бакалавр».

## **Підсумок сильних сторін програми та позитивних практик**

Запровадження практичної спеціальності у класичному університеті – є сильною стороною ОП. ОП «Харчові технології» спрямована на підготовку спеціаліста широкого профілю, здатного працювати як на підприємстві харчової промисловості, так і на підприємствах ресторанного господарства. Правила прийому на навчання за ОП «Харчові технології» є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень, оприлюднені на сайті ДНУ. ПРН ОП «Харчові технології» забезпечують відповідність вимогам Національної рамки кваліфікацій. ОП має чітко сформульовані цілі, мету та фокус, які відповідають місії та стратегії розвитку ДНУ ім. О.Гончара. Розширення асортименту вибіркових дисциплін, оприлюднення презентацій цих дисциплін у вільному доступі на офіційному сайті ЗВО. Широко використовуються сучасні інформаційні технології навчання, методичні комплекси на базі платформи Office 365. Практична підготовка здобувачів вищої освіти дозволяє здобути ФК та ЗК, що необхідні для подальшої професійної діяльності в сфері харчових технологій. Виявлена перспектива залучення стейкхолдерів до проведення дуальної освіти. Регулярність проведення та врахування результатів опитувань ЗВО щодо задоволеністю персоною НПП чи ПП, його методами викладання шляхом заповнення анкет «Викладач очима студента». З урахуванням результатів анкетування ЗдВО здійснюється формування рейтингу викладача з подальшим його преміюванням. Значна кількість роботодавців-партнерів, зацікавлених у покращенні освітнього процесу за ОП. У відповідь на рекомендації, надані ЕГ у 2019р. та у 2020р., розроблено нові та удосконалено ряд існуючих Положень, Правил, Порядків та Кодексів, проекти яких попередньо було оприлюднено на офіційному сайті ДНУ.

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

Під час проведення акредитаційної експертизи ЕГ виявлені такі слабкі сторони ОП «Харчові технології»: «фокус» ОП недостатньо чіткий та прозорий, не залучено представників іноземної академічної спільноти до розгляду ОП, здобувачі вищої освіти не обізнані в особливостях ОП та не володіють інформацією щодо програмних результатів навчання і програмних компетентностей; не є практикою отримання знань здобувачами вищої освіти в неформальному навчанні, про що вони навіть не обізнані; відсутні приклади самостійної перевірки здобувачами вищої освіти робіт на плагіат, за підтвердження факту їх ознайомлення з процедурою збору та перевірки робіт на плагіат відповідальною особою; відсутні приклади щодо проходження практичної підготовки та стажування за кордоном серед здобувачів вищої освіти; здобувачі вищої освіти не обізнані в питаннях доброчесності. Слабке залучення професіоналів-практиків до проведення лекційних/практичних/лабораторних занять, вебінарів, тренінгів тощо. Лінк на неофіційний сайт кафедри не розміщено на офіційному сайті кафедри, знайти його можна тільки отримавши посилання від представників кафедри, відповідно для вступників та інших зовнішніх стейкхолдерів він - недоступний. Кімнати санітарного призначення для осіб з інвалідністю, пандуси для входу у будівлю, міжповерхове сполучення забезпечено тільки у кількох корпусах, що є недостатнім для забезпечення безперешкодного доступу. Відсутнє фінансування бібліотеки. Незадовільне та заборолене з'єднання Wi-Fi, що не відповідає принципам діджиталізації освітнього процесу. Відсутня практика стажування НПП та ПП на базі підприємств роботодавців-партнерів. Рекомендовано: враховувати досвід іноземних ЗВО при удосконаленні ОП, чітко виділити «фокус» ОП, систематично інформувати здобувачів вищої освіти про можливість здобуття неформальної освіти та визнання результатів навчання у неформальній освіті, активно стимулювати НПП та здобувачів вищої освіти до участі в мобільності, в тому числі і у міжнародній, участі в конкурсах, конференціях та проектах, посилити роботу НПП з публікації наукових статей, відповідно до дисциплін у виданнях, що входять до міжнародних наукометричних баз Scopus, WoS і фахових виданнях; посилити роботу НПП щодо видання навчальних посібників з фахових дисциплін, посилити роботу наукових гуртків з метою публікації наукових праць здобувачів вищої освіти. Забезпечити постійне функціонування сайту кафедри, посилання на який буде розміщено на офіційному сайті ДНУ.

### 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.

Місія ДНУ, відповідно до стратегії розвитку на 2019-2025 роки, полягає в реалізації освітньої, наукової, міжнародної та культурно-просвітницької діяльності ([http://www.dnu.dp.ua/view/statut\\_universitetu](http://www.dnu.dp.ua/view/statut_universitetu)). Базовим напрямом освітньої діяльності ДНУ є розвиток у сфері науково-освітньої діяльності на регіональному, національному та міжнародному рівнях та підготовка висококваліфікованих фахівців, що чітко відображено у Перспективному плані розвитку ДНУ на 2019-2025 роки (затверджено 28.03.2019 р.). Аналізуючи розвиток підприємств харчової промисловості регіону, видно активізацію інтеграції світового досвіду. Тому основний вектор діяльності ДНУ полягає в нарощуванні активності університету в організації міжнародного співробітництва, прогнозуванні розвитку харчової промисловості, що є необхідним як для політичного, так і для економічного розвитку на території Дніпровської області та України. Після опрацювання відомостей про самооцінювання ОП «Харчові технології», а також проведених зустрічей зі стейкхолдерами під час акредитації було виявлено, що дана ОП має сформульовану загальну мету для реалізації у сфері виробництва харчової продукції. Ціль ОП полягає в підготовці фахівців, компетентних у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. В розділі «Особливості програми» також зазначено, що ОП орієнтована на підготовку «фахівців-технологів з виробництва харчової продукції», однак практичний аспект розкриття особливості ОП показано за рахунок уточнення характеру баз практичної підготовки, а саме «на підприємствах харчової промисловості у закладах ресторанного господарства». Аналіз п.4 ОП «Придатність до працевлаштування», на жаль, не розкриває унікальність ОП, адже наведено посади за професіями, що стосуються лише харчових виробництв і не приділено зовсім уваги щодо посад, пов'язаних з ресторанним господарством. На зустрічах з гарантом, НПП були отримані суперечливі дані, щодо вектору ОП: гарант та НПП повідомили, що вектор ОП направлений на загальні харчові виробництва і, в той же час, тематики курсових проектів та кваліфікаційних робіт повністю розкривають особливості діяльності закладів ресторанного господарства, практична підготовка на 2 курсі здійснюється у ЗРГ, хоча всі роботодавці-партнери - виробники харчової промисловості потужних підприємств. ОП «Харчові технології» була суттєво переглянута з урахуванням відгуків стейкхолдерів та рекомендацій експертизи в 2020 році (протоколи засідань вченої ради ДНУ ім. О. Гончара № 2 від 28.09.2020 р., № 1 від 01.09.2020 р., засідання кафедри харчових технологій № 16 від 18.06.2020 р., № 3 від 17.09.2020 р., № 11 від 16.02.2021 р.) (документи долучені до справи «Запити та відповіді»). На основі викладеного ЕГ зробила висновок про відповідність цілей та програмних результатів ОП «Харчові технології» місії та стратегії ДНУ, яка направлена на підготовку конкурентоздатних фахівців в сфері харчових технологій, здатних до аналізаторського та наукового підходу у вирішенні складних задач

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

ЕГ вважає, що цілі ОП та програмні результати навчання визначаються з урахуванням позицій та потреб роботодавців. Під час зустрічей з фокус-групами було з'ясовано факти щодо форми, характеру та періодичності участі роботодавців в удосконаленні ОП. Петухов М. (ТОВ «Біо-лайт») підтвердив свою участь раніше в удосконаленні ОП (надавав письмовий відгук на ОП) та додатково висловив побажання на майбутнє збільшити години на вивчення англійської мови, а також ввести теми відносно «смачних продуктів та гастрономії». Сидоренко В. (ТОВ «Веста лідер») підтвердив факт участі в удосконаленні ОП (надавав письмовий відгук на ОП), додатково під час бесіди з ЕГ запропонував посилити вивчення іноземних мов та законодавчої бази України та світу. При роботі з фокус-групою, Ужвенко Ю. (директор «Азбука здоров'я») підтвердила факт того, що не брала участь в удосконаленні ОП, однак під час роботи фокус-групи порекомендувала збільшити години на вивчення іноземної мови (зокрема англійської) та поглибити вивчення дисциплін з організації та планування виробництва. Факт участі роботодавців в освітленні ракурсу наукових та кваліфікаційних робіт підтверджено під час зустрічі роботодавцями Ужвенко Ю. та Петуховим М. Відповідно до Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти [http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/yakist\\_osvity/Polozhennya\\_Yakist\\_osvity\\_DNU\\_2020.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/yakist_osvity/Polozhennya_Yakist_osvity_DNU_2020.pdf) систематично проводиться анкетування здобувачів щодо якості викладання дисциплін та хабарництва. Після проведення зустрічі зі здобувачами вищої освіти було підтверджено факт проведення анкетування студентами 2, 3 та 4 курсів. Здобувачі знають про своє право брати участь в удосконаленні ОП, однак не підтвердили своєї участі та не підтвердили виявлення ними певних побажань. Натомість здобувач Коган А. зазначила, що ОП та методи викладання повністю її задовольняють. Здобувач 1 року навчання Нечепуренко Є. взагалі не знає про структуру ОП, її цілі, програмні

результати та навчальний план студента. Однак, представник студентського самоврядування Чапни К. зазначила, що кожному студенту видається індивідуальний навчальний план. Студенти 2 та 3 курсів не виявили знань щодо формування індивідуальної траєкторії навчання за даною ОП. Про участь роботодавців в рецензуванні ОП свідчать надані протоколи засідання кафедри харчових технологій №16 від 18.06.2020р., №3 від 17.09.2020р., №11 від 16.02.2021 р. про розгляд наданих роботодавцями рецензій (Документ додано в розділі “Запити/Відповіді”). В засіданнях кафедри також брали участь студентка Коган А. та випускниця Курач Ю. (технолог ТОВ «Гудвіл-Інвест»). Гарантом надано зразок анкети, щодо оцінювання якості освітньої діяльності при вивченні ОК (Документ додано в розділі “Запити/Відповіді”), що свідчить про моніторинг задоволеності студентами викладанням на ОП та їх побажань. Однак, при опитуванні здобувачі вищої освіти не виявили знання щодо змісту та особливостей ОП.

### **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.**

ЕГ вважає, що основні цілі ОП та ПР навчання корелюють з сучасними тенденціями розвитку галузі харчових виробництв, які обумовлені потребами ринку праці галузевого і регіонального контексту, що засвідчили роботодавці, а також стратегії розвитку Дніпровської області до 2027 року (<https://oblrada.dp.gov.ua/rishennia/sklikannia-7/xxiv-sesiya/%d1%80%do%be-%d1%81%d1%82%d1%80%do%bo%d1%82%do%b5%do%b3%d1%96%d1%8e-%d1%80%do%b5%do%b3%d1%96%do%be%do%bd%do%bb%d1%8c%do%bd%do%be%do%b3%do%be-%d1%80%do%be%do%b7%do%b2%do%b8%d1%82%do%ba-2/>). Позитивним є те, що при формуванні цілей ОП (2020 н.р.) та ПР було проведено SWOT-аналіз ОП попередніх років та рекомендацій ЕГ та ГЕР акредитаційної експертизи 2020 р. Під час проектування ОП було враховано досвід провідних ЗВО України (НУХТ, ОНАХТ, ХДУХТ). При формуванні компетентностей та ПР було використано їх досвід. При формуванні ОП вивчався досвід іноземних ЗВО, а саме Jiyang College of Zhejiang A&F University (КНР) та Харбінського державного університету комерції (КНР), однак позитивних практик для удосконалення ОП не було виявлено в навчальному процесі цих ЗВО. Ця інформація була підтверджена гарантом Кондратюк Н. та проректором з науково-педагогічної роботи у сфері міжнародного співробітництва Дяченко М. Позитивним є те, що при вивченні досвіду іноземних ЗВО з ними були укладені угоди про міжнародне співробітництво щодо освітньо-наукового розвитку, розробляються програми стажування та академічної мобільності студентів та викладачів. Однак, ні здобувачі, ні НПП не підтвердили факт участі у цих проєктах або стажуванні. Під час вивчення ОК та виконання курсових та кваліфікаційних робіт враховується регіональний контекст, використовується сучасна інформаційна база.

### **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.**

ОП 2016 р. переглянута та були внесені корективи щодо відповідності Стандарту вищої освіти, затвердженому в 2018 р.: змінено ряд компетентностей та ПРН, замінено атестаційний екзаме́н на випускні кваліфікаційну роботу, проведено заміну ОК задля досягнення ПРН. Щорічне оновлення ОП «Харчові технології» доводить про поглиблення вивчення ОК, зміну їх фокусу відповідно до вимог регіону, що розширює компетентності та ПРН. Позитивним є те, що коректування ОП 2020р. відбулось з урахуванням попередньої експертизи, а саме було переведено ОК1.5, ОК1.6 з блоку вибірових компонент до блоку обов'язкових. Актуальним було б розширити ФК у фокусі розробки раціонів харчування, створення спеціалізованої продукції. ЗК12 забезпечується ОК1.6 «Іноземна мова», однак ОК2.20 «Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства» та ОК2.27 «Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії» не можуть забезпечувати ЗК12, тому що направлені на розвиток фахових технологічних компетентностей. ПР22 «Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами» досягається вивченням ОК1.5 «Українська мова за професійним спрямуванням» та ОК 1.6 «Іноземна мова» та ряду ОК, які відносяться до циклу професійної підготовки, що не корелює з ПРН вказаними в робочих програмах цих ОК. Представлений комплекс ОК загалом дозволяє досягти запланованих ПРН, розкриває фокус ОП на підготовку фахівців для ресторанного господарства, однак в ОП головний акцент зосереджений на галузь харчових технологій. ЕГ також не було надано пропозиції, що надійшли від стейкхолдерів для оновлення ОП на 2021р. Тому проаналізувати тенденцію розвитку на наступний навчальний рік у ЕГ не було можливості. Загалом, результати навчання за ОП «Харчові технології» відповідають стандарту вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» в контексті мети, цілей, змісту, методів, ЗК, ФК, ПРН. Аналіз ПРН, зазначених в ОП, відповідає вимогам Національної рамки кваліфікацій для кваліфікаційного рівня «бакалавр».

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

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

Цілі ОП є чіткими, корелюють з місією та стратегією розвитку ДНУ та регіону. ОП орієнтована на потреби регіональні підприємства харчової промисловості та ресторанного бізнесу. ОП дає можливість досягти результатів навчання у відповідності з вимогами Національної рамки кваліфікації для бакалаврського кваліфікаційного рівня.

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

Слабкими сторонами можна вважати наступне: нерозуміння здобувачами вищої освіти цілей та ПРН ОП, незнання процесу формування індивідуального навчального плану та відсутність участі в удосконаленні ОП, досить вузький профіль щодо придатності до працевлаштування, не залучено представників іноземних ЗВО до розгляду ОП. Компетентності та ПРН не в повній мірі розкривають унікальність ОП, корелюють із знанням з виробництва харчової продукції на підприємствах харчової промисловості, і практично не враховують особливості роботи в закладах ресторанного господарства. Рекомендовано: поглибити знання здобувачів вищої освіти щодо фокусу, мети ОП; посилити залучення представників міжнародної спільноти для удосконалення ОП 2021 р., а також; відкоректувати ПРН щодо фокусу та унікальності ОП.

### **Рівень відповідності Критерію 1.**

Рівень В

### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 1.**

Проведений аналіз засвідчує відповідність Критерію 1. Виявлені недоліки не є суттєвими, але потребують врахування в ОП 2021р. ОП «Харчові технології» викладена коректно, відповідає місії та стратегії розвитку ДНУ та Дніпровського регіону.

### **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 освітньої програми складає 240 кредитів ЄКТС (п. 2.1 ОП), що відповідає ст. 5 Закону України «Про вищу освіту» та стандарту вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології». При цьому обсяг вибіркового компонента складає 25%, а ОК, які спрямовані на формування програмних компетентностей – 75% [http://www.dnu.dp.ua/view/osvitni\\_programy, blob:https://office.naqa.gov.ua/b642085c-5d74-47af-8960-274e27507de6](http://www.dnu.dp.ua/view/osvitni_programy, blob:https://office.naqa.gov.ua/b642085c-5d74-47af-8960-274e27507de6)

**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.**

В «Положенні про організацію освітнього процесу в Дніпровському національному університеті ім. О.Гончара» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Osvit\\_proces\\_2017.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_proces_2017.pdf)) зазначено, що обсяг ОП становить 120-180 кредитів для підготовки бакалаврів на основі ступеня молодшого бакалавра та 180 кредитів для підготовки бакалаврів на основі ОКР молодшого спеціаліста. В п.1 ОП зазначено, що вступ на ОП «Харчові технології» може бути здійснений на основі повної загальної середньої освіти та на основі ступеню молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) на навчання з обсягом ОП 240 та 120 кредитів відповідно, що відповідає діючому Положенню та Закону України «Про вищу освіту». Згідно ОП «Харчові технології», табл. 1, перерахування кредитів для здобувачів вищої освіти, що навчались за ОП молодшого бакалавра становить не більш ніж 120 кредитів ЄКТС, що відповідає вимогам стандарту вищої освіти. ЕГ засвідчує, що зміст ОП «Харчові технології» має чітку структуру. ОК згруповані за циклами: обов'язкові компоненти (ОК) (цикли загальної підготовки та професійної) і вибіркові компоненти (ВК). ОК програми являють собою логічну взаємопов'язану систему послідовності вивчення, яка представлена п. 2.2. У сукупності обов'язкові компоненти дають змогу досягти мети ОП, надбання програмних компетентностей та ПРН, що підтверджується матрицями п. 4.1- 4.2, п. 5.1-5.2 ОП. При розробці ОП «Харчові технології» 2020 р. було враховано результати попередньої експертизи, так забезпечення досягнення ПРН 14 Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти шляхом вивченням ОК 2.8 Основи менеджменту, ОК 2.14 Економіка підприємств, ОК 2.28 Мерчандайзинг, ОК2.29 Виробнича практика: виробнича, ОК2.30 Виробнича практика: технологічна, ОК2.31 Виробнича практика: переддипломна, ОК 2.32

Підготовка та захист кваліфікаційної роботи, що зазначено в робочих програмах, затверджених в серпні-вересні 2020 р.

([https://foodtechnologies.dp.ua/%d1%81%d1%82%d1%83%do%b4%do%b5%do%bd%d1%82%do%bo%do%bc/%d1%80%do%be%do%b1%do%be%d1%87%d1%96\\_%do%bf%d1%80%do%be%do%b3%d1%80%do%bo%do%bc%do%b8/](https://foodtechnologies.dp.ua/%d1%81%d1%82%d1%83%do%b4%do%b5%do%bd%d1%82%do%bo%do%bc/%d1%80%do%be%do%b1%do%be%d1%87%d1%96_%do%bf%d1%80%do%be%do%b3%d1%80%do%bo%do%bc%do%b8/)). До ВК ОП відносять навчальні дисципліни на основі двох каталогів: університетський вибірковий каталог ([http://www.dnu.dp.ua/view/vybirkovy\\_discipliny\\_uvkh](http://www.dnu.dp.ua/view/vybirkovy_discipliny_uvkh)) та факультетський вибірковий каталог ([http://www.dnu.dp.ua/view/vybirkovy\\_discipliny\\_hf](http://www.dnu.dp.ua/view/vybirkovy_discipliny_hf)), однак в анотаціях до ВК зазначено ПР вивчення дисциплін, які не корелюють з ПРН прописаними в ОП. Також, не є можливим провести аналіз відповідності програмних компетентностей ВК та визначити забезпечення ПРН відповідним ВК, у зв'язку з їх відсутністю в матрицях п. 4.1-4.2, 5.1-5.2.

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

Зміст ОП «Харчові технології» відповідає предметній сфері спеціальності 181 «Харчові технології», визначеної в Стандарті вищої освіти України (затвердженого в 2018 р.). Дана ОП надає випускникам можливість оволодіння програмними компетентностями галузі харчових виробництв та ресторанного господарства за рахунок вивчення обов'язкових ОК (обсяг яких складає 75% загального об'єму ЄКТС), які повністю забезпечують ПРН, щодо проблемних питань в галузі харчових виробництв, виробництва нових харчових продуктів, менеджменту та комунікації за рахунок використання в навчанні сучасного лабораторного, технологічного та комп'ютерного устаткування. При детальному вивченні ОП щодо відповідності предметній області встановлена відсутність сумнівних освітніх компонент. Зміст ОП «Харчові технології» відповідає Стандарту вищої освіти України за визначеною спеціальністю, що підтверджено інформацією, отриманою при роботі з фокус-групами із НПП та здобувачами вищої освіти. Аналіз робочих програм обов'язкових та вибіркових компонент показав тісний зв'язок ОП з ресторанним бізнесом, однак в п. 4 ОП «Придатність до працевлаштування» не зазначено жодної посади, що стосується саме ресторанної сфери. Також гарант Кондратюк Н. повідомила, що фокус ОП з 2018 року було направлено на «інженерні технології» однак зберігається вектор навчання щодо ресторанних технологій.

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

Структура ОП дає можливість формувати індивідуальний навчальний план ЗдВО, що регламентується відповідним положенням ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Osvit\\_proces\\_2017.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_proces_2017.pdf)). В Положенні про організацію освітнього процесу в ДНУ прописано, що «навчання здобувачів вищої освіти (студентів) здійснюються за індивідуальними навчальними планами», однак відсутня інформація щодо можливості формування індивідуального навчального графіку. Було підтверджено завідувачем навчального відділу Вербою О., що індивідуальний навчальний план може формуватись за рахунок лише ВК та ЗдВО не має права на формування індивідуального графіку навчання у зв'язку з тим, що «з однією особою економічно не вигідно проводити індивідуальні заняття». У відповідності до ОП ВК складають 60 кредитів ЄКТС (25% загального об'єму ЄКТС) для терміну навчання 3 роки 10 місяців та 30 кредитів ЄКТС (25% загального об'єму ЄКТС) для терміну навчання 1 рік 10 місяців. На зустрічі зі ЗдВО було підтверджено факт ознайомлення з ВК та наявності самостійного вибору ОК з університетського ([http://www.dnu.dp.ua/view/vybirkovy\\_discipliny\\_uvkh](http://www.dnu.dp.ua/view/vybirkovy_discipliny_uvkh)) та факультетського ([http://www.dnu.dp.ua/view/vybirkovy\\_discipliny\\_hf](http://www.dnu.dp.ua/view/vybirkovy_discipliny_hf)) каталогів, який проводиться згідно «Положення про порядок обрання студентами дисциплін за вибором в Дніпровському національному університеті ім. О.Гончара» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Vybirkovy\\_discipliny\\_2018.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Vybirkovy_discipliny_2018.pdf)). ЗдВО обізнані в процедурі вибору ВК, зазначили, що зі змістом ВК їх ознайомлюють представники деканату. Вибір ВК відбувається в письмовій формі на початку семестру, який передусє семестру де планується вивчення ВК. Під час зустрічі зі ЗдВО було отримано позитивні оцінки змісту та переліку ВК, підтверджено факт реалізації права на самостійний вибір ВК. Факту вибору ВК із інших ОП ДНУ для здобувачів ОП не виявлено та поінформованість про можливість такого вибору серед ЗдВО також не було відзначено. Кількість ВК в університетському та факультетському каталогах загалом достатня для будування ЗдВО індивідуальної траєкторії навчання. Позитивним є можливість вибору ЗдВО місця проходження виробничої практики (технологічної і переддипломної), що відповідає чинному «Положенню про порядок проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти в Дніпровському національному університеті ім. О.Гончара» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Praktichna\\_pidgotovka\\_2018.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Praktichna_pidgotovka_2018.pdf)). Відповідно до результатів попередньої експертизи було рекомендовано «зменшити кількість студентів у групі з вивчення вибіркової дисципліни до 10 осіб, та в подальшому варіювати цей показник в залежності від кількості контингенту» (<https://public.naqa.gov.ua/vo/form/754?index=2>), однак під час проведення експертизи жодна фокус-група не підтвердила такого коректування при формуванні навчальних груп, навпаки неодноразово наголошували на тому, що група формується з 25 чоловік.

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

ЕГ за результатами ознайомлення з наданими документами та зустрічами з фокус-групами засвідчує, що ОП «Харчові технології» та її навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів вищої освіти, яка дає можливість здобути загальні та фахові компетентності, які необхідні для подальшої роботи на підприємствах харчування та в закладах ресторанного господарства. Практична підготовка здобувачів вищої освіти, навчання яких відбувається 3 роки 10 місяців, проводиться за рахунок виробничих практик (виробнича, технологічна та переддипломна) загальним об'ємом 18 кредитів ЄКТС та підготовкою і захистом кваліфікаційної роботи (9 кредитів ЄКТС), що сумарно складає 15% від загального обсягу обов'язкових освітніх компонент. В разі навчання за скороченим терміном навчання (1 рік 10 місяців) практична підготовка забезпечується виробничими практиками (технологічна та переддипломна) загальним об'ємом 12 кредитів ЄКТС та підготовкою і захистом кваліфікаційної роботи (9 кредитів ЄКТС), що сумарно складає 23,3% від загального обсягу обов'язкових освітніх компонент. Практична підготовка здобувачів вищої освіти направлена на розвиток фахових компетентностей і проводиться згідно з «Положенням про порядок проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти у Дніпровському національному університеті ім. О.Гончара» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Praktichna\\_pidgotovka\\_2018.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Praktichna_pidgotovka_2018.pdf)). Навчальним планом передбачено проведення лабораторних та практичних занять з використанням власного устаткування та устаткування, яке було надано в користування роботодавцями згідно договорів, що було підтверджено на фокус-групі зі стейкхолдерами Курач Ю. (ТОВ «Гудвіл-Інвест») та Ужвенко Ю. («Азбука здоров'я»), а також проходженням практики на передових підприємствах галузі (ТОВ «Гудвіл-Інвест», «Азбука здоров'я», ТОВ «Біо-лайт», ТОВ «Веста лідер»). Роботодавці відзначили достатній рівень підготовки здобувачів вищої освіти. Ужвенко Ю. («Азбука здоров'я») та Петухов М. (ТОВ «Біо-лайт») підтвердили можливість та бажання проводити лабораторні, практичні роботи, майстер-класи на базі ДНУ в рамках окремого курсу. Роботодавці Ужвенко Ю. («Азбука здоров'я») та Петухов М. (ТОВ «Біо-лайт») виявили готовність щодо підписання договорів про дуальну освіту. Здобувачі вищої освіти надали інформацію, що корелює з інформацією отриманою від НПП, щодо вільного вибору місця проходження практики, підготовки звіту та публічного його захисту в присутності комісії. ЕГ встановила, що здобувачі вищої освіти повністю задоволені підприємствами, де проходять практику, та відмічають високий технологічний рівень оснащення підприємств.

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

Структура ДНУ ім. О.Гончара, його діяльність дає можливість всім здобувачам вищої освіти розвивати soft skills, але здобувачі вищої освіти в недостатній мірі знають про можливість соціального розвитку. На думку ЕГ, ОП «Харчові технології» передбачає набуття здобувачами вищої освіти soft skills, що відповідають заявленій меті та цілям за рахунок роботи в команді під час лабораторних та практичних занять, при виконанні індивідуальних завдань в бригадах, розв'язанні кейсів; розвиток навичок аналітично мислити набувається під час розв'язання технічних, технологічних та психоемоційних задач; навички щодо управління якістю та безпечністю діяльності забезпечуються практичними заняттями та практикою на підприємствах галузі, що забезпечує конкурентоздатність випускників за ОП «Харчові технології» на сучасному ринку праці. ОК 1.7 «Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України» розвиває громадянську свідомість, здобувачі вищої освіти набувають знань та вмінь щодо реалізації прав та обов'язків в правовому суспільстві. НПП та здобувачі вищої освіти підтвердили функціонування на випусковій кафедрі Харчових технологій наукового гуртка та проблемних груп, участь в яких розвиває навички колективної роботи та прийняття рішень. НПП мають можливість розвивати особисті soft skills за рахунок стажування, участі в конкурсах, конференціях, спільної наукової роботи з роботодавцями.

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

Відповідний професійний стандарт 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.**

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в ДНУ обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 академічних годин. Кількість аудиторних занять складає 37,47% та 35,2% від загальної кількості часу для навчання строком 3 роки 10 місяців та 1 рік 10 місяців відповідно. Організація самостійної роботи регламентується «Положенням про організацію освітнього процесу в Дніпропетровському національному університеті ім. О.Гончара» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Osvit\\_procес\\_2017.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_procес_2017.pdf)) та досягається завдяки використанню системи дистанційного навчання в хмарному просторі ДНУ системи Office 365, Банку (Репозиторій) електронних ресурсів та в електронній бібліотеці цифрових об'єктів, функціонування яких відповідає «Положенню про електронні освітні ресурси Дніпропетровського національного університету імені Олеся Гончара» ([http://www.dnu.dp.ua/view/polozhennya\\_osvitnya\\_dijalnist](http://www.dnu.dp.ua/view/polozhennya_osvitnya_dijalnist)). Побажання здобувачі вищої освіти щодо об'єму кожної ОК ОП «Харчові технології» висловлюють анонімно під час анкетування, де висловлюють ступінь задоволеності якістю та організацією освітнього процесу, що було підтверджено Ситник К. та Коган А.



**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.**

Дуальна освіта за ОП «Харчові технології» не здійснюється, що підтвердили як здобувачі вищої освіти, НПП, так і адміністрація ДНУ ім. О.Гончара

**Загальний аналіз щодо Критерію 2:**

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

ОП має передумови для формування індивідуальної освітньої траєкторії через вибір здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін в необхідному об'ємі з переліку вибіркових. Здобувачі вищої освіти обирають навчальні дисципліни з університетського вибіркового каталогу та факультетського вибіркового каталогу, що дає змогу більш широко поглибити знання в сфері харчових технологій. ОК 1.1 «Фізична культура» входить до циклу загальної підготовки обов'язкових компонент, але є позакредитним. ОК мають основу для здобуття soft skills. Практична підготовка здобувачів вищої освіти дає можливість отримати компетентності, які необхідні для роботи в сфері харчових виробництв та в ресторанному бізнесі. Роботодавці підтвердили можливість дуальної освіти.

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

Слабкими сторонами ОП є: неінформованість здобувачів вищої освіти стосовно мети та «фокусу» ОП, відсутність практики та стажування на підприємствах близького та дальнього зарубіжжя. Рекомендовано: рекомендовано переглянути змістовне наповнення ОК як обов'язкового блоку, так і вибіркового, а також матрицю відповідності програмних компетентностей та ПРН для встановлення взаємозв'язків між компонентами ОП та результатами навчання, що повністю розкриє «фокус» ОП з урахуванням підготовки фахівців ресторанної сфери. Посилити роботу зі здобувачами вищої освіти щодо інформування особливостей ОП, мети та цілей починаючи з 1 семестру 1 року навчання. Необхідно посилити роботу щодо заключення договорів з іноземними компаніями для можливості проходження практичної підготовки здобувачів вищої освіти та стажування НПП.

**Рівень відповідності Критерію 2.**

Рівень В

**Обґрунтування рівня відповідності Критерію 2.**

Здобувачі вищої освіти не ознайомлені з можливістю навчання за індивідуальним графіком. Не було виправлено зауваження ГЕР з попередньої експертизи і групи для вивчення ВК складають більш ніж 15 осіб, але враховуючи, що контингент здобувачів на данній ОП зростає, і може кількість здобувачів у групі може корелюватись внутрішнім Положенням, це не є суттєвим недоліком.

**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» оприлюднені на офіційному веб-сайті ДНУ ім. О.Гончара за посиланнями: для вступу 2020 р. [http://www.dnu.dp.ua/docs/vstup/2020/normativna\\_baza/Pravyla%20pryiomu%20DNU%202020%2030\\_06\\_2020%20\\_bez%20dodatktiv.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/vstup/2020/normativna_baza/Pravyla%20pryiomu%20DNU%202020%2030_06_2020%20_bez%20dodatktiv.pdf), для вступу 2021 р. <http://www.dnu.dp.ua/docs/vstup/2021/Pravyla%20pryiomu%20DNU%202021.pdf>. Проаналізувавши правила прийому 2020 р. та 2021 р., ЕГ впевнилась, що вони відповідають чинному законодавству, є чіткими, зрозумілими та не містять дискримінаційних положень. Перелік конкурсних пропозицій і предметів для абітурієнтів наведено за лінком <http://www.dnu.dp.ua/view/certificates>, тут же наведена формула розрахунку конкурсного балу для вступу на перший курс.

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

Для здобуття ступеня бакалавра за ОП «Харчові технології» приймаються особи, які здобули повну загальну середню освіту або ступінь молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста). Абітурієнти, що здобули ОКР «Молодший спеціаліст», вступають за результатами фахового іспиту та ДНУ перезараховує кредити ЄКТС і такі особи приймаються на скорочений термін навчання (1 рік 10 місяців) із загальним обсягом навчання в 120 кредитів. Для вступу на 1 курс для абітурієнтів, що здобули повну загальну середню освіту складається рейтинговий список за результатами ЗНО. Рейтингові списки абітурієнтів ([http://www.dnu.dp.ua/docs/vstup/2020/Rekomendovani\\_DNU\\_2020.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/vstup/2020/Rekomendovani_DNU_2020.pdf)), Накази на зарахування опубліковуються на офіційному сайті ДНУ в вкладці «Вступникові» ([http://www.dnu.dp.ua/view/nakazy\\_pro\\_zarahuv](http://www.dnu.dp.ua/view/nakazy_pro_zarahuv)).

## **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.**

На думку ЕГ, у ДНУ визначені чіткі й зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, у неформальній освіті та під час академічної мобільності. Питання визначення та ліквідація академічної різниці, перезарахування/зарахування навчальних дисциплін регламентуються «Порядком визначення академічної різниці, її складання та перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Poriadok\\_Akadem\\_riznycia\\_2017.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Poriadok_Akadem_riznycia_2017.pdf)), визнання результатів отриманих у неформальній освіті регламентується «Положенням про порядок визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти Дніпровського національного університету ім. Олеся Гончара, отриманих у неформальній освіті» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Neformal\\_osvita\\_DNU\\_2020.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Neformal_osvita_DNU_2020.pdf)), визнання результатів навчання під час академічної мобільності проводять відповідно до «Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Дніпровського національного університету ім. Олеся Гончара» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Akadem\\_mobilnist'.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Akadem_mobilnist'.pdf)). Практики застосування зарахування результатів навчання, отриманих у неформальній, інформальній освіті та під час академічної мобільності у ДНУ за ОП «Харчові технології» виявлено не було через відсутність звернень здобувачів вищої освіти. При роботі з фокус-групами здобувачі вищої освіти не виявили знання щодо перезарахування результатів навчання, натомість НПП чітко знає правила перезарахування навчання, отриманих як у неформальній освіті так і отриманих під час академічної мобільності. Під час роботи з фокус-групами НПП та здобувачами вищої освіти було підтверджено факт відсутності випадків академічної мобільності та отримання навчання у неформальній і інформальній освіті.

## **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.**

Відповідно до рекомендацій попередньої акредитаційної експертизи в 2020 р. було затверджено 22 жовтня 2020р. «Положення про порядок визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти Дніпровського національного університету ім. Олеся Гончара, отриманих у неформальній освіті» та введено в дію 29 жовтня 2020 р., яке розміщено на офіційному сайті, що забезпечує його абсолютну доступність для всіх здобувачів вищої освіти ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Neformal\\_osvita\\_DNU\\_2020.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Neformal_osvita_DNU_2020.pdf)). Під час проведення онлайн-зустрічі з представниками студентського самоврядування та здобувачами вищої освіти, встановлено що вони не обізнані про можливість неформальної, інформальної та дуальної освіти. На момент проведення акредитаційної експертизи випадків визнання результатів навчання, отриманих у неформальній, інформальній та дуальній освіті за ОП «Харчові технології», виявлено не було.

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

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

Правила прийому до ДНУ відповідають діючому законодавству є чіткими, зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та привілеїв для вступу до ДНУ ім. О. Гончара. Чітко прописані правила визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО та у неформальній освіті, вони є абсолютно доступними для всіх учасників освітнього процесу та висвітлені на офіційному сайті ДНУ в розділі «Положення про освітню діяльність». Розроблено та затверджено «Положення про порядок визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти Дніпровського національного університету ім. Олеся Гончара, отриманих у неформальній освіті».

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

Рекомендовано активізувати роботу ДНУ щодо інформування здобувачів вищої освіти починаючи з 1 курсу про особливості ОП «Харчові технології», роз'яснення процедури зарахування результатів навчання як в інших ЗВО так і отриманих у неформальній, інформальній та дуальній освіті. Слабкою стороною ОП є відсутність міжнародної академічної мобільності, неформальної освіти здобувачами вищої освіти, що необхідно розвивати з урахуванням стрімкого розвитку галузі харчових виробництв та ресторанного бізнесу.

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

Рівень В

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

ОП «Харчові технології» загалом відповідає підкритеріям 3.1, 3.2, 3.3, 3.4. Правила прийому на навчання в ДНУ є зрозумілими, не містять дискримінаційних положень, своєчасно оприлюднюються на офіційному веб-сайті. Процес організації і проведення прийому здобувачів вищої освіти здійснюється на належному рівні з урахуванням вимог законодавства.

### **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.**

За результатами оцінювання онлайн-спілкування зі здобувачами вищої освіти, представниками студентського самоврядування та НПП на ОП «Харчові технології» використовуються форми, методи навчання, що передбачені «Положенням про організацію освітнього процесу в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Osvit\\_proces\\_2017.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_proces_2017.pdf)). Встановлено, що у рамках ОП в освітньому процесі використовуються як традиційні, так і інноваційні методи, а саме пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, частково-пошукові, дослідницькі методи. Встановлено, що студентоцентрований підхід під час викладання здійснюється через академічну свободу вибору вибіркових навчальних дисциплін, наукових досліджень, виконанні індивідуальних завдань, виборі тематики курсової та випускної роботи. Здобувачі вищої освіти задоволені процесом навчання. В період пандемії освітній процес проходить в дистанційному режимі на платформі MS Teams. Базуючись на онлайн-спілкуванні з зовнішніми стейкхолдерами встановлено, що здобувачі вищої освіти залучаються до виконання наукових досліджень на їх замовлення, результати яких впроваджуються на реальних підприємствах та підготовці тез і статей.

#### **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).**

Інформація учасникам освітнього процесу є зрозумілою, достатньою надається в електронній формі і розміщені на сайті кафедри, який не підв'язаний до головного сайту університету, вся інформація наведена за 2020/2021 р (<https://foodtechnologies.dp.ua/%d0%b1%d0%bb%d0%be%d0%b3/>). На головному сайті університету в репозиторію не наведені всі дисципліни, а ті дисципліни, які вказані за 2017, 2018, 2019 роки (<http://repository.dnu.dp.ua:1100/>). Робота з фокус-групами показала, що дана інформація наведена на платформі MS Teams. Встановлено, що всі дисципліни, які вказані на неофіційному сайті кафедри, забезпечені робочими програмами дисциплін та методичними вказівками, на деякі дисципліни розроблені опорні конспекти та робочі зошити. За словами здобувачів вищої освіти їх знайомлять на першому занятті про цілі, зміст та програмні результати, порядок та критерії оцінювання за даною дисципліною, також те, що вони мають вільний доступ до інформації на неофіційному сайті кафедри, університету та на платформі MS Teams та мають можливість консультацій у вільний від заняття час. Підтверджена відсутність силабусів дисциплін.

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

Під час фокус-групи з представниками здобувачів вищої освіти встановлено, що за ОП «Харчові технології» існує один гурток і дві проблемні групи, однак ця інформація не відповідає наданим документам (на кафедрі функціонує 2 наукових гуртка та 1 проблемна група). Їх робота підтверджена наявними грамотами, дипломами за участь в конкурсах

([https://foodtechnologies.dp.ua/%d0%b3%do%bb%do%b2%do%bd%do%bo/%do%b7%do%bo%do%b3%do%bo%do%bb%do%bd%do%bo\\_%d1%96%do%bd%do%84%do%be%do%bc%do%bo%do%86%do%96%do%8f/](https://foodtechnologies.dp.ua/%d0%b3%do%bb%do%b2%do%bd%do%bo/%do%b7%do%bo%do%b3%do%bo%do%bb%do%bd%do%bo_%d1%96%do%bd%do%84%do%be%do%bc%do%bo%do%86%do%96%do%8f/)). Крім того зовнішні стейкхолдери підтвердили, що здобувачі беруть активну участь у наукових розробках та впровадженні їх у виробництво. Здобувачі вищої освіти та НПП підтвердили, що наукові розробки здійснюються в оснащній профільній лабораторії, але на жаль основну сировину здобувачі та викладачі купують самі. Аналіз тем курсових проектів та випускових робіт вказує на те, що здобувачі впроваджують свої розробки, але тематики підтверджують тільки напрям приготування харчових продуктів, тому доцільно розширити тематики курсових проектів та випускових робіт. Надані списки опублікованих праць підтверджують високу участь здобувачів у науковій роботі.

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

Під час онлайн експертизи ОП «Харчові технології» встановлено, що робочі програми дисциплін оновлюються кожного року. Так, робочі програми з усіх дисциплін за ОП, що вказані на неофіційному сайті кафедри підписані 2020/2021

н.р. ( [https://foodtechnologies.dp.ua/%d1%81%d1%82%d1%83%do%b4%do%b5%do%bd%do%82%do%bo%do%bc/%d1%80%do%be%do%b1%do%be%do%87%do%96\\_%do%bf%do%80%do%be%do%b3%do%80%do%bo%do%bc%do%b8/](https://foodtechnologies.dp.ua/%d1%81%d1%82%d1%83%do%b4%do%b5%do%bd%do%82%do%bo%do%bc/%d1%80%do%be%do%b1%do%be%do%87%do%96_%do%bf%do%80%do%be%do%b3%do%80%do%bo%do%bc%do%b8/)), і не має змоги проаналізувати яким чином відбулось удосконалення робочих програм з ОК, що були затверджені в попередньому періоді навчання. В ході онлайн-зустрічі встановлено, що всі НПП випускової кафедри займаються науковою роботою, яку включають в навчальний процес, що підтверджено актами впровадження, також те, що оновлення програм охоплює не тільки вивчення нових технологій, а й впровадження принципів академічної доброчесності. НПП кожних 5 років проходять стажування у зарубіжних та вітчизняних навчальних закладах та приймають участь у конференціях, наукових заходах [http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner\\_material&id=13308](http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=13308) та [http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner\\_material&id=13308](http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=13308)

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

Університетом підписано міжнародні договори про академічну мобільність здобувачів вищої освіти та НПП з Харьїнським державним університетом комерції, університетом Китаю (Yang College of Zhejiang A&F University. На момент акредитації мобільності як здобувачів так і НПП не відбувалось. Встановлено, що за проектом «Еразмус +» облаштовано комп'ютерний клас в якому навчаються здобувачі за ОП «Харчові технології». Встановлено, що стажування НПП централізовано здійснювалось на базі вищого навчального закладу Польщі Collegium Civitas, що підтверджено відповідними документами.

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

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

Здобувачі задоволені програмними результатами, які вони отримують за формами та методами викладання на ОП «Харчові технології». Активна участь здобувачів вищої освіти у науковій роботі за тематикою кафедри та впровадження отриманих результатів у випускові роботи, на харчові підприємства. Можливість використання у науковій роботі баз практик зовнішніх стейкхолдерів.

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

Слабкою стороною ОП «Харчові технології» є відсутність оновленої інформації з робочих програм, методичних вказівок з дисциплін на офіційному сайті кафедри, що підв'язаний до університетського сайту. Рекомендовано для зручності додати всю наявну інформацію, що наведена на неофіційному сайті кафедри на сайт університету так як неофіційний сайт кафедри не підв'язаний до університетського і його знайти неможливо. Слабкою стороною є також те, що тематики курсових проектів та випускових робіт пов'язані з проектування підприємств громадського харчування. Тому рекомендується розширити тематики курсових проектів і випускових робіт а саме виробництво харчових продуктів на великих потужних підприємствах. Бажано, щоб стажування НПП відбувалося не тільки у навчальних закладах, а і на профільних підприємствах.

## **Рівень відповідності Критерію 4.**

Рівень В

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

ОП «Харчові технології» загалом відповідає вимогам критерію 4. Слабкі сторони ОП не погіршують можливостей навчання і викладання дисциплін. Наведені рекомендації тільки розширяють горизонти можливостей, як викладачів так і здобувачів вищої освіти.

### **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 компонента та/або освітньої програми в цілому, а також оприлюднюються заздалегідь.**

Основними документами, що регламентують контроль та оцінювання здобувачів вищої освіти є «Положенням про організацію освітнього процесу в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Osvit\\_proces\\_2017.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_proces_2017.pdf)) та Положення про організацію і проведення поточного і семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти ДНУ» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_potoch\\_sem\\_kontr-2018.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_potoch_sem_kontr-2018.pdf)). На неофіційному сайті кафедри розміщено програми дисциплін в яких прописано механізм здійснення форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти. Дана інформація також розміщена на платформі MS Teams, що в період дистанційної форми навчання є актуальним. Також, на початку вивчення дисципліни НПП ознайомлює усно здобувачів, щодо форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання Щорічно здобувачі вищої освіти проходять опитування щодо обізнаності про форми навчання контрольні заходи, критерії оцінювання, підтверджено наданням зразку анкети «Викладача очима студентів» (<https://foodtechnologies.dp.ua/wp-content/uploads/2021/03/%D0%90%D0%9D%D0%9A%D0%95%D0%A2%D0%90-%D0%92%D0%B8%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B0%D1%87-%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%BC%D0%B0-%D1%81%D1%82%D1%83%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%96%D0%B2.pdf>). Під час онлайн-спілкування зі здобувачами вищої освіти та органами студентського самоврядування було підтверджено дану інформацію. Встановлено, що здобувачі отримують 60 балів протягом навчального процесу і 40 балів за залік або екзамен.

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

Атестація здобувачів вищої освіти ОП «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» передбачає публічний захист кваліфікаційної роботи, що відповідає вимогам Стандарту вищої освіти за цією спеціальністю в регулюється «Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та роботу екзаменаційної комісії ДНУ» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/osvitnya/2020\\_Polozhennya\\_Attestacia\\_zdobuv\\_VO\\_Robota%20EK%20DNU.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/osvitnya/2020_Polozhennya_Attestacia_zdobuv_VO_Robota%20EK%20DNU.pdf)).

**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.**

У самоаналізі ОП «Харчові технології» наведено загальну процедуру та правила проведення контрольних заходів, що є доступними для всіх учасників освітнього процесу. Під час онлайн-зустрічі зі здобувачами вищої освіти та представниками студентського самоврядування з'ясовано, що вони ознайомлені та розуміють порядок оскарження і врегулювання конфліктів. В університеті правила проведення контрольних заходів регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Osvit\\_proces\\_2017.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_proces_2017.pdf)) та «про організацію і проведення поточного і семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти ДНУ» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_potoch\\_sem\\_kontr-2018.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_potoch_sem_kontr-2018.pdf)), «Положення про оцінювання залишкових знань здобувачів вищої освіти та роботу екзаменаційної комісії» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Ocinuvannya\\_zalysh\\_znan'\\_2018.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Ocinuvannya_zalysh_znan'_2018.pdf)), «Положення про проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти ДНУ» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Praktichna\\_pidgotovka\\_2018.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Praktichna_pidgotovka_2018.pdf)), «Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та роботу екзаменаційної комісії ДНУ»

([http://www.dnu.dp.ua/docs/osvitnya/2020\\_Polozhennya\\_Attestacia\\_zdobuy\\_VO\\_Robota%20EK%20DNU.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/osvitnya/2020_Polozhennya_Attestacia_zdobuy_VO_Robota%20EK%20DNU.pdf)). Зі слів здобувачів та НПП, об'єктивність екзаменатора забезпечується наявністю на екзамені асистента викладача (хто такий асистент не було отримано обґрунтовано), деякі здобувачі та НПП вказували тільки на одного викладача. Для повторного проходження контрольних заходів та вирішення спірних питань створюється наказом ректора апеляційна комісія, яка працює згідно «Положенням про організацію освітнього процесу в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара» та Положення про організацію і проведення поточного і семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти ДНУ». Семестрові екзамени під час повторного складання приймають у формі проведення семестрового екзамену, диференційовані заліки приймають у письмовій формі. Перескладання контрольних заходів виключно у письмовій формі. Складання для підвищення оцінки допускається з дозволу ректора і не більше двох екзаменів. Вирішення конфліктних ситуацій здійснюється відповідно до «Положення про порядок врегулювання конфліктних ситуацій в ДНУ» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Konflikt\\_DNU\\_2020.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Konflikt_DNU_2020.pdf)). Під час онлайн-зустрічі зі здобувачами та представниками студентського самоврядування з'ясовано, що конфліктних ситуацій не виникло. Положення про конфліктні ситуації і ДНУ знаходяться на обговоренні.

**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.**

Дотримання академічної доброчесності здобувачів вищої освіти відбувається згідно «Положення про запобігання та виявлення фактів порушення академічної доброчесності» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Akadem\\_dobrochesnist'-2020.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Akadem_dobrochesnist'-2020.pdf)). На онлайн-зустрічі з фокус-групами зі здобувачами вищої освіти та представниками студентського самоврядування було з'ясовано, що всі курсові, кваліфікаційні роботи учасників освітнього процесу перевіряються на плагіат за допомогою програми Unicheck та обговорюються на засіданні кафедри, щодо підтвердження оригінальності. При онлайн зустрічі було продемонстровано перевірку курсової роботи. Здобувачі підтвердили, що про академічну доброчесність вони дізналися від куратора групи, викладачів під час виконання курсових робіт, проектів. НПП перевіряється на дотримання академічної доброчесності шляхом перевірки їхніх наукових праць на плагіат.

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

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

Контрольні заходи, критерії оцінювання та атестація є чіткими, зрозумілими. З даними заходами здобувачі вищої освіти ознайомлюються завчасно. Дотримання всіма учасниками освітнього процесу, а саме здобувачами та НПП заходів з дотримання академічної доброчесності.

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

Слабкою стороною ОП «Харчові технології» є те, що не всі екзамени приймаються комісійно. Бажано, для запобігання конфліктних ситуацій проводити екзамен не менш ніж двом викладачам і підтверджувати наказом ректора.

##### **Рівень відповідності Критерію 5.**

Рівень В

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

В цілому ОП «Харчові технології» відповідає критерію 5. Слабка сторона може бути усунута за допомогою прийнятих рішень ректорату, а саме офіційне затвердження екзаменаторів

#### **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.**

Згідно наданої інформації у відомостях самооцінювання, додаткових даних та інформації отриманої під час онлайн-зустрічі щодо професійної та наукової активності викладачів, які забезпечують реалізацію ОП «Харчові технології», відмічено, що академічна кваліфікація НПП випускової кафедри відповідає дисциплінам, що стосується НПП викладачів обов'язкових компонент інших кафедр їх оцінити можна було тільки зі звіту самоаналізу де наведено не повну інформацію, особливо щодо наукової діяльності та підтвердження рівня наукової та професійної активності згідно пункту №30 Ліцензійних умов. Встановлено, що академічна кваліфікація НПП відповідає дисциплінам, що викладають. Аналіз методичних вказівок, що наведені на сайті кафедри, підтвердив, що лектори дисциплін є авторами методичного забезпечення відповідних освітніх компонент. Встановлено, що деякі НПП з випускової кафедри мають досвід практичної підготовки за спеціальністю та професійну кваліфікацію. Встановлено, що всі викладачі проходять стажування, але при цьому тільки у інших ЗВО, а професійне стажування на підприємствах харчової промисловості відсутнє.

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

Конкурсний відбір викладачів, які задіяні на ОП «Харчові технології» проводиться згідно з «Порядок проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників ДНУ» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Poriadok\\_konkurs\\_vidbir\\_NPP\\_2020.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Poriadok_konkurs_vidbir_NPP_2020.pdf)). Кандидати на посаду надають до університету комплект документів, що засвідчують її професіоналізм. Оголошення про вакантні посади публікуються у виданні ДНУ та дублюються на сайті університету. Слід додати, що під час онлайн-зустрічі з адміністративним персоналом та НПП, що забезпечують ОП «Харчові технології» встановлено, що процедура конкурсного відбору є прозорою і дозволяє забезпечити необхідний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації ОП за рахунок академічної кваліфікації. В університеті кожного навчального року формується рейтинг викладачів за професійною складовою, а кожного календарного року – за науковою складовою. Дані рейтинг використовуються, як для преміювання НПП так і для заключення контракту на певний строк. Також на конкурсному відборі враховують опитування здобувачів вищої освіти «Викладач очима студентів». Специфічною проблемою викладачів випускової кафедри є унікальність самої ОП де задіяні як технології великих потужних підприємств так і технології громадського обслуговування, що вимагає підвищення кваліфікації для викладання певних дисциплін та керування виконанням кваліфікаційної роботи

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

При аналізі звіту самооцінювання встановлено, що ЗВО залучає роботодавців до реалізації освітнього процесу. Під час фокус-групи з здобувачами, викладачами та зовнішніми стейкхолдерами було підтверджено активну участь роботодавців у освітньому процесі. Також було надано відповідні угоди про співпрацю та договори про проходження практики та відзиви роботодавців про ОП. Для атестації залучаються роботодавці згідно «Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та роботу екзаменаційної комісії ДНУ» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/osvitnya/2020\\_Polozhennya\\_Atestacia\\_zdobuy\\_VO\\_Robota%20EK%20DNU.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/osvitnya/2020_Polozhennya_Atestacia_zdobuy_VO_Robota%20EK%20DNU.pdf)). На сайті кафедри висвітлено протоколи кафедри в яких приймали участь роботодавці. Зі слів зовнішніх стейкхолдерів зустрічі зі здобувачами відбуваються на кафедрі, а НПП додатково в телефонному режимі за потребою

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

Опитування фокус-груп здобувачів показало, що дисципліни викладаються професіоналом практиком, яка працює на кафедрі і має стаж роботи на підприємствах харчової промисловості та закладах громадського обслуговування (Луценко М.). Поряд з цим встановлено, що здобувачам періодично проводять майстер-класи від ТОВ «Контакт» (сучасне устаткування для закладів громадського обслуговування) <https://foodtechnologies.dp.ua/%d0%b1%d0%bb%d0%be%d0%b3/>

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

Організацією професійного розвитку викладачів університету централізовано займається Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ та навчально-методичний відділ ДНУ. Регламентується організація «Положення про навчально-методичний цент післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_NMCPDO%20PK\\_2017.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_NMCPDO%20PK_2017.pdf)). НПП випускової кафедри є активними учасниками форумів, міжнародному саміті експертів, вебінарах приймають участь

у виставках, бізнес-заходах, що підтверджено на неофіційному сайті кафедри та університету. Встановлено, що викладачі університету підвищують кваліфікацію, а саме навчальну у вищому навчальному закладі Польщі.

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

В університеті діє «Положення про порядок надання щорічної винагороди педагогічним працівникам Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Schorichna%20vynagoroda\\_NPP\\_2019.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Schorichna%20vynagoroda_NPP_2019.pdf)), «Положення про рейтингове оцінювання професійної діяльності науково-педагогічних працівників ДНУ» ([http://www.dnu.dp.ua/view/zagalni\\_polozhennya](http://www.dnu.dp.ua/view/zagalni_polozhennya)). В університеті формується рейтинг викладачів, кураторів, кафедр, факультетів для стимулювання та відзначення найкращих як морально так і матеріально з фонду університету. Під час онлайн-зустрічі з НПП, бухгалтером надана інформація була підтверджена

### **Загальний аналіз щодо Критерію 6:**

#### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 6.**

Прозора процедура конкурсного відбору викладачів для забезпечення освітнього процесу за ОП «Харчові технології». Гарна мотивація, як морально так і матеріальна, для підвищення рейтингів, як самих викладачів так і кафедри, факультету, а відповідно і університету.

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

Організувати стажування НПП випускової кафедри на підприємствах харчової промисловості. Доцільно запрошувати на гостьові лекції, практичні або лабораторні заняття професіоналів-практиків провідних підприємств харчової промисловості, а не тільки закладів громадського харчування. Відсутня академічна мобільність НПП

#### **Рівень відповідності Критерію 6.**

Рівень В

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

Загалом ОП «Харчові технології» відповідає критерію 6, вказані недоліки потребують комплексного підходу і не знижують рівня оцінювання

### **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.**

Наявні фахові друковані книги, які потребують оновлення, та електронні підручники, доступні тільки у локальній мережі бібліотеки, в зв'язку з практикою захисту авторського права. За відсутності фінансування бібліотеки, оновлення фондів здійснюють за книгообміном з іншими організаціями. Представлена інформація за [http://library.dnu.dp.ua/new\\_literature.html](http://library.dnu.dp.ua/new_literature.html) про здійснені закупівлі літературних джерел свідчить про низьку якість наявних надходжень (застарілі, не професійна, не фахова література). Доцільно переглянути цілі здійснюваних закупівель, орієнтуючись не на кількість нових екземплярів, а на їх якість. На сайті бібліотеки у вкладенні «ДЛЯ СТУДЕНТІВ» наведена інформація за 2016 рік про навчальні посібники, що варто оновити для підвищення інформативності сторінки. Тут же подано посилання на «Метод. матер. для сам.роб. студентів» ([http://www.dnu.dp.ua/metodmat/fhim/Technologia\\_khartchuvania](http://www.dnu.dp.ua/metodmat/fhim/Technologia_khartchuvania)), де доступні для завантаження файли тільки з 2-х дисциплін для 1 курсу, 1-ї – для 2 курсу, 5-ти – для 3 курсу, 6-ти – для 4 курсу, в т.ч. підготовлених НПП, звільненими ще у 2018р. Наповнення репозиторію ([http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner\\_collection&id=25](http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_collection&id=25)) представлено програмами та методичними рекомендаціями переважно 2015-2017р.р., деякі ОК зазначені як ВК, кабінети деяких дисциплін взагалі не мають лінків, а кількість завантажень користувачами наявних документів на момент експертизи становила 3-14 раз. Проте, за свідченнями представників фокус-груп, з жовтня 2020р. і дотепер,



в зв'язку з технічними проблемами з платформою репозиторію, усі метод.матеріали розміщено на неофіційній сторінці кафедри (<https://foodtechnologies.dp.ua/%d1%81%d1%82%d1%83%do%b4%do%b5%do%bd%d1%82%do%bo%do%bc/>). До послуг студентства гуртожитки, палац мистецтв, їдальня, басейн та інші функціональні приміщення. Наявна матеріально-технічна база активно використовується. У приміщеннях санітарно-гігієнічного призначення здійснено косметичний ремонт. У звітах ЕГ 2019р. та 2020р. рекомендовано оновити МТЗ усіх навчально-дослідницьких лабораторій, задіяних за ОП. Встановлено, що впродовж 2019р. було придбано магнітну мішалку (1шт) та телевізор (1шт), впродовж 2020р. – нічого. Деякі предмети МТЗ були надані у користування роботодавцями. Наявне оснащення лабораторій ресторанного напрямку є цілком достатнім для набуття відповідних ПРН. Наявні 2 навчальні аудиторії з комп'ютерним забезпеченням. Одна із них обладнана сучасною технікою в рамках програми Erasmus+. Серед спеціального програмного забезпечення встановлено AutoCad, КОМПАС.

## **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 НПП і ЗдВО до інформаційних ресурсів є вільним і безкоштовним, проте утрудненим. НПП та студенти мають доступ до електронних ресурсів, який здійснюється в інтернет-класах. Організовано безкоштовний доступ до баз даних Web of science, Scopus, Springer тощо. Науково-методичний центр дистанційного навчання містить посилання для студентів на «Навч. та метод. матеріали» ([http://distance.dnu.dp.ua/ukr/index\\_ukr.html](http://distance.dnu.dp.ua/ukr/index_ukr.html), де всі лінки не активні) та «Дистанційні курси» (<https://moodle.dnu.dp.ua/> - не працює). Натомість, дистанційне навчання організовано за допомогою сервісів Office 365, що в режимі реального часу продемонструвала НПП кафедри. Комунікація зі здобувачами здійснюється також за допомогою Viber або електронної пошти. Доступ до Репозиторію та електронної бібліотеки є безкоштовним. Сайт кафедри на офіційній сторінці ДНУ не інформативний, представлена інформація застаріла, не з вини працівників кафедри, а через складність процедури подачі інформації для оприлюднення її. Усю актуальну інформацію, що стосується організації навчального процесу за ОП, розміщено на неофіційному сайті кафедри (<https://foodtechnologies.dp.ua/>). Сторінка кафедри у соц.мережах створена на платформі linkedin, проте останнє оновлення сторінки здійснено 1 рік назад. З'єднання Wi-Fi низької якості та запаролене. Процедура надання оплатних додаткових послуг, які не передбачені навчальними планами та не належать до діяльності, що фінансується за рахунок фонду державних коштів, врегульовується відповідним Положенням ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Nadannya\\_platnyh\\_osvit\\_poslug.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Nadannya_platnyh_osvit_poslug.pdf)). Є можливість відвідування басейну за купівлі абонементу. Вільне безоплатне користування спортивними залами.

## **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.**

Різноманітність тематик, згідно яких здійснюють регулярні опитування ЗдВО, є вузькою (студенти згадали лише опитування на тему: «Викладач очима студентів» та «Дистанційне навчання»). Опитуванням ЗдВО, обробкою та оприлюдненням результатів займається Бюро забезпечення якості вищої освіти, до складу якого входять представники студентства. Студенти хімічного факультету проживають к окремому гуртожитку в 2-х та 3-х місних кімнатах, що влаштовані за блочною системою. Проживаючі у гуртожитку ЗдВО, які здійснюють ремонт власними коштами, можуть подати запит на відшкодування частини витрат. Гуртожиток облаштовано спортивною залом, пральнею самообслуговування та читальною залом, що було встановлено під час спілкування зі студентами. Окремо функціонують рада студентського самоврядування гуртожитку та факультету/університету. Базою проведення позаосвітніх заходів є Палац студентів ДНУ (<http://www.dnu.dp.ua/view/palace>). Суттєвим недоліком є відсутність фінансування студентських заходів загалом та ради студентського самоврядування зокрема, попри наявність «Положення про фінансування студентського самоврядування» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Finansuvannya\\_stud\\_samovriaduvannya.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Finansuvannya_stud_samovriaduvannya.pdf)). Встановлено відсутність відокремленої профспілки студентства. До складу профспілки ДНУ входять 33% ЗдВО від загальної к-сті членів громадського об'єднання, зокрема представники профспілкового бюро усіх факультетів, голова ради гуртожитку, студмістечка, університету. Членство є добровільним. З метою нематеріальної мотивації членів студентам надаються стипендії обласного комітету профспілки, здійснюється розробка нового Положення про преміювання НПП, як додаток до колективного договору, де буде чітко визначено критерії преміювання тощо. Фінансова підтримка надається членам, що перебувають у скрутному становищі. Наприклад, силами профспілки у 2020р. було організовано тестування (3 заходи) на виявлення антитіл до COVID-19, у якому взяли участь 300 осіб. Ведуться перемовини зі страховими компаніями щодо отримання мед.страховки для НПП. Позитивною практикою є діяльність Психологічної служби ДНУ, інформація про яку є загальнодоступною. Експертною комісією встановлено факт активної діяльності служби. За результатами спілкування з фокус-групами ЕГ засвідчила панування у ДНУ атмосфери взаємоповаги та співробітництва.

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

Організаційна підтримка студентів з питань різного роду реалізується через взаємодію здобувачів з кураторами груп згідно Положення про куратора студентської академічної групи ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Kurator\\_akadem\\_grupy.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Kurator_akadem_grupy.pdf)). Однак, у зв'язку з наявними карантинними обмеженнями та організацією дистанційного навчання, актуальним постає організація зворотного зв'язку ЗдВО зі структурними підрозділами ДНУ, в т.ч. деканатом. Взаємодія зі студрадою здійснюється через Telegram-канал, Instagram-сторінку та особисті звернення до кабінету студради. Ефективність комунікації є низькою, оскільки представники студради, як і ЗдВО, не змогли навести реальних прикладів впливу студради на діяльність ДНУ в інтересах студентства. Відсутні також будь-які заходи студради спрямовані на підтримку осіб з особливими потребами. Інформація про діяльність Психологічної служби представлена за лінком: <http://www.dnu.dp.ua/view/socpsih>, а також у деканаті, у куратора, на дошці оголошень. Для звернень організована робота гарячої телефонної лінії. Консультативна підтримка щодо працевлаштування надається Відділом зв'язків із виробництвом. Проте, за свідченнями ЗдВО їх працевлаштування було реалізовано переважно за рекомендаціями НПП чи випускників за спеціальністю 181 попередніх років, наданими роботодавцям. До участі у роботі наукових гуртків та проблемною групи студентів долучає їх керівник – гарант ОП на власний розсуд. Інформування ЗдВО про активні програми комітету міжнародного співробітництва здійснюється через представників студради та деканату. Звернення до профспілки ДНУ організовано через профбюро факультетів, оголошення та довідкова інформація розміщуються на сайті ДНУ та у Telegram-каналі. Належна підтримка організовується згідно Положення про порядок надання матеріальної допомоги та заохочення осіб ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Poriadok\\_nadannya\\_mat\\_dopomogy.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Poriadok_nadannya_mat_dopomogy.pdf)). Уповноважена особа з питань виявлення та запобігання корупції повідомив про проведення роз'яснювальної роботи у вигляді інформ. листів на офіційному сайті ДНУ та засвідчив отримання звернень від ЗдВО на електронну скриньку. Консультативну підтримку з питань різного роду на безоплатній основі здійснює юридична клініка.

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

Для представників маломобільних груп (осіб з інвалідністю та молодих батьків з дитячими візочками, осіб з переломами нижніх кінцівок та ін.) пандусами облаштовані входи до центрального корпусу №1 та корпусу приймальної комісії №14. До корпусу №16, де знаходяться лабораторії, закріплені за ОП, такі особи можуть потрапити через перехід на 2 поверсі з корпусу №14. У корпусах №14 та №1 використовується ліфтове міжповерхове сполучення. У корпусі №16 більшість лабораторій знаходяться саме на 2 поверсі. У планах є перенесення технологічної лабораторії з 4 поверху на 2 поверх цього корпусу. ЕГ було продемонстровано 1 туалетну кімнату для осіб з інвалідністю. Супровід таких осіб може здійснюватися згідно Порядку супроводу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Poriadok\\_Suprovid\\_osib\\_z\\_invalidnist'u.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Poriadok_Suprovid_osib_z_invalidnist'u.pdf)). Для сліпих та слабозорих осіб у корпусі №1 розміщено вказівники шрифтом Брайля. Для молодих батьків є можливість залишити дитячий візочок біля вахти в усіх корпусах. З особами з серцевими захворюваннями, автоімунними та іншими займається реабілітолог в Палаці спорту (корпус №4), де облаштована спеціальна тренажерна зала. У ДНУ відсутній Порядок організації індивідуального дистанційного навчання для осіб, які з тих чи інших причин тривалий час не можуть відвідувати заняття (в результаті травмування, хвороби, вагітності тощо). Профспілка ДНУ здійснює заходи з підтримки осіб з особливими освітніми проблемами. Діяльність студради не охоплює питання лобювання інтересів таких осіб.

## **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 зі ЗдВО та студентським самоврядуванням з'ясувалось, що випадків пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією чи корупцією не виявлено. Політика і процедура протидії корупції представлена у відкритому доступі на офіційному веб-сайті ДНУ за посиланням: [http://www.dnu.dp.ua/view/protidiya\\_korupcii](http://www.dnu.dp.ua/view/protidiya_korupcii). Процедура вирішення конфліктних ситуацій представлена за лінком: [http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Konflikt\\_DNU\\_2020.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Konflikt_DNU_2020.pdf). Вирішення конфліктних ситуацій пов'язаних із порушенням принципів академічної доброчесності урегульовується згідно Положення про запобігання та виявлення фактів порушення академічної доброчесності ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Akadem\\_dobrochesnist'-2020.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Akadem_dobrochesnist'-2020.pdf)). Позитивною практикою є факт активної діяльності юридичного відділу, до якої можна безоплатно звернутись з питань різного роду (особливості договору на проживання у гуртожитку, фінансово-кредитні питання, отримання спадщини сиротами тощо). Забезпечено можливість анонімних звернень через скриньку довіри ректора і гарячу лінію. Ефективність скриньки довіри для паперових звернень є низькою – усі учасники фокус-груп говорили про альтернативні канали реагування на конфліктні ситуації різного роду (із названих були електронна скринька – для звернень щодо корупції; Telegram та Instagram – для отримання допомоги від студради; особисті звернення – до куратора групи). Бажано створити онлайн-форму для подання анонімних звернень до різних служб ДНУ, що особливо актуально за організації дистанційного навчання.

## **Загальний аналіз щодо Критерію 7:**

### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 7.**

Роботу електронної бібліотеки організовано у відповідь на рекомендації, отримані за попередніх експертиз. Попри відсутність фінансування, працівниками бібліотеки самотужки організовано оновлення фондів завдяки системі Bookcrossing. В результаті тісної співпраці з роботодавцями було отримано у тимчасове користування деякі предмети МТЗ лабораторій. Активна діяльність профспілки ДНУ, Психологічної служби, Юридичної клініки.

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

Відсутність фінансування бібліотеки. Потрібно забезпечити фінансування планомірних закупівель сучасних фахових видань (книг та періодичних фахових видань (журналів)). Застаріла інформація для ЗдВО на сайті бібліотеки, яку рекомендовано регулярно оновлювати. Розмістити посилання на новостворений сайт кафедри на офіційній сторінці кафедри на сайті ДНУ задля забезпечення безперешкодного доступу до нього абітурієнтів та інших зовн.стейкхолдерів. З'єднання Wi-Fi низької якості та запаролене. Варто забезпечити Wi-Fi належної якості та вільний доступ до мережі усіх учасників освітнього процесу. Відсутність фінансування студради. Забезпечити фінансування студради, зокрема організованих ними заходів, як наукових, так і культурних, згідно затвердженого внутрішнього Положення. Суттєвим недоліком є відсутність фінансування для закупівлі витратних матеріалів (продуктів харчування) для проведення занять за ОК 2.15, 2.27. Кількість туалетних кімнат, пандусів є недостатньою для організації комфортного безперешкодного перебування представників маломобільних груп. Рекомендовано: продовжити роботу по облаштуванню приміщень ДНУ. Відсутній Порядок організації індивідуального дистанційного навчання для осіб, які з тих чи інших причин тривалий час не можуть відвідувати заняття (в результаті травмування, хвороби, вагітності тощо). Рекомендовано: розробити Порядок організації освітнього процесу в дистанційній формі для осіб, які тимчасово не можуть відвідувати заняття.

### **Рівень відповідності Критерію 7.**

Рівень В

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

Попри незадовільне фінансування працівники структурних підрозділів (бібліотеки), НПП та ПП, ЗдВО та члени Ради студентського самоврядування шукають шляхи самофінансування, спонсорів для здійснення оновлення фондів бібліотеки, оновлення МТЗ лабораторій (взяття в безоплатне користування обладнання роботодавців), закупівлі витратних матеріалів (харчових продуктів для виконання лабораторних робіт, канцелярських предметів для організації роботи студради), оплати праці залучених осіб (реклама особи залученого фотографа в обмін на його послуги), що дозволяє реалізовувати ОП на задовільному рівні.

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

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

Розробка, затвердження, моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм та організація освітньої діяльності здійснюються згідно чинного Порядку розроблення, моніторингу, періодичного перегляду та закриття ОП у ДНУ. Оновлення ОП в цілому або окремих її складових згідно Положення систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти здійснюється щорічно (до кабінету справи було завантажено ОП різних років, які різнилися між собою набором дисциплін та їх обсягом). Оприлюднення ОП здійснюється за місяць до 1 червня. Прийом пропозицій та зауважень здійснюється впродовж наступного місяця. Однак, надані відгуки від роботодавців були датовані різними датами впродовж року. Найвищим органом внутрішнього забезпечення якості є Рада із забезпечення якості вищої освіти (Рада з якості), якій підпорядковано Бюро із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності факультету (БЮЗАО). До складу БЮЗАО кожного факультету входять представники кожної кафедри: НПП та ЗдВО. До складу Ради з якості також входять представники НПП та студентства. БЮЗАО здійснює анкетування ЗдВО та НПП та доносить результати опитування до Ради. Отриманням відгуків від роботодавців в реальності займаються НПП за ОП. Випускників за ОП ще не було, тому відповідних опитувань не проводилось. Перевірку робіт на дотримання академічної доброчесності здійснює відповідальний працівник факультету за проханням зав.кафедри, з нею ж здійснюється обмін файлами та обговорення результатів перевірки. Експертизу ОП за поданням навчально-методичного відділу здійснює Рада з якості. На офіційному сайті ДНУ оприлюднюються проекти Положень, Правил, Порядків та Кодексів (<http://www.dnu.dp.ua/view/obgovorennya>), однак не організовано процес отримання фідбеку через відсутність контактів для зворотного зв'язку.

## **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.**

На неофіційному сайті кафедри було наведено результати анкетування «Будуємо освітню програму разом», однак ЗдВО не згадали про участь у цьому опитуванні. Згідно протоколу №11 від 16.02.2021 (<https://foodtechnologies.dp.ua/wp-content/uploads/2021/02/%D0%92%D0%B8%D1%82%D1%8F%D0%B3-%D0%B7-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D1%83-%E2%84%9611-%D0%B2%D1%96%D0%B4-16.02.21%D1%80..pdf>) було заплановано проведення опитування ЗдВО на предмет пропозицій щодо місць проходження практики та орієнтовної тематики кваліфікаційних робіт. Проте під час фокус-груп студенти не згадали про проведення такого опитування. Натомість, підтверджено анкетування студентів рівня «бакалавр» на тему «Викладач очима студентів» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/osvitnya/Analiz\\_NHT\\_%202\\_sem\\_bak\\_2020.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/osvitnya/Analiz_NHT_%202_sem_bak_2020.pdf)) та «Якість дистанційного навчання». Уповноважена особа з питань запобігання та боротьби з корупцією поінформував про щорічне опитування ЗдВО щодо питань протидії корупції. Опитування студентів, збирання, обробку результатів та оприлюднення їх на засіданнях Ради з якості здійснюють члени БЮЗАО. На сайті БЮЗАО представлено шаблон анкети «Оцінювання ЗдВО якості освітньої діяльності при вивченні навчальних дисциплін» ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/yakist\\_osvity/Anketa\\_Zdobuvach\\_DNU.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/yakist_osvity/Anketa_Zdobuvach_DNU.pdf)), що містить питання, які стосуються більшості аспектів освітнього процесу (оцінка НПП, виявлення фактів корупції, отримання рекомендацій щодо покращення змісту дисципліни). На сайті та під час спілкування з фокус-групами відсутньою є інформація про анкетування щодо оцінювання якості ОП, задоволеності роботою куратора-тьютора, тощо. До складу БЮЗАО входять представники ЗдВО кафедр (протокол №2 від 11.02.2020 [http://www.dnu.dp.ua/docs/news/Protokol\\_Buro\\_HF\\_11\\_02\\_20.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/news/Protokol_Buro_HF_11_02_20.pdf)), до складу Ради з якості – ЗдВО зі складу БЮЗАО та представники ради студентського самоврядування. Представники студентського самоврядування беруть участь у засіданнях вчених рад університету та факультетів, на засіданнях яких проходить обговорення, схвалення та затвердження ОП та змін до них, обговорення процедур забезпечення якості освіти за ОП. Згідно Протоколу №16 від 18.06.2020 (<https://foodtechnologies.dp.ua/wp-content/uploads/2021/02/%D0%92%D0%B8%D1%82%D1%8F%D0%B3-%D0%B7-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D1%83-%E2%84%9616-%D0%B2%D1%96%D0%B4-18.06.20%D1%80..pdf>) до складу робочої групи було включено студентку 4-го курсу, проте не зрозуміло яким чином здійснювався вибір на користь саме цієї ЗдВО та як забезпечувалося врахування інтересів решти здобувачів. Відсутня інформація про результати обговорення внесених пропозицій ЗдВО у наступних протоколах. ЗдВО запевнили, що їх побажання враховуються при оновленні ОП та удосконаленні освітнього процесу загалом, однак не змогли пояснити хто, яким чином, за яких обставин дізнається про їх потреби та враховує їх.

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

За інформацією представника Ради з якості отримання відгуків здійснюється впродовж 1 міс. після оприлюднення ОП на сайті, тобто 1 міс. після 1 червня. ЕГ було представлено відгуки роботодавців від 06.2020р., 09.2020р., 02.2020р. та один без дати підписання та без вказівки років дії рецензованої ОП. Так, представник «FORUM LIM» від 09.2020 надала одну рекомендацію: залучати підприємців-практиків до викладання. Підтверджено, що до аудиторних занять на постійній основі ще з 2016р. дійсно залучено інженера-технолога з ТОВ «ДЕСНАЛЕНД», к.т.н., доц. Луценко М.В. Однак, під час фокус-груп встановлено відсутність залучення інших роботодавців дистанційно зараз чи очно роками раніше. Натомість, роботодавці повідомили, що залюбки приймуть пропозицію про проведення лекцій чи вебінарів. У відгуку від ТОВ «БіоЛайт» (06.2020р.) відсутні будь-які рекомендації, натомість констатовано внесення змін до ОП з огляду на рекомендації експертів від 05.2020р. Відгук від ТОВ «Гудвіл Інвест» також не має ні побажань, ні зауважень. Більше того, не містить часових орієнтирів на дату формування відгуку і вказівки, на яку ОП надана рецензія. Відгук від ТОВ «Веста-Лідер» (02.2020р.) не має вказівки на ОП якого року його було надано. Доцільною у цьому відгуку, на думку ЕГ, пропозицією є підготовка фахівців у сфері проектування та організації крафтових виробництв і закладів ресторанного господарства, однак її не було враховано в повній мірі. На жаль, не було знайдено підтверджень врахування думки роботодавців, які брали участь у попередніх експертизах ОП (ТОВ «Venta Lab», ТОВ «Каммон», Царичанський маслозавод ПрАТ «Придніпровський» (ТМ «Злагода»), ПП «Новотроїцький рибоконсервний завод» тощо). Під час фокус-групи роботодавці повідомили, що взаємодія з ДНУ здійснюється виключно через гаранта ОП, спілкування відбувається в основному у телефонному режимі, до НПП звертаються за консультаціями з технологічних питань, надають у безоплатне тимчасове користування спеціалізоване обладнання (магнітна мішалка, обладнання для приготування шоколадної пасти), допомагають із закупівлею витратних матеріалів (консервантів, барвників тощо), надавали рекомендації щодо оновлення тематик курсових та кваліфікаційних робіт, однак розуміння поняття та змісту ОП не мають. Запрошений представник ТОВ «Азбука здоров'я» (м.Київ) повідомила про заплановану участь гаранта ОП у майбутньому проекті з вир-а beyond-продукції. Однак, запланований інший міжнародний проект 2019р. спільно з Новотроїцьким рибоконсервним заводом щодо виготовлення рибної street-food продукції спільно з НПП та ЗдВО кафедри не було реалізовано. Представник ТОВ «Venta Lab» у 2019р. повідомляв про спонсорування відкриття демонстраційної зали на базі ДНУ у рамках співпраці з кафедрою за спеціальністю 181, однак проект не було реалізовано. Не здійснюється підвищення кваліфікації НПП на підприємствах-партнерах. Роботодавці-партнери не приймали участі у онлайн «Ярмарку вакансій 2021». В цілому роботодавці задоволені підготовкою ЗдВО.

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

У ДНУ діє структурний підрозділ – відділ зв'язків з виробництвом та сприяння працевлаштуванню студентів і випускників ([http://www.dnu.dp.ua/view/anonsi\\_i\\_zviti\\_career](http://www.dnu.dp.ua/view/anonsi_i_zviti_career)). На жаль, на «Ярмарку вакансій 2021» відсутніми були роботодавці сфери Харчових технологій. Однак, і роботодавці, і ЗДВО зазначали, що працевлаштування ЗДВО реалізується виключно за сприяння НПП кафедри, в основному за рекомендаціями гаранта ОП. Присутня під час фокус-групи з роботодавцями випускниця минулих років також вказала, що підтримує зв'язки з ДНУ через гаранта ОП. Згідно протоколу №12 від 1.03.2021р. (<https://foodtechnologies.dp.ua/wp-content/uploads/2021/03/%D0%92%D0%B8%D1%82%D1%8F%D0%B3-%D0%B7-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D1%83-%E2%84%9612-%D0%B2%D1%96%D0%B4-01.03.21-%D1%89%D0%BE%D0%B4%D0%BE-%D0%Bo%D0%BD%D0%BA%D0%B5%D1%82%D1%83%D0%B2%D0%Bo%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%B2%D0%B8%D0%BF%D1%83%D1%81%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D1%96%D0%B2.pdf>) представник БЮЗАО виступав перед НПП кафедри з результатами анкетування випускників рівня «бакалавр» та рівня «магістр» за спеціальністю 181. На думку ЕГ випускники надали ряд конструктивних зауважень, які потребують врахування при оновленні ОП та забезпеченні освітнього процесу загалом.

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

Відповідні процедури передбачено Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у ДНУ. Діяльність системи відбувається на 4-х організаційних рівнях. Факт участі представників ЗДВО та НПП підтверджено рядом протоколів засідань БЮЗАО хімічного факультету ([http://www.dnu.dp.ua/view/biuro\\_jakosti\\_fhjm](http://www.dnu.dp.ua/view/biuro_jakosti_fhjm)). За цим же лінком оприлюднено результати анкетувань «Викладач очима студентів». Діяльність БЮЗАО, судячи з переліку питань розглядуваних на засіданнях, полягає у проведенні опитувань ЗДВО та опрацюванні отриманих результатів. Судячи з оприлюднених на сайті ДНУ протоколів засідань Ради з якості ([http://www.dnu.dp.ua/view/rada\\_zabespechennya\\_jakosti\\_osviti](http://www.dnu.dp.ua/view/rada_zabespechennya_jakosti_osviti)), встановлено факт залучення ЗДВО до роботи Ради з якості. Конкретних прикладів причинно-наслідкових зв'язків між винесеними на обговорення результатами опитувань ЗДВО встановлено не було. Прикладом реакції на відгуки, отримані від випускників та роботодавців, з урахуванням декларційно схваленого характеру цих відгуків, було встановлено включення до поточної та попередніх освітніх програм дисципліни “Проектування підприємств...” як ОК 2.26 у наданій для акредитації ОП 2020-2021 року набору та як ОК 2.11 у оновленій редакції ОП 2018-2019 року набору, як ОК 2.12 у оновленій редакції ОП 2019-2020 року набору (всі зміни було внесено до діючих ОП від 28.09.2020р.). Не однозначним, на думку ЕГ, є рішення про внесення змін до уже затверджених раніше ОП для 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020 року набору ЗДВО. А також включення до блоку ВК дисципліни “Харчові та дієтичні добавки”.

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

За результатами попередньої акредитації рівня «бакалавр» було рекомендовано скорегувати перелік ОК та їх обсягів для визначення фокусу ОП (формулювання фокусу ОП уточнено, але у переліку професій, за якими можуть бути працевлаштовані випускники, відсутні такі, що стосуються сфери ресторанного господарства); розширити можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії через механізм вибору вибіркового дисциплін (забезпечено вибір дисциплін із понад 60-ти ([http://www.dnu.dp.ua/vybir\\_desciplin](http://www.dnu.dp.ua/vybir_desciplin)); переглянути відповідність компетентностей та ПРН освітнім компонентам (було розроблено нові РП на 2020-2021н.р., проте не було надано РП попередніх років в повному обсязі, що не дозволяє зробити відповідні висновки про факт удосконалення); затвердити Порядок визнання результатів навчання в неформальній освіті та впроваджувати дану практику в ЗВО (учасники освітнього процесу не ознайомлені з поняттями та процедурою визнання результатів, фактів реалізації процедури описаної у Положенні не підтверджено); запровадити дуальну освіту (дуальну освіту не запроваджено, що є правом ЗВО і не є порушенням); забезпечити чіткість оприлюднення навчально-методичного забезпечення у відкритому доступі на інституційному рівні (навчально-методичні матеріали розміщено централізовано на неофіційній сторінці кафедри <https://foodtechnologies.dp.ua/%d1%81%d1%82%d1%83%do%b4%do%b5%do%bd%d1%82%do%bo%do%bc/>); налагодити міжнародну академічну мобільність ЗДВО (відсутня, у зв'язку з загальнодержавними карантинними обмеженнями); розробити Положення щодо врегулювання конфліктних ситуацій (відповідне Положення оприлюднено на сайті ДНУ); інтенсифікувати залучення професіоналів-практиків до проведення аудиторних занять (попри тісні контакти з роботодавцями, не реалізовано проведення ними вебінарів, лекцій тощо, підтверджено здійснення викладацької діяльності інженером-технологом Луценко М.В.); розробляти та реалізовувати механізми матеріального стимулювання кращих НПП (за подання Профспілки ДНУ розробляється нова редакція відповідного Положення); оновлювати МТЗ навчальних приміщень за рахунок забезпечення більш сучасним обладнанням (частково реалізовано виконання); забезпечити реальне залучення здобувачів до процесу перегляду ОП (залучення – формальне); підвищити інформативність сайту кафедри (створено неофіційну сторінку кафедри значно

інформативнішу, аніж офіційна сторінка кафедри, однак з обмеженням для вступників та інших зовн.стейкхолдерів доступом). Представниками кафедри підготовлено також звіт про проведену роботу над усуненням недоліків ОП, згідно зауважень ЕГ 2020р. (дод.док. ЗВІТ-з-роботи-над-зауваженнями-та-пропозиціями-ЕГ-щодо ОП рівня «бакалавр»), де дещо гіперболізовано інформацію про фактичні результати роботи. Відсутнім є аналогічний документ про результати врахування зауважень, наведених у звіті ЕГ 2019р. щодо цієї ж спеціальності вищого рівня - «магістр».

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

ЗдВО залучені до процесів удосконалення освітнього процесу в основному через анкетування, проте сфера інтересів, на яку здійснюється ними вплив, є вузькою. НПП реалізують навчально-виховний процес, надають підтримку студентам, намагаються сприяти їх професійному розвитку та кар'єрному зростанню. Координаційним органом управління та контролю культури якості та її постачання є навчальний відділ, навчально-методичний відділ, Рада з якості, Бюро з якості на факультеті.

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

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

Затверджені нормативні документів щодо правил і процедур формування та оцінювання системи внутрішнього забезпечення якості ОП. Зацікавленість роботодавців в удосконаленні освітнього процесу.

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

На момент роботи ЕГ не було організовано внесення зауважень та пропозицій до проектів Положень, Порядків, Правил та Кодексів. Рекомендовано розмістити контакти відповідальних осіб або створити онлайн форму. Відсутні тісні зв'язки відділу зв'язків з виробництвом та сприяння працевлаштуванню студентів і випускників з підприємствами в сфері харчових технологій, практика збирання та обробки інформації щодо кар'єрного шляху випускників рівнів «магістр» та «бакалавр» спеціальності 181. Рекомендовано запровадити практику збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників ОП, а також посилити роботу з підприємствами в галузі. Відсутня практика стажування НПП на підприємствах-партнерах. Попри наявність роботодавців, зацікавлених в удосконаленні ОП, цей ресурс використовується слабо. Рекомендовано: розширити шляхи та форми взаємодії з підприємствами. Вплив ЗдВО та студентських організацій на ОП та освітній процес загалом реалізовано слабо, попри існування відповідних процедур.

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

Рівень В

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

Встановлені недопрацювання можуть бути усунені в короткі терміни за врахування рекомендацій ЕГ, зважаючи на наявний ресурсний потенціал.

### **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.**

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу в ЗВО регулюються згідно зі Статутом ДНУ ([http://www.dnu.dp.ua/view/statut\\_universitetu](http://www.dnu.dp.ua/view/statut_universitetu)), Положень загального характеру ([http://www.dnu.dp.ua/view/zagalni\\_polozhennya](http://www.dnu.dp.ua/view/zagalni_polozhennya)), Положень щодо освітньої діяльності ([http://www.dnu.dp.ua/view/polozhennya\\_osvitnya\\_dijalnist](http://www.dnu.dp.ua/view/polozhennya_osvitnya_dijalnist)), Положень щодо наукової діяльності ([http://www.dnu.dp.ua/view/polozhennya\\_naukova\\_dijalnist](http://www.dnu.dp.ua/view/polozhennya_naukova_dijalnist)) та ін. Усі Положення, Порядки, Правила та інші

нормативні документи оприлюднені на офіційній сторінці ДНУ і доступні для усіх учасників освітнього процесу. У відповідь на зауваження отримані у результаті попередніх експертиз (рівня освіти «бакалавр» та «магістр» за 181 спеціальністю), щодо низької інформативності сайту кафедри на офіційній сторінці ДНУ ([http://www.dnu.dp.ua/view/kafedra\\_harchovyh\\_tehnologij](http://www.dnu.dp.ua/view/kafedra_harchovyh_tehnologij)), зважаючи на наявні проблеми з оновленням інформації на офіційній сторінці, силами кафедри було створено новий сайт (<https://foodtechnologies.dp.ua/>). Однак інформація представлена на новому сайті стосується тільки ЗдВО рівня «бакалавр», а сам сайт не є офіційним і посилання на нього не розміщене на офіційній сторінці кафедри на сайті ДНУ, що унеможливило безперешкодність доступу до нього абітурієнтів та інших зовн.стейкхолдерів без отримання посилання на цей сайт від представників кафедри.

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

Оприлюднення проектів ОП здійснюється на офіційній сторінці ДНУ ([http://www.dnu.dp.ua/view/program\\_osvitnih\\_program](http://www.dnu.dp.ua/view/program_osvitnih_program)). Під час експертизи за цим посиланням було розміщено неактивні лінки на проекти ОП 2021р., які будуть оприлюднені орієнтовно у травні 2021р. Організовано можливість надсилання пропозицій та зауважень до проектів ОП на електронну пошту представників навчально-методичного відділу. Щодо актуальної ОП 2020-2021н.р. не було отримано жодних пропозицій та зауважень на електронну скриньку відділу. Зовнішні стейкхолдери надавали рекомендації у вигляді письмового відгуку або усної бесіди з гарантом ОП. Представники внутрішніх стейкхолдерів брали участь у засіданнях Ради з якості. Підтверджені оприлюднення проекту діючої ОП в 2020р. надано не було, через особливості представлення інформації на офіційному сайті ДНУ. Однак, у звіті ЕГ від 05.2020р. на ОП попереднього року було підтверджено факт її оприлюднення.

## **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 сайті ДНУ оприлюднено усі наявні ОП ([http://www.dnu.dp.ua/view/osvitni\\_programy](http://www.dnu.dp.ua/view/osvitni_programy)). При переході за відповідним посиланням на конкретну спеціальність освітнього рівня «бакалавр» здійснюється завантаження одразу кількох ОП, починаючи з 2017р., за спеціальністю 181. Документи є завізованими, мають офіційний характер. Варто зауважити, що вказані у ОП 2020-2021н.р. посади, які, згідно Класифікатора професій, можуть обіймати випускники, не включають посад, пов'язаних зі сферою ресторанного бізнесу, хоча у ОП наявні відповідні дисципліни (ОК 2.20, ОК 2.21, ОК 2.24, ОК 2.27, а також виробнича практика на 2 курсі на підприємствах ресторанного господарства), що призводить до непорозумінь. РНП дисциплін навчального плану не розміщені у відкритому доступі на офіційному веб-сайті ДНУ. Натомість вони частково представлені в електронній базі Репозиторію за посиланням: <http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner&f=10>. Проте, вони не класифіковані за рівнями здобуття освіти, що ускладнює пошук відповідних РНП, є переважно застарілими, не забезпечують наповнення всіх дисциплін згідно з навчальним планом. Однак, ЗдВО освітнього рівня «бакалавр» переважно користуються РНП (<https://foodtechnologies.dp.ua/%d1%81%d1%82%d1%83%do%b4%do%b5%do%bd%d1%82%do%bo%do%bc/%d1%80%do%be%do%b1%do%be%do%b7%do%b9%do%bf%do%b8%do%be%do%b3%do%bo%do%bc%do%b8/>) та методичними рекомендаціями ([https://foodtechnologies.dp.ua/%d1%81%d1%82%d1%83%do%b4%do%b5%do%bd%d1%82%do%bo%do%bc/%do%bc%do%b5%do%b8%do%b8%do%bd%d1%96%do%bc%do%bo%do%bb%do%b8/](https://foodtechnologies.dp.ua/%d1%81%d1%82%d1%83%do%b4%do%b5%do%bd%d1%82%do%bo%do%bc/%do%bc%do%b5%do%b8%do%b8%do%bd%d1%96%do%bc%do%bo%do%b8%do%b5%do%b8%do%bd%d1%96%do%bo%do%bb%do%b8/)) розміщеними на неофіційній сторінці кафедри.

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

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

Прозорість та публічність основних документів і процедур, котрі забезпечують та регулюють освітній процес ЗВО. Результати анкетувань та протоколи їх обговорення також оприлюднені на сайті. Створення альтернативи сторінці кафедри на офіційному сайті ДНУ, з метою організованого розміщення необхідної спеціальної інформації для ЗдВО за конкретною ОП рівня «бакалавр», в зв'язку з технічними особливостями офіційного сайту, є позитивною практикою.

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

Розроблений сайт кафедри не є офіційним, що унеможливує забезпечення безперешкодного доступу для абітурієнтів та інших зовнішніх стейкхолдерів для ознайомлення з ним. Рекомендовано: розмістити на офіційному сайті кафедри на сторінці ДНУ лінк для переходу на новостворений альтернативний сайт кафедри. На новоствореному сайті розміщено інформацію, яка стосується тільки ЗдВО рівня «бакалавр», що обґрунтовувалося фактом підготовки до акредитації ОП відповідного рівня, що ставить під сумнів дійсність використання сайту в навчальному процесі за ОП. Рекомендовано: наповнити сайт інформацією затребуваною ЗдВО усіх рівнів освіти.

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

Рівень В

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

Перелічені слабкі сторони не знижують цінності вказаних позитивних практик, а також можуть бути виправлені в короткі строки впродовж одного навчального року, що дозволяє оцінити відповідність ОП вимогам до Кр.9 рівню В.

#### **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, колоквиумів, 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.

Впродовж експертизи та під час підготовки звіту ЕГ по завершенню експертизи інформація на неофіційному сайті кафедри (<https://foodtechnologies.dp.ua/>) постійно змінювалася (додавалися документи, які запитували члени ЕГ, але факт наявності яких не підтверджували представники фокус-груп в процесі експертизи), що утруднювало роботу ЕГ.

## **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

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

Додатки до звіту:

Документ	Назва файла	Хеш файла
Додаток	<i>ЗВІТ-з-роботи-над-зауваженнями-та-пропозиціями-первинної-акредитації-ОПП-Харчові-технології.pdf</i>	DnIrajgyOFbq1fTWem6azrwxV5jN7AwID9MN8YXXh3Y=

\*\*\*

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 добросовісно.

*Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.*

Керівник експертної групи

**Дзюба Надія Анатоліївна**

Члени експертної групи

**Білик Олена Анатоліївна**

**Гончар Юлія Миколаївна**