

ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
Освітня програма	17703 Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	181 Харчові технології

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	Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
Назва ВСП ЗВО	<i>не застосовується</i>
ID освітньої програми в ЄДЕБО	17703
Назва ОП	Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна

2. Відомості про склад експертної групи та акредитаційну експертизу

Склад експертної групи	Скрипник Вячеслав Олександрович, Дубина Аліна Анатоліївна, Антюшко Дмитро Петрович (керівник)
Залучений представник роботодавців	<i>не застосовується</i>
Дати візиту до ЗВО	22.02.2021 р. – 24.02.2021 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП	https://drive.google.com/file/d/16-MrJ8WomY7mzrNs6Fb65qAVo-gvKB84/view
Програма візиту експертної групи	https://drive.google.com/file/d/13EUwe7SOPXXZJ9_8uIAkrV7v1E6OrSaN/view

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

Підготовка здобувачів за ОП відповідає вимогами ЗУ “Про вищу освіту”, профільного стандарту, критеріями акредитації за обсягом навантаження, загальними, фаховими компетентностями, ПРН, наявним вимогам ринку праці, потребам, інтересам стейкхолдерів, статуту, стратегії розвитку ЗВО, зміст погоджується з їх пропозиціями, рекомендаціями. Представлено дані про необхідні інфраструктуру, матеріально-технічну базу, соціальне забезпечення, високий рівень задоволеності здобувачів навчанням, відомості про наук.-метод. забезпечення, кваліфікацію НПП, встановлено активну співпрацю з роботодавцями, їх зацікавленість у випускниках. Наявні й доступні чіткі, зрозумілі правила, процедури, що регулюють права, обов'язки учасників; інформація про ОП, її проект на 2021 р.. ОП має чіткі цілі, що відповідають місії і стратегії розвитку ЗВО. Підготовка здійснюється з урахуванням інтересів стейкхолдерів, попиту на ринку праці. ОП має чітку структуру, забезпечує необхідний фокус. Визначені ОК дозволяють досягти передбачених визначених Стандартом компетентностей, ПРН не в повній мірі. З ПРН (ПРН 12, ПРН 13 та ПРН 15) потребують внесення відсутніх ОК, що в повній мірі сформулюють ці ПРН. Наявна можливість набуття здобувачами навичок soft skills. Правила прийому чіткі, зрозумілі, враховують особливості ОП, оприлюднені на сайті ЗВО. Форми, методи навчання дозволяють досягнення визначених цілей з студентоцентризованим підходом, дотриманням принципів академічної свободи. Вибір вибіркового ОК здійснюється з блоків вибіркового дисциплін, причому вибір ОК з деяких вибіркового блоків носить безальтернативний характер. Правила визнання неформальних результатів навчання наявні. Здобувачі поінформовані про цілі, зміст, критерії оцінювання. Засвідчено їх участь у наук. роботі. НПП щорічно оновлюють силабуси. Навчання відбувається з урахуванням аспектів міжнародної діяльності, наявна практика подвійного дипломування. Форми, методи, критерії оцінювання є чіткими, зрозумілими, оприлюднені на сайті, враховують принципи академ. доброчесності. Процедура конкурсного відбору НПП чітка, зрозуміла, регулюється відповідним положенням. Серед НПП відсутні особи з базовою вищою освітою, PhD або з наук. ступенем за спеціальністю 181 «Харчові технології». а також ті, хто має практичний досвід роботи. Роботодавці залучені до реалізації ОП, НПП мають можливості професійного розвитку через підвищення кваліфікації, розвиток майстерності стимулюється системою морально-матеріального заохочення. Наявна політика, процедури вирішення конфліктних ситуацій. Процедури розроблення, моніторингу, оновлення ОП підтверджено. Встановлено залучення роботодавців, здобувачів до оновлення ОП, що сприяє підвищенню культури якості. Для підкріплення і забезпечення ПРН 12, 13 ЕГ рекомендує посилити матеріально-технічне забезпечення ОП, що відповідає за модернізацію технологічних процесів. Встановлено, що незважаючи на недоліки, що можуть бути усунуті за рік, ОП загалом відповідає вимогам, має перспективи для подальшого розвитку.

Підсумок сильних сторін програми та позитивних практик

Активно налагоджена співпраця з роботодавцями, їх широке залучення до освітнього процесу, орієнтація ОП на потреби ринку праці., у т.ч. з урахуванням регіонального контексту. Значна кількість баз практичної підготовки. Зацікавленість стейкхолдерів (роботодавців, випускників, здобувачів) у підвищенні якості ОП та в працевлаштуванні випускників. Рівномірно розподілена за роками навчання практична підготовка здобувачів вищої освіти з відпрацюванням ФК. Високий рівень задоволеності здобувачів формами та методами викладання за ОП, рівень залучення студентів до науково-дослідної роботи, забезпечення їх зацікавленості у ній. Проведення опитувань здобувачів щодо доступності, чіткості та зрозумілості контрольних заходів. Активна участь представниками студентського самоврядування у забезпеченні об'єктивності оцінювання результатів навчання. Чітко налагоджена робота щодо популяризації та дотримання академічної доброчесності. ЧНУ ім. Ю. Федьковича сприяє професійному розвитку НПП через співпрацю з науковими установами в Україні та закордоном, виконанню фахових наукових досліджень. Роботодавці долучаються до рецензування навчальних програм, співпраці в НДР. Дієва система матеріального і нематеріального заохочення НПП щодо удосконалення педагогічної майстерності, наукової діяльності. Активна співпраця студентського парламенту та ЧНУ. Професійна бібліотека, спеціалізовані лабораторії з потужним обладнанням. Наявність дієвої системи моніторингу позицій стейкхолдерів, що реалізується періодичним анкетуванням.

Підсумок слабких сторін програми та рекомендації з її удосконалення

Опитування здобувачів щодо цілей ОП засвідчили відсутність їх чіткої та повної обізнаності щодо них - ЕГ рекомендує активізувати інформування здобувачів про визначені цілі ОП. ПРН 13 забезпечується вивчення ОК 6, ОК 7, ОК 22, ОК 23, ОК 30, що мають опосередковане відношення до формування ПРН - рекомендовано внести відповідні зміни. Вивчення ОК неоднорідно дозволяє забезпечувати компетентності, ПРН - рекомендовано передбачати досягнення компетентностей, ПРН вивченням ОК більш збалансовано (по 3-5 ПРН за рахунок певного ОК). ОК у сукупності не призводять до досягнення всіх цілей ПРН, зміст ОП не в повній мірі відповідає предметній області спеціальності «Харчові технології» - рекомендується ввести в ОП ОК, які в достатній мірі формують ФК і ПРН; вивести з матриці відповідності ОК, що не мають жодного відношення до заявлених фахових компетентностей. Вибір вибіркового ОК в ОП здійснюється з блоків вибіркового дисциплін, деякі них носить безальтернативний характер - рекомендується забезпечувати повноцінний вибір дисциплін (відповідно до діючого Положення). Відсутність чітко врегульованого механізму оновлення методичного забезпечення (зокрема, чітко визначених термінів і періодичності) на рівні ЗВО – рекомендовано забезпечити. Наукові публікації та заходи, у

яких беруть участь НПП, не в повній мірі відповідають ОК. Здобувачі слабо обізнані про роботи, які перевіряються на ознаки плагіату - слід покращити інформування. Недостатнє залучення професіоналів-практиків до аудиторних занять - рекомендується їх залучення. Відсутність серед НПП осіб з базовою вищою освітою, PhD або осіб з наук. ступ. за спец. 181 «Харчові технології» - ЕГ рекомендує НПП кафедри отримати другу вищу освіту магістерського рівня за спеціальністю «Харчові технології» або пройти довготривалу (більше 6 міс.) практичну перепідготовку в умовах підприємств харчової промисловості. Рекомендовано посилити роз'яснювальну роботу зі стейкхолдерами щодо їх можливостей і прав для покращення ОП. Рекомендовано розміщувати у відкритому доступі таблицю пропозицій до ОП упродовж тижня після закінчення громадського обговорення.

III. Аналіз

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

Критерій 1. Проектування та цілі освітньої програми:

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

Метою ОП є формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців для забезпечення потреб ринку праці та держави, здатних здійснювати професійний підхід щодо контролю якості та безпеки харчової продукції на всіх етапах технологічного процесу виробництва та зберігання, контролю й удосконалення технологічних процесів, впровадження економіко-ефективного й екологічно-безпечного виробництва якісної харчової продукції. Формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю та безпечністю харчових продуктів. У процесі роботи представники ЕГ встановлено наявність взаємозв'язку цілей ОП із місією, сформульованою у Концепції розвитку Чернівецького національного університету ім. Ю. Федьковича на 2012-2022 роки (http://chnu.edu.ua/index.php?page=ua/zaginf/04%20ofic_inf/01%20normdocs) (сприяти розвиткові системи освіти та науки Чернівецької області шляхом підготовки, перепідготовки високопрофесійних, конкурентоспроможних фахівців, здатних активно діяти в умовах ринкової економіки та соціального партнерства) та Стратегічному плані розвитку Чернівецького національного університету ім. Ю. Федьковича на 2019-2026 роки (<https://drive.google.com/file/d/0B1ffApaX3KANTThWYkpqR3FMNkRXVVMxRlZZcz1d2ZVdEZZ/view>) (інновативність, збалансованість, успіх, що реалізується через розвиток системи освіти та наукової діяльності шляхом підготовки високопрофесійних, конкурентоспроможних фахівців, здатних активно діяти в умовах ринкової економіки та соціального партнерства, розвиток наукових пріоритетів, наукових шкіл, інноваційної складової).

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

У результаті проведеного аналізу наданих матеріалів (результатів анкетування здобувачів і випускників ОП (Акредитація 2021. Результати опитування / кафедра хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції / ibhb.chnu.edu.ua), витягу з протоколу №2 засідання кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції від 24.09.2020) представниками ЕГ підтверджується залучення стейкхолдерів (роботодавців, студентів, випускників), що підтверджують врахування позицій стейкхолдерів (роботодавців, студентів, випускників) щодо цілей, ПРН і змісту ОП. При онлайн-зустрічі з представниками фокус-групи роботодавців (заступником директора Чернівецького хлібокомбінату Сандуляком В., власником і генеральним директором ТОВ «СААДЕТ Україна» Жаровським В.Я., генеральним директором ТОВ «Дьолер Буковина» Розманом В.В.) встановлено, що згідно з їх пропозиціями ініційовано розробку і впровадження дисципліни «Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції», розширено блок економічних дисциплін, визначається тематика курсових та випускних кваліфікаційних робіт. Встановлено також залучення практиків до проведення відкритих занять, екскурсій на виробничі об'єкти, у т.ч. в дистанційному режимі. При онлайн-зустрічі зі здобувачами (представниками 1-4 курсів), представниками студентського самоврядування, випускниками встановлено наявність практики обговорення, узгодження з інтересами стейкхолдерів, удосконалення ОП, її рецензування фаховими фахівцями з інших ВНЗ (д.т.н., проф. Арсеньєва Л.Ю., д.т.н., проф. Євлаш В.В. (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/akreditatsiia-2021-getsenziiyi-vidguki-akademichnoyi-spilnoti>)). Визначено також наявність практики анкетування здобувачів щодо задоволеності процесом навчання, визначення їх пропозицій щодо змісту та наповнення ОП, визначення та вирішення проблем, що ускладнюють навчання, оцінки методів навчання, формування індивідуальної освітньої траєкторії. У той же час, опитування здобувачів щодо цілей ОП показали відсутність їх чіткої та повної обізнаності з цим питанням.

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.

Проведений аналіз представлених компонентів ОП, навчальних планів, навчально-методичного забезпечення ОК дозволяє констатувати, що їх зміст доволі значним чином відображає сучасні аспекти розвитку ринку праці, зокрема на регіональному рівні. Надано відомості щодо врахування потреб регіону в здобувачах ОП, що підтверджують наявність попиту на них з боку роботодавців. Також потреби регіону в здобувачах ОП підтверджені кількістю вакансій згідно з інформацією управління агропромислового розвитку Чернівецької ОДА. У ході онлайн-зустрічей з представниками роботодавців підтверджено відповідність цілей і ПРН ОП. Практична підготовка щодо вивчення ОК, виконання завдань орієнтовані на врахування потреб конкретних харчових підприємств регіону, держави та зарубіжжя. Роботодавці зазначили про нестачу кваліфікованих кадрів з даної спеціальності в регіоні, готовність працевлаштовувати випускників ОП. При формуванні ОП вивчався досвід іноземних і вітчизняних ЗВО, а саме Краківської політехніки ім. Тадеуша Костюшки, Сучавського університету «Штефан чел Маре», Тернопільського національного технічного університету ім. І. Пулюя, Національного університету харчових технологій (НУХТ), Харківського державного університету харчування та торгівлі (ХДУХТ), Одеської національної академії харчових технологій (ОНАХТ), зокрема вивчався досвід наповнення ОП навчальними дисциплінами, забезпечення їх змісту. Слід відзначити, що під час вивчення досвіду іноземних ЗВО з ними були укладені угоди про міжнародне співробітництво, реалізуються програма подвійного дипломування з Краківською політехнікою ім. Т. Костюшки (Польща, ЕС).

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.

Аналіз змісту та складових освітніх компонентів ОП, результатів проведених зустрічей із представниками фокус-груп (роботодавців, здобувачів, НПП і випускників) свідчать про те, що освітній процес за ОП «Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів» загалом забезпечує досягнення передбачених компетентностей і ПРН у відповідності до вимог Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181«Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та вимог Національної рамки кваліфікацій. Встановлені в ОП компетентності (загальні та спеціальні) і програмні результати навчання ОП загалом (з урахуванням часткового забезпечення ФК 7 і ПРН 13 у результаті вивчення ОК 22) забезпечуються обов'язковими компонентами ОП. У той же час, ОП передбачено, що вивчення ОК 32 дозволяє досягти усі передбачені компетентності, деякі ОК дозволяють забезпечити значну кількість ПРН, зокрема 21, 30, 31, 32 по 10-11 ПРН. Встановлено також, що в ОП передбачено досягнення ПРН 13 «Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту» шляхом вивчення ОК 6 «Фізика», ОК 7 «Інформаційні технології в інженерних розрахунках», ОК 22 «Процеси і апарати харчових виробництв», ОК 23 «Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах», ОК 30 «Технологічна практика».

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 1.

Позитивними практиками щодо даного Критерію є: активно налагоджена співпраця з роботодавцями, їх широке залучення до освітнього процесу, орієнтація ОП на потреби сучасного ринку праці, зокрема на регіональному рівні.

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

Опитування здобувачів щодо цілей ОП засвідчили відсутність їх чіткої та повної обізнаності щодо них - ЕГ рекомендує активізувати інформування здобувачів про визначені цілі ОП. ПРН 13 «Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту» забезпечується вивченням ОК 6 «Фізика», ОК 7 «Інформаційні технології в інженерних розрахунках», ОК 22 «Процеси і апарати харчових виробництв», ОК 23 «Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах», ОК 30 «Технологічна практика», що мають опосередковане відношення до формування даного ПРН - рекомендується внести відповідні зміни. Вивчення ОК неоднорідно дозволяє забезпечувати компетентності, ПРН (ПРН 10 досягається вивченням 3-ох ОК, ПРН 4 - 16-ох ОК, ПРН 18-ох - 15ОК; передбачено, що ОК 32 дозволяє

сформувати усі компетентності) - рекомендується передбачати, що вивчення ОК буде давати змогу досягнення компетентностей і ПНР більш збалансовано (по 3-5 ПРН за рахунок певного ОК).

Рівень відповідності Критерію 1.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 1.

ОП загалом відповідає Критерію з визначеними недоліками, рекомендації щодо усунення яких надано надано в слабких сторонах, недоліках та рекомендаціях щодо удосконалення у контексті даного Критерію.

Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми:

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

Загальний обсяг ОП «Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів», затвердженої Вченою радою ЧНУ ім. Ю.Федьковича 21.12.2020 р. і введеної в дію наказом ректора № 373 від 23.12.2021 р. (http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/images/analytchem/OPP/OPP_NP/17703%20OP_2020_2.pdf), складає 240 кредитів ЄКТС, з яких обсяг дисциплін включених до нормативної складової складає 174 кредитів ЄКТС (72,5 %), та дисциплін вибору здобувачів вищої освіти 66 кредитів ЄКТС (27,5 %), що відповідає вимогам ст. 5 Закону України «Про вищу освіту». Таким чином, обсяг блоків вибіркового дисциплін ОП «Харчові технології» є не меншим за 25 % дисциплін вільного вибору (пункт 15 статті 62). Для здобувачів вищої освіти, що навчаються за скороченим терміном навчання, загальний обсяг ОП «Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів» складає 120 кредитів ЄКТС, з яких обсяг дисциплін, включених до нормативної складової, складає 86 кредитів ЄКТС (71,67 %), та дисциплін вибору здобувачів вищої освіти 34 кредити ЄКТС (28,33 %), що відповідає ст. 5 Закону України «Про вищу освіту». Таким чином, обсяг блоків вибіркового дисциплін ОП «Харчові технології» для здобувачів вищої освіти, що навчаються за скороченим терміном навчання, є не меншим за 25 % дисциплін вільного вибору (пункт 15 частини статті 62).

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.

ОП «Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів», подана на акредитацію до Національного агентства, є структурованою у контексті загального часу навчання (за семестрами та роки навчання), є змістовною, наявний поділ освітніх компонентів на змістовні блоки: обов'язкові компоненти ОП із загальним обсягом 174 кредити ЄКТС (72,5 %), та вибіркові компоненти ОП із загальним обсягом 66 кредитів ЄКТС (27,5 %). Аналіз обов'язкових освітніх компонентів, включених в дану ОП, дозволяють констатувати те, що всі ОК у сукупності не призводять до досягнення всіх визначених цілей та програмних результатах навчання. Так, фахова компетентність ФК7 з ПРН13 за ОП забезпечуються лише частково опануванням ОК22 в частині принципу роботи апаратів харчових виробництв, ОК30, ОК32 лише закріплюють ПРН13, а в ОК06, ОК07, ОК14 (силабуси <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/silabusi-oboviazkovich-komponentiv-op>), ОК23 http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/images/analytchem/Syllabusy/OKOP/17703_OK%2023.pdf) відсутні теми, пов'язані з ПРН13; освітні компоненти з вибіркового блоків ВБ06, ВБ08, ВБ09, ВБ12, ВБ15, ВБ16 взагалі не можуть закривати ПРН13 як ОК вільного вибору. Фахова компетентність ФК9 з ПРН 12, що в певній мірі стосується саме модернізації технологічних процесів, за матрицею відповідності забезпечується ОК 06, 07, 13, 17, 18, 22, 23, 26, 27, які ніякого відношення до ФК 9 з ПРН12 не мають, ОК32 лише закріплює ПРН12, а, вибіркові блоки ВБ 06, 08, 12, 15, 16 взагалі не можуть закривати ПРН12 як ОК вільного вибору. ОК16 формує фахову компетентність ФК13 з ПРН 15 в ОП лише частково в частині управління якістю продукції. ЕГ рекомендує ввести в ОП ОК, які в достатній мірі формують ФК7 з ПРН13, ФК9 з ПРН12, ФК13 з ПРН 15; вивести з матриці відповідності ОК, які не мають жодного відношення до заявлених фахових компетентностей.

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

В поданій на акредитацію ОП з 27 основних ПРН забезпечуються освітніми компонентами 24 ПРН, які включені до нормативної складової ОП та мають тісний зв'язок із спеціальністю 181 "Харчові технології" й відповідають предметній сфері навчання. Три ПРН – ПРН12 - Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення, ПРН13 - Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту та ПРН15 - Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства потребують внесення ОК, які в повній мірі сформуєть ці програмні результати навчання Таким чином, експертна група констатує виконання цього підкритерію в ОП лише частково.

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 передбачає можливість здобувачам вищої освіти сформувати індивідуальну освітню траєкторію через індивідуальний вибір здобувачами навчальних дисциплін у обсязі 66 кредитів ЄКТС (27,5 % від загальної кількості кредитів) та 34 кредити ЄКТС (28,33 % від загальної кількості кредитів) для здобувачів вищої освіти, що навчаються за скороченим терміном навчання, що відповідає нормативному обсягу, передбаченому Розділом X статті 62 Закону України «Про вищу освіту» № 1556-VII від 01.07.2014 року. Індивідуальний вибір ОК здійснюється з вибіркового блоку ВБ01 – ВБ19 для здобувачів вищої освіти нормативного терміну навчання (240 кредитів ЄКТС) та з вибіркового блоку ВБ01 – ВБ11 для здобувачів, що навчаються за скороченим терміном навчання (120 кредитів ЄКТС). Кожний вибірковий блок містить на вибір три освітніх компоненти від 3 до 5 кредитів ЄКТС в залежності від блоку. Силабуси вибіркового ОК з вибіркового блоку розміщені на сайті кафедри (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/silabusi-vibirkovih-komponentiv-op>). Вибіркові блоки в своїй більшості мають ОК, однакові за змістом (наприклад ВБ14 містить вибіркові ОК «Органолептичний аналіз харчових продуктів», «Сенсорний аналіз харчових продуктів» та «Дегустаційна оцінка харчової продукції»), що фактично не відповідає принципу альтернативності і не дозволяє здобувачу дійсно здійснити альтернативний вибір. Разом з тим, в університеті розроблено «Положення про порядок реалізації студентами ЧНУ ім. Ю. Федьковича права на вибір навчальних дисциплін» (<https://drive.google.com/file/d/18ToSVjeAfalvJrEnY189vLEUAFS9HKFD/view>), затверджене Вченою радою університету 30.06.2020 р., протокол № 6, і введене в дію з 01.07.2020 р. наказом ректора університету № 177 від 01.07.2020 р., за яким вільний вибір ОК здійснюється здобувачами вищої освіти з каталогу вибіркового загальноуніверситетських дисциплін, оприлюдненого на сайті ([http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/images/analytchem/%D0%97%D0%B3%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%20%D1%83%D0%BD%D1%96%D0%B2%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%82%D1%81%D1%8C%D0%BA%D1%96%20%D0%B2%D0%B8%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%96%20%D0%B4%D0%B8%D1%81%D1%86%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D1%96%D0%BD%D0%B8%D0%BF%D0%BE%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D1%96%20%D0%BB%D1%96%D0%BD%D0%BA%D0%B8\)%204%20%D1%87%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%BD%D1%8F%202020%20\(1\).pdf](http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/images/analytchem/%D0%97%D0%B3%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%20%D1%83%D0%BD%D1%96%D0%B2%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%82%D1%81%D1%8C%D0%BA%D1%96%20%D0%B2%D0%B8%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%96%20%D0%B4%D0%B8%D1%81%D1%86%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D1%96%D0%BD%D0%B8%D0%BF%D0%BE%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D1%96%20%D0%BB%D1%96%D0%BD%D0%BA%D0%B8)%204%20%D1%87%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%BD%D1%8F%202020%20(1).pdf)), та з блоку вибіркового дисциплін навчального плану ОП. Зустріч ЕГ з фокус-групою здобувачів вищої освіти підтвердила, що вибір дисциплін вільного вибору здобувачами вищої освіти здійснювався лише з блоку ВБ01-ВБ19, хоча вони були проінформовані, що за діючим Положенням мають право обирати ОК із загальноуніверситетського каталогу. ЕГ рекомендує привести вибір вибіркового ОК в ОП у відповідність до діючого «Положення про порядок реалізації студентами ЧНУ ім. Ю. Федьковича права на вибір навчальних дисциплін».

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

Аналіз Переліку компонент ОПП та їх логічної послідовності показує, що на практичну підготовку (всі види практик) упродовж навчання відведено 15 кредитів ЄКТС (більше за мінімальні 4 за стандартом ВО за спеціальністю 181 "Харчові технології"). В ОП передбачено 4 види практик: ОК28 – Хіміко-аналітична (3 кредити ЄКТС) після 2-го семестру – формує фахові компетентності ФК8, ФК9, ФК12, додаткову ДФК14; ОК29 – Фахова ознайомча (3 кредити ЄКТС) після 4-го семестру – формує додаткову фахову компетентність ДФК17; ОК30 – Технологічна (3 кредити ЄКТС) після 6-го семестру – формує фахові компетентності ФК6, ФК7 та додаткові фахові ДФК15, ДФК16; ОК31 – Переддипломна (6 кредитів ЄКТС) у 8-му семестрі – формує фахову компетентність ФК8 та додаткові компетентності ДФК14, ДФК 16. Зазначена послідовність практик, їх обсяг з наповненістю дозволяють набуття здобувачами ФК. Для здобувачів, що навчаються за скороченим терміном, в ОП передбачені 2 практики обсягом 9 кредитів ЄКТС: ОК12 – Технологічна практика (3 кредити ЄКТС) після 2-го (6-го) семестру – формує фахові компетентності ФК6, ФК7 та додаткові фахові ДФК15, ДФК16; ОК13 – Переддипломна практика (6 кредитів ЄКТС) на 4-му (8-му) семестрі – формує фахову компетентність ФК8 та додаткові компетентності ДФК14, ДФК 16 і не містять відмінностей від ОП нормативного терміну навчання (240 кредитів ЄКТС). Фокус-групи стейкхолдерів (гарант ОП, адміністрація ЗВО, здобувачі, випускники, роботодавці) при спілкуванні з ЕГ підтвердили, що практична підготовка відбувається в повному обсязі, на високому рівні з урахуванням спільних інтересів роботодавців і здобувачів в умовах підприємств: АТ «Чернівецький хлібокомбінат» (угода про співробітництво http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/images/analytchem/Dohovory_Uhody/%D0%A5%D0%BB%D1%82.pdf), ТОВ «Буковина Агро Трейд 2011» (угода про співробітництво http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/images/analytchem/Dohovory_Uhody/%D0%90%D0%B3%D1%80%D0%BE

%D1%82%D1%80%Do%B5%Do%B9%Do%B4.pdf), ТОВ «Саадег Україна» (угода про співробітництво http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/images/analytchem/Dohovory_Uhody/Saadet_Ukraina.pdf), ТОВ «Лілак» (угода про співробітництво http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/images/analytchem/Dohovory_Uhody/Lilak.pdf), ФОП Чоботар В.І. «Міні-Пекарня» (угода про співробітництво http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/images/analytchem/Dohovory_Uhody/Chobotar.pdf). На практиці здобувачі заповнюють щоденники практики, готують звіт, що захищається, оцінюється ПМК (заліком). Результати переддипломної практики включаються до ВКР. У межах навчальних дисциплін відбуваються лише одиничні виїзні заняття на діючих підприємствах харчової промисловості м. Чернівці (підтвердження 3-х занять наведено на сайті кафедри в розділі «Новини» (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/novini>)). ЕГ підтверджує факт цих занять, що виявлено при спілкуванні з роботодавцями. З'ясовано, що майже 100 % майбутніх випускників ОП планують працевлаштування на цих підприємствах.

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

Соціальні навички (soft skills) за матеріалами самоаналізу здобувачі вищої освіти набувають під час опанування освітніх компонентів нормативного блоку, таких як ОК18 – Науково-дослідна робота, наукових досліджень, виконання і захисту кваліфікаційної дипломної роботи та практик, семінарських та лабораторних занять, участі у наукових конференціях, в т.ч. і за кордоном, роботі наукових гуртків, зустрічей з роботодавцями. Під час спілкування ЕГ з гарантом ОП д.х.н., проф. Кобаса І.М. підтвердив дані про те, що соціальні навички формуються під час вивчення всіх дисциплін під час виконання групових завдань, обговорення результатів досліджень і вивчення окремих складових ОК, захисту дипломної роботи. Окремих освітніх компонентів, спрямованих на набуття (soft skills), в нормативному і вибіркового блоках в ОП немає. В каталозі вибіркового загальноуніверситетських дисциплін не акцентовано уваги здобувачів вищої освіти на тому, що саме ця дисципліна, що формує індивідуальні якості (креативність, критичність, лідерство і т.п.) спрямована на набуття soft skills.

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

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.

Аналіз результатів анонімного опитування студентів I-IV курсів, що навчаються за ОП (http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/images/analytchem/OPP/Questions_students_OP_2021.pdf), проведений ЕГ, результати вивчення думки здобувачів вищої освіти під час спілкування з фокус-групою свідчать про цілковиту їх задоволеність обсягом і розподілом тижневого навчального навантаження протягом семестрів та відсутність скарг з цього приводу. ЕГ констатує, що загальне тижневе навантаження не перевищує 45 годин на тиждень аудиторної та самостійної роботи, причому співвідношення аудиторного навантаження і самостійної роботи складає 1/3 до 2/3, що не перевищує рекомендовану норму МОНУ.

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.

В університеті розроблено «Положення про впровадження елементів дуальної форми навчання в освітній процес ЧНУ ім. Ю.Федьковича» (https://drive.google.com/file/d/1_cEMtri8-6HmaoEaQTfQXpRtz_gCgxa2/view), яким регламентується порядок навчання за цією формою освіти, права і обов'язки університету, підприємства та здобувача вищої освіти та ін. Роботодавці під час зустрічі з ЕГ акцентували увагу на неготовність випускників ОП відразу працювати на конкретному підприємстві, а на зауваження ЕГ щодо цільового замовлення на підготовку за ОП фахівців для конкретного підприємства, в т.ч. і за дуальною формою освіти, обіцяли розглянути таку можливість. Дуальна освіта здобувачів за ОП не здійснюється.

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 2.

Значна кількість баз практичної підготовки саме в підприємствах харчової промисловості в м. Чернівці і Чернівецькій обл. Зацікавленість стейкхолдерів (роботодавців, випускників, здобувачів вищої освіти) у підвищенні якості ОП шляхом взаємодії з випусковою кафедрою та в працевлаштуванні на підприємствах харчової промисловості м. Чернівці та області, Рівномірно розподілена за роками навчання практична підготовка здобувачів вищої освіти з відпрацюванням ФК.

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

ОК у сукупності не призводять до досягнення всіх цілей та програмних результатів навчання, зміст освітньої програми не в повній мірі відповідає предметній області спеціальності 181 Харчові технології - рекомендується ввести в ОП ОК, які в достатній мірі формують ФК7 з ПРН13, ФК9 з ПРН12, ФК13 з ПРН 15; вивести з матриці відповідності ОК, які не мають жодного відношення до заявлених фахових компетентностей. Вибір вибірових ОК в ОП здійснюється з блоків вибірових дисциплін, причому вибір ОК з деяких вибірових блоків носить безальтернативний характер - рекомендується привести вибір вибірових ОК в ОП у відповідність до діючого «Положення про порядок реалізації студентами ЧНУ ім. Ю. Федьковича права на вибір навчальних дисциплін». В каталозі вибірових загальноуніверситетських дисциплін не акцентовано уваги здобувачів вищої освіти на тому, що саме ця дисципліна, що формує індивідуальні якості - рекомендується акцентувати увагу здобувачів вищої освіти на тому, що в каталозі вибірових загально-університетських дисциплін саме ця дисципліна, що формує індивідуальні якості (креативність, критичність, лідерство і т.п.) спрямована на набуття soft skills.

Рівень відповідності Критерію 2.

Рівень Е

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 2.

Експертна група на основі голістичного підходу констатує неповну відповідність виконання критерію 2 діючим вимогам в частині відсутності в ОП ОК, що формують ФК7 з ПРН13, ФК9 з ПРН12, ФК13 з ПРН 15, та безальтернативності вибору здобувачами вищої освіти ОК з вибірових блоків. Наведені недоліки є критичними, але можуть бути усунені протягом 1 року шляхом переопрацювання ОП під час її чергового перегляду.

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.

Офіційний сайт ЧНУ ім. Ю.Федьковича (<http://www.chnu.edu.ua/>) містить вкладку «Вступ на навчання», через яку здійснюється перехід на сайт приймальної комісії університету. На цьому сайті розміщено «Правила прийому до ЧНУ ім. Ю.Федьковича в 2021 р.», затверджені Вченою радою університету 21.12.2020 р., протокол № 12, і введені в дію наказом ректора університету № 374 від 23.12.2020 р. Аналіз «Правил прийому...» і 10 Додатків до них показує, що вони є доступними, чіткими та зрозумілими для потенційних вступників, та не містять дискримінаційних положень. Під час спілкування з фокус-групою здобувачів вищої освіти ЕГ встановила, що вони чітко розуміли процедури вступу на навчання за ОП.

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

Спеціальність 181 «Харчові технології», за якою функціонує ОП «Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів», в ЧНУ ім. Ю.Федьковича відноситься до спеціальностей, яким надається особлива підтримка (Додаток 6: Перелік спеціальностей, яким надається особлива підтримка http://vstup.chnu.edu.ua/?page_id=80), що враховує ОУ – бал за успішне закінчення у рік вступу підготовчих курсів університету за шкалою від 100 до 200 балів при вступі на спеціальності, зазначені в Переліку спеціальностей, яким надається особлива підтримка. Вагові коефіцієнти, що входять у формулу для обчислення конкурсного балу при вступі, враховують особливості вступу на ОП і наведені в Додатку 5: Перелік конкурсних предметів у сертифікаті Українського центру оцінювання якості освіти (вступних екзаменів, творчих конкурсів) (http://vstup.chnu.edu.ua/?page_id=80). За Додатком 5 мінімальним балом сертифікатів ЗНО для вступу на ОП є 100. Правила прийому до ЧНУ ім. Ю.Федьковича переглядаються і затверджуються щорічно після опублікування наказу МОНУ «Про затвердження Умов прийому на навчання для здобуття вищої освіти в конкретному році». Правила прийому до ЧНУ

ім. Ю.Федьковича в 2021 р. переглянуті та затверджені у відповідності до Наказу МОНУ № 1274 від 15.10.2020 р. «Про затвердження Умов прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2021 році».

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.

Процедури визнання результатів навчання, отриманих як у вітчизняних, так і в іноземних ЗВО під час академічної мобільності в ЧНУ ім. Ю.Федьковича регламентуються «Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів вищої освіти Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (<https://drive.google.com/file/d/1qldRrM9nI2Hs23dnCYhH2vtYw3h0beRe/view>). В «Положенні...» визначені основні цілі і завдання, основні види академічної мобільності, її форми для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня бакалавр, чітко регламентується визнання та перезарахування результатів навчання здобувачів вищої освіти у ЗВО - партнері, за яким «визнання результатів навчання в рамках академічного співробітництва із ЗВО-партнерами здійснюється з використанням європейської системи трансферу та накопичення кредитів ECTS або з використанням системи оцінювання навчальних здобутків здобувачів вищої освіти, прийнятої у країні ЗВО-партнера, якщо в ній не передбачено застосування ECTS». В «Положенні...» визначені права і обов'язки університету, ЗВО – партнера, здобувачів вищої освіти, звітування та оформлення документів за результатами навчання за програмою академічної мобільності та фінансові умови участі у програмі академічної мобільності. Практичного досвіду застосування на ОП процедур академічної мобільності та можливостей, які вона надає, ЕГ під час спілкування з фокус-групою здобувачів вищої освіти, окрім участі студентки Ілляк Джоани в 9-тій міжнародній конференції International Conference for students - STUDENT IN BUCOVINA, яка відбулась 18 грудня 2020 року (організатор – The "Stefan cel Mare" University, Food Engineering Faculty, Румунія) (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/novini/nashi-studenti-na-mizhnarodni-konferentsiyi>), не виявила, хоча і встановила їх певну обізнаність щодо таких процедур.

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.

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті в університеті вирішується на підставі «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти, у системі формальної освіти) у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» (<https://drive.google.com/file/d/100CFtXHLrgqS-T43aFun6blUvZO7Zoz1/view>). В «Положенні...» чітко визначені концептуальні засади неформальної освіти, основні її характеристики, напрями реалізації, порядок та процедури визнання результатів неформальної освіти, за яким визнання результатів навчання у неформальній освіті дозволяється для дисциплін, які починають викладатися з другого семестру і розповсюджується лише на обов'язкові дисципліни ОП. Під час спілкування з фокус-групою здобувачів вищої освіти ЕГ встановила їх обізнаність щодо процедур визнання результатів навчання у неформальній освіті, а студентка 4-го курсу Ілляк Джоанна, яка навчається на ОП, пройшла дистанційне навчання з дисципліни «Introduction to Food and Health» на англійській мові в Стенфордському університеті і отримала відповідний сертифікат (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/novini/vikliki-ta-mozhливosti-sogodennia-studentka-kafedri-proishla-onlain-kurs-stenfordskogo-universitetu>). Цей сертифікат став підставою для пере зарахування змістового модуля з оцінкою «відмінно» ОК20.

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 3.

Правила прийому до ЧНУ ім. Ю.Федьковича в 2021 р., в т. ч. і на ОП, є чіткими, зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та враховують її особливості. Діюче «Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів вищої освіти Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» дозволяє здобувачам вищої освіти отримати визнання результатів навчання, отриманих під час академічної мобільності. Діюче «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти, у системі формальної освіти) у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» дозволяє здобувачам вищої освіти отримати визнання результатів навчання, отриманих під час неформальної освіти, чому є практичне підтвердження.

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

Відсутність прикладів застосування на ОП процедур академічної мобільності та можливостей, які вона надає. Рекомендовано посилити інформування здобувачів, які навчаються за ОП, про можливості академічної мобільності

та процедур визнання її результатів.

Рівень відповідності Критерію 3.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 3.

ЕГ констатує виконання всіх вимог підкритеріїв в ОП в повному обсязі. Разом з тим, потребує підсилення робота на ОП інформування здобувачів, які навчаються за ОП, про можливості академічної мобільності та процедур визнання її результатів.

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.

У результаті аналізу відомостей про самоаналіз, результатів зустрічей із представниками фокус-групи здобувачів (1-4 курс), студентського самоврядування встановлено, що при навчанні та викладанні за ОП використовуються форми та методи, передбачені “Положенням про організацію освітнього процесу в ЧНУ ім. Ю. Федьковича” (https://drive.google.com/file/d/14PoxHnt_u7rPqGbGu3cccWuTRXbI5-Gg/view), зокрема лекційні, практичні та лабораторні, “Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти ЧНУ ім. Ю. Федьковича” (<https://drive.google.com/file/d/1EMTdo9rzwmD6gmLzuThArr1uKS6U2Bj6/view>). Встановлено, що підходи, які використовуються при викладанні за ОП, базуються на принципах студентоцентризму, взаємоповаги та академічної свободи (представлені у формі забезпечення уваги потребам здобувачів освіти, поваги до них, формуванню партнерських відносин, приділення належної уваги визначенню індивідуальних освітніх траєкторій, урізноманітнення методів викладання). При викладанні забезпечується комбінування традиційних методів (надання інформації, її аналізу та обговорення) та інноваційних, у т.ч. із використанням сучасних електронних пристроїв (кейс-стаді, застосування платформи Meeto тощо), екскурсії на підприємства. Щодо задоволеності здобувачів формами та методами викладання проводяться опитування «Викладач очима студентів». З метою удосконалення ОП ОК регулярно оновлюються за рахунок актуальних відомостей і даних для забезпечення якості навчання, залучення практиків до проведення занять. Відповідно до Положення ОП реалізується у формі навчальних занять (аудиторних, виїзних і дистанційних лекцій та практичних занять), виконання самостійної роботи, індивідуальних завдань, хіміко-аналітичної, фахової ознайомчої, технологічної та переддипломної практик. Проаналізовано, що здобувачі активно залучаються до науково-дослідної роботи (принцип “навчання через дослідження”), де можуть вільно обирати тематику, напрямки та методи наукового досліджень – беруть участь у проведенні наукових досліджень, результати яких відображаються у формі участі у наукових конференціях, олімпіадах і конкурсах різного рівня, підготовці доповідей, публікації тез і статей, у т.ч. на міжнародному рівні. Визначено, що компетентність та педагогічна активність НПП впливає на формування рейтингу НПП. При реалізації освітнього процесу у дистанційному режимі використовується електронна система Moodle. Побажання здобувачів щодо навантаження, змісту ОК враховуються при складанні ОП.

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).

Виходячи з результатів проведення онлайн-зустрічей із представниками фокус-груп здобувачів і студентського самоврядування встановлено, що усім учасникам надається необхідна, доступна та зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах освітніх компонентів, що доводяться в усній формі кураторами перед початком вивчення, викладачами на початку вивчення дисциплін та в електронній у вигляді силабусів, (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/navchalna-robota>). При зустрічі зі студентами було підтверджено достатньо високий рівень поінформованості щодо цілей, змісту та програмних результатів навчальних дисциплін, наявність доступу та практичне їх використання.

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

У ході проведення експертизи проаналізовано, що під час реалізації ОП забезпечується поєднання навчання і дослідження, зокрема при проходженні хіміко-аналітичної, фахової ознайомчої, технологічної та переддипломної практик. Встановлено, що обране поєднання лекційних, практичних і лабораторних занять, у т.ч. в дистанційному режимі, самостійної роботи здобувачів відповідають рівню вищої освіти та дозволяють досягти передбачених цілей. Одержані результати онлайн-зустрічей, відомості, що були надані ЗВО про приклади науково-дослідницької роботи здобувачів за даною ОП, в яких вони брали участь, свідчать про активне залучення студентів до науково-дослідної роботи. Це підтверджується участю здобувачів вищої освіти у конференціях, представленими науковими публікаціями, у т.ч. міжнародного рівня, участі здобувачів у науковій роботі кафедри в рамках держбюджетної теми 27.802 «Нові високоефективні матеріали для потреб харчової та переробної промисловості» (№ ДР 0115U003243). Одержано відомості про зацікавленість результатами ВКР і впровадження їх результатів АТ «Чернівецький хлібокомбінат», ТОВ «Дьолер Буковина», ТОВ «Саадет Україна», що дає змогу констатувати їх пошуковий характер, наявність наукової новизни та практичних результатів проведених досліджень.

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

Аналіз результатів, одержаних у процесі проведення експертизи дають змогу констатувати, що НПП, які забезпечують викладання за даною програмою, беруть активну участь у науковій роботі, круглих столах, конференціях і інших профільних наукових заходах (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/naukova-robota>), кожні 5 років планово підвищують кваліфікацію, у т.ч. за рахунок участі у заходах міжнародного рівня. Результати даної діяльності та одержаний досвід використовуються для впровадження в навчальний процес. Відповідно до норм забезпечення якості, що наявні в ЗВО, НПП мають щороку оновлювати зміст і наповнення навчальних дисциплін, що викладаються ними. Методичне забезпечення, у т.ч. силабуси та робочі програми дисциплін, регулярно оновлюються, доповнюються та затверджуються рішеннями кафедри. У той же час, не встановлено чітких вимог щодо періоду оновлення методичних видань на рівні ЗВО. У той же час, доцільно констатувати, що наукові публікації та заходи, у яких беруть участь НПП, не в повній мірі відповідають ОК, які викладаються ними на ОП.

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

Відповідно до Стратегічного плану розвитку ЧНУ ім. Ю. Федьковича на 2019-2026 роки (<https://drive.google.com/file/d/oB1ffAraX3KANITThWYkpqR3FMNkRXVVMxRlZZcz1d2ZVdEZZ/view>) визначено, що одним із пріоритетних завдань ЗВО є послідовно інтегруватися у світовий освітянський простір, одночасно зберігаючи кращі традиції вітчизняної системи освіти. Стратегією інтерналізації ЧНУ ім. Ю. Федьковича (<http://interof.chnu.edu.ua/res//interof/Strategy.pdf>) передбачено ефективну інтеграцію НПП у міжнародне дослідницьке співтовариство з метою підвищення якості їх наукових досліджень та викладання, міжнародної мобільності у навчанні та наукових дослідженнях тощо. Представники, що залучені до реалізації ОП, мають змогу брати участь у програмах міжнародної мобільності Erasmus+, закордонних ЗВО, що є партнерами. Здобувачі ОП мають змогу брати участь у програмах подвійного дипломування з Краківською політехнікою. Встановлено, що здобувачі ОП брали участь в міжнародних конференціях: The 9th International Conference for Students „Student in Bucovina” (http://fia-old.usv.ro/fiajournal/Student_in_Bucovina_2020/) (18.12.20 р.), є співавторами наукових публікацій в міжнародних періодичних виданнях та у виданнях із індексацією в міжнародній базі Web of Science (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/naukova-robota>).

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 4.

Високий рівень задоволеності здобувачів формами та методами викладання за ОП, рівень залучення студентів до науково-дослідної роботи, забезпечення їх зацікавленості у ній.

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

Відсутність чітко врегульованого механізму оновлення методичного забезпечення (його термінів і періодичності) на рівні ЗВО - рекомендується врегулювання відповідним університетським положенням. Наукові публікації та заходи, у яких беруть участь НПП, не в повній мірі відповідають ОК, які викладаються ними на ОП. Слабко налагоджена міжнародна академічна мобільність здобувачів – рекомендується активніше залучати здобувачів ВО до участі в міжнародних проектах.

Рівень відповідності Критерію 4.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 4.

ОП загалом відповідає Критерію з визначеними недоліками, для усунення яких доцільним є встановлення чітких термінів і періодичності оновлення методичного забезпечення, забезпечення відповідності тематики публікацій НПП дисциплінам, що ними викладаються, активніше залучення здобувачів за ОП до програм міжнародної академічної мобільності та реалізації міжнародних проєктів.

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

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

При проведенні експертизи експертною групою підтверджено подану у відомостях про самооцінювання ОП інформацію щодо контрольних заходів оцінювання здобувачів вищої освіти. Оцінювання знань студентів у ЧНУ ім. Ю. Федьковича регламентується Положення про контроль і систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ЧНУ ім. Ю. Федьковича (<https://drive.google.com/file/d/1aDDzrMzuZ7OA1CervuLzeYLOEosLySV/view>), Положенням про організацію освітнього процесу в ЧНУ ім. Ю. Федьковича (https://drive.google.com/file/d/14PoxHnt_u7rPqGbGu3cccWyTRXbI5-Gg/view), силабусами кожної навчальної дисципліни, що передбачена навчальним планом, які розміщено у вільному доступі на веб-сайті ЗВО (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/silabusi-oboviazkovih-komponentiv-op>, <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/silabusi-oboviazkovih-komponentiv-op>) та у системі дистанційного навчання. Упродовж онлайн-зустрічі здобувачі підтвердили, що на початку викладання кожного ОК викладач доводить до здобувачів інформацію про критерії оцінювання та форми контрольних заходів. Спілкування зі здобувачами засвідчило їх розуміння системи нарахування балів, зокрема за присутність та відповіді на заняттях, доповіді, виконання індивідуальних завдань. У здобувачів є чітке розуміння механізму відпрацювання занять у разі невідвідування з певної причини. У результаті спілкування з фокус-групами здобувачів, представниками студентського самоврядування, адміністративного персоналу встановлено, що після кожної сесії відбуваються опитування здобувачів «Викладач очима студентів», де у т.ч. наявні питання щодо ознайомлення з критеріями оцінювання та чіткого їх дотримання.

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

Форма атестації здобувачів вищої освіти відповідає вимогам стандарту вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для першого(бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125. Нормативні форми атестації визначаються освітньою програмою. Відповідно до освітньо-професійної програми атестація здобувачів вищої освіти відбувається у формі захисту випускної кваліфікаційної роботи (в обсязі 11 кредитів) відповідно до затвердженої в ЧНУ ім. Ю. Федьковича ОПП «Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів».

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 результаті онлайн-зустрічей зі студентами та представниками студентського самоврядування встановлено обізнаність здобувачів вищої освіти щодо правил проведення контрольних заходів та порядку оскарження контрольних заходів і врегулювання конфліктів у ЧНУ ім. Ю. Федьковича, що регулюється Положенням про контроль і систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ЧНУ ім. Ю. Федьковича (<https://drive.google.com/file/d/1aDDzrMzuZ7OA1CervuLzeYLOEosLySV/view>). Для запобігання конфліктів та забезпечення об'єктивності НПП у ЗВО наявна практика використання письмових робіт, тестових завдань для підсумкового та модульного оцінювання, про що свідчать результати інтерв'ювання здобувачів ОП. У той же час, студенти можуть подавати апеляцію на будь яку підсумкову оцінку за семестровий контроль. Порядок розгляду апеляції визначено у Положенні про апеляцію на результати підсумкового семестрового контролю знань студентів

ЧНУ ім. Ю. Федьковича (<https://drive.google.com/file/d/16FPnHMJXd2al362HvDwmvoZ5uEih42ks/view>). При інтерв'юванні здобувачів та представників студентського самоврядування встановлено, що вони доволі повною мірою обізнані з даною процедурою, проте випадків ініціювання оскарження результатів навчання ще не було.

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

У ЗВО визначено чіткі та зрозумілі політика, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності. Політика та заходи у даній сфері ґрунтуються на положеннях, визначених «Правилами академічної доброчесності Чернівецького національного університету ім. Ю. Федьковича» (https://drive.google.com/file/d/1EzBsehqERCEzxJwWe-rz6_eTUFUBGv40/view) та "Положеннях про запобігання плагіату в Чернівецькому національному університеті ім. Ю. Федьковича" (<https://drive.google.com/file/d/oB6xPKXg8WY54UE5YZHhZb1VwM2M/view>). Експертна комісія зазначає, що під час спілкування з фокус-групами здобувачів, представників студентського самоврядування, НПП і адміністративного персоналу з'ясовано, що популяризація академічної доброчесності у ЗВО здійснюється шляхом інформування, у т.ч. при вивченні дисципліни «Вступ до фаху», проведення профільних заходів з роз'яснення, консультацій, її популяризації (http://www.chnu.edu.ua/res//chnu.edu.ua/akadem_dobr/zakhody_popul_akad_dobr_chnu.pdf) та перевірки робіт на плагіат. У ході спілкування встановлено, що перевірка робіт на плагіат здійснюється з використанням комп'ютерної програми Unicheck. Виходячи з результатів вивчення відомостей про самоаналіз, матеріалів сайту ЗВО, спілкування з представниками фокус-груп, встановлено, що випадків плагіату не виявлено.

Загальний аналіз щодо Критерію 5:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 5.

Проведення опитувань здобувачів щодо доступності, чіткості та зрозумілості контрольних заходів. Активна участь представниками студентського самоврядування у забезпеченні об'єктивності оцінювання результатів навчання. Чітко налагоджена робота щодо популяризації та дотримання академічної доброчесності.

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

Незважаючи на належним чином розроблену та затверджену політику щодо дотримання академічної доброчесності, здобувачі на даній ОП слабо обізнані про те, які саме роботи перевіряються на ознаки плагіату, з використанням яких програмних засобів.

Рівень відповідності Критерію 5.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 5.

ОП загалом відповідає Критерію з визначеними недоліками, рекомендації щодо усунення яких надано вище. Для удосконалення рекомендується активніше інформувати здобувачів про роботи, що перевіряються на ознаки плагіату, та програмне забезпечення для цього.

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.

Аналіз відомостей СО, матеріалів, розміщених на сайті ЧНУ ім. Ю.Федьковича, в. т. ч. на сторінці кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, що є випусковою за ОП, силабусів обов'язкових освітніх

компонентів (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/silabusi-oboviazkovih-komponentiv-op>), спілкування з гарантом ОП та фокус-групою НПП показує, що до викладання 32 обов'язкових ОК ОП залучені 9 кафедр університету (історії України; історії та культури української мови; філософії та культурології; іноземних мов для природничих факультетів; алгебри та інформатики; професійної та технологічної освіти і загальної фізики; комп'ютерних систем та мереж; біохімії та біотехнології; хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції) та 18 науково-педагогічних працівників, з яких 9 – жіночої статі (50%), 9 – чоловічої статі (50%). Інформація про вік НПП на сайті університету відсутня як конфіденційна і приватна, хоча зі слів гаранта ОП д.т.н., проф. Кобаси І.М. середній вік НПП кафедри не перевищує 40 років. Академічна і професійна кваліфікація НПП з інших кафедр університету, залучених до викладання ОК, що формують загальні компетентності, забезпечує досягнення визначених ПРН для цих ОК. Академічна і професійна кваліфікація НПП кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, що є випусковою за ОП, забезпечується лише наявністю наукової роботи і фахових наукових публікацій в межах ОК за спеціальністю 181 «Харчові технології» та короткотермінового (до 6 кредитів ЄКТС протягом 1 місяця) підвищення кваліфікації за ОК, що відносяться до зазначеної спеціальності. Серед НПП кафедри відсутні особи з базовою вищою освітою за ступенями «бакалавр», «магістр», науковими ступенями за спеціальністю 181 «Харчові технології», а також ті, хто має практичний досвід роботи в підприємствах харчової промисловості. ЕГ рекомендує НПП кафедри отримати другу вищу освіту другого магістерського рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» або пройти довготривалу (не менше 6 місяців) практичну перепідготовку в умовах діючого підприємства харчової промисловості.

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

Процедура конкурсного добору викладачів здійснюється відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти МОНУ, Положення про проведення конкурсу на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича (<https://drive.google.com/file/d/oB1PzclSOKFQnamlxNjIFZjRado5KaU8wQWJISFRRRUp3R2lr/view>). Для претендентів на відповідні посади положенням передбачені наступні умови: наявність наукового ступеня та/або вченого звання, науково-педагогічного стажу, публікацій у виданнях, що включені до наукометричних баз та у фахових виданнях, досвіду практичної роботи за фахом, стажування тощо. Кандидатури претендентів за процедурою попередньо обговорюються на засіданні кафедри за їхньої присутності, а відповідні рішення кафедри направляє на розгляд конкурсної комісії Університету і на засіданні Вченої ради університету приймається відповідне рішення. Онлайн-зустрічі з фокус-групами адміністрації, НПП, які викладають на ОП, адміністративним персоналом підтвердили, що процедура конкурсного добору викладачів є прозорою, дозволяє забезпечити необхідний рівень професіоналізму претендентів переважно за рахунок їх відповідності наукової роботи за освітніми компонентами (дисциплінами). Також рівень професіоналізму НПП перевіряється взаємовідвідуванням занять, проведенням відкритих занять з оформленням відгуку, рейтинговою оцінкою. Разом з тим, ЕГ констатує нестачу у НПП практичного досвіду в підприємствах харчової промисловості для викладання ОК, що формують фахові компетентності, базової вищої освіти та наукових ступенів за спеціальністю 181 «Харчові технології».

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

ЕГ провела онлайн зустріч з роботодавцями (представниками підприємств АТ «Чернівецький хлібокомбінат», ТОВ «Дьолер Буковина», ТОВ «Саадет Україна») відповідно до програми візиту, під час якої було з'ясовано, що роботодавці залучаються до організації та реалізації освітнього процесу шляхом рецензування ОП, надання пропозицій в рецензіях, участі в підсумковій атестації здобувачів вищої освіти за ОП в якості голів екзаменаційних комісій та надання матеріально-технічної бази підприємств для проведення викладачами кафедри виїзних занять та екскурсій зі здобувачами вищої освіти.

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

ЕГ констатує, що роботодавці не залучаються до проведення занять в аудиторіях (практичних, лабораторних) зі здобувачами вищої освіти. Водночас, під час онлайн зустрічей з гарантом ОП і фокус-групою роботодавців встановлено, що кафедра реалізує спільні наукові дослідження щодо водопідготовки з АТ «Чернівецький хлібокомбінат». Підтверджено факт впровадження результатів дипломної роботи студента-випускника (Руснак М.) в діяльність підприємства ТОВ «Саадет Україна». Роботодавці виявляють бажання більш активно брати участь в здійсненні ОП шляхом взаємодії з випусковою кафедрою щодо впровадження дуальної освіти та в проведенні практичних занять в аудиторіях університету.

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

Під час онлайн спілкування з фокус-групами НПП, що викладають на ОП, та адміністративного персоналу ЕГ встановила, що адміністрацією ЧНУ ім. Ю.Федьковича створені умови для професійного розвитку НПП, в т.ч. шляхом підвищення кваліфікації на основі введеного в дію 28.09.2020 р. наказом ректора № 123 «Положення про підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича (https://drive.google.com/file/d/1opL_rGqQxGOytwv1lkoQUAKdjKInQeK6/view). В останні півроку перед акредитацією викладачі, задіяні в реалізації ОК нормативного блоку, що формують фахові компетентності, пройшли короткотермінові (до 6 кредитів ЄКТС протягом 1 місяця) підвищення кваліфікації в провідних ЗВО України - Харківському державному університеті харчування та торгівлі (д.х.н., проф. Кобаса І.М.), Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З.Гжицького (к.х.н., доц. Воробець М.М., к.х.н., доц. Сачко А.В., к.х.н. Сема О.В., к.х.н. Дійчук В.В.,), Національному університеті харчових технологій (д.т.н., доц. Борук С.Д.), індивідуальне вивчення окремих курсів на платформах Prometheus, COURSERA, основам дистанційного навчання на платформі MOODLE (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/navchalna-robota-stazhuvannia-i-sertifikati-vikladachiv-kafedri>). Крім того, університет надає можливість НПП проводити фахові дослідження в межах ОК та публікувати їх у міжнародних журналах, апробувати результати наукової роботи в конференціях різного рівня, в т.ч. і за кордоном, брати участь в програмах персональної мобільності за програмою «Еразмус+».

6. Заклад вищої освіти стимулює розвиток викладацької майстерності.

Аналіз відомостей СО, матеріалів, розміщених на сайті ЧНУ ім. Ю.Федьковича, дозволяє ЕГ констатувати наступне: університет стимулює розвиток викладацької майстерності через матеріальні і нематеріальні заохочення. Матеріальні заохочення регламентовані додатком 2 «Положення про встановлення індивідуальних надбавок стимулюючого характеру до зарплати професорсько-викладацькому складу» до Колективного договору ЧНУ ім. Ю.Федьковича (<https://drive.google.com/file/d/oB1PzclSOKFQnRTdLaUdBYVd6cHdsVDFkYjk3cWxRZXZheUt3/view>), за яким введені анкети професора, доцента, асистента з наукової, навчально-методичної діяльності, гуманітарно-виховної діяльності для визначення рейтингу НПП, за яким здійснюється матеріальне стимулювання, а також анкети рейтингової оцінки роботи кафедр, а також додатком 6 «Положення про порядок преміювання працівників ЧНУ ім. Ю. Федьковича», в якому регламентовані види досягнень і обставини, за які виплачуються премії. За інформацією головного бухгалтера університету Романіва Ю.М., озвученою під час спілкування з фокус-групою представників допоміжних (сервісних) структурних підрозділів, джерелом фінансування виплат стимулюючого характеру є економія по фонду заробітної праці. Нематеріальні заохочення НПП представлені входженням в рейтинг НПП, нагородженням подяками почесними відзнаками ректора, ректорату і вченої ради університету за сумлінну працю, з нагоди державних свят та до визначних і пам'ятних дат держави, університету та професійних свят. Під час онлайн зустрічі з фокус-групою всі НПП кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції підтвердили отримання матеріальних заохочень протягом останнього року.

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 6.

ЧНУ ім. Ю.Федьковича сприяє професійному розвитку викладачів через співпрацю з науковими установами в Україні та за кордоном, виконанню фахових наукових досліджень. Роботодавці долучаються до рецензування навчальних програм, а також співпрацюють у з кафедрою в межах науково-дослідної роботи кафедри. В ЧНУ ім. Ю.Федьковича розроблена дієва система матеріального і нематеріального заохочення НПП щодо удосконалення педагогічної майстерності та наукової діяльності.

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

Недостатнє залучення професіоналів-практиків до аудиторних (лабораторних і практичних) занять - рекомендується залучати професіоналів-практиків до аудиторних (лабораторних і практичних) занять Відсутність теред НПП осіб з базовою вищою освітою, PhD або осіб з науковими ступенями за спеціальністю 181 «Харчові технології» - ЕГ рекомендує НПП кафедри отримати другу вищу освіту другого магістерського рівня за спеціальністю «Харчові технології» або пройти довготривалу (не менше 6 місяців) практичну перепідготовку в умовах діючого підприємства харчової промисловості. Відсутність у НПП практичного досвіду роботи в підприємствах харчової промисловості України та за кордоном.

Рівень відповідності Критерію 6.

Рівень Е

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 6.

На основі зібраних і проаналізованих фактів та доказів, у тому числі й під час виїзної (віддаленої) частини акредитаційної експертизи, експертна група на основі голістичного підходу констатує, що освітня діяльність за цією програмою не відповідає Критерію 6 в частині невідповідності академічної і професійної кваліфікації НПП, задіяних в ОП в досягненні фахових компетентностей щодо технологій і обладнання харчових виробництв. Вказану невідповідність можливо усунути протягом 1 року.

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.

Бібліотечний фонд та навчально-методичне забезпечення загалом відповідає потребам здобувачів і дозволяє забезпечувати досягнення визначених ОП цілей та ПРН. Наукова бібліотека ЧНУ володіє фондом обсягом 2724935 пр., з них навчальних видань 222924 пр., забезпечує вільний доступ до журналів JSTOR Archive Journals, повних текстів журналів та книг Springer, колекції повнотекстових баз даних EBSCO. Що було підтверджено представниками бібліотеки ЧНУ. Було перевірено можливість безкоштовного доступу до баз Scopus, Web of Science. У корпусі, де реалізується дана ОП, наявний вільний безоплатний доступ до Wi-Fi. За свідченнями гол. бухгалтера Романів Ю. у ЧНУ є достатня кількість фінансових ресурсів для забезпечення даної ОП. Для виконання лабораторних і практичних робіт, зокрема за ОП «Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів», було створено низку лабораторій: «Експертизи та контролю якості харч. продукції», «Атомно-абсорбційного аналізу», «Заг. технологій харч. виробництв» та інші, які забезпечені необхідним обладнанням (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/mtb>), «Технічної мікробіології» та «Біохімії» (<https://www.youtube.com/watch?v=xxQnrigChKc>). Окрім 2-х комп'ютерних класів Інституту, здобувачі можуть користуватись комп'ютерним класом випускової кафедри. В Інституті є їдальня, для іногородніх студентів передбачено гуртожиток, на території студмістечка наявний сучасний спортивний комплекс. На кафедрі врахували специфіку ОП, що акредитується, та започаткували власну професійну бібліотеку (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/biblioteka-kafedri>). Для підкріплення і забезпечення ПРН 12, 13 ЕГ рекомендує посилити мат.-техн. забезпечення частини даної ОП, що відповідає за модернізацію технологічних процесів та знання промислового обладнання, за рахунок удосконалення навчальної лабораторії «Процесів та апаратів харчових виробництв», введення додаткових дисциплін та створення спеціалізованої лабораторії для вивчення сучасного промислового обладнання. Необхідність введення даної дисципліни було підтверджено на зустрічах із здобувачами, випускниками та роботодавцями.

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.

ЕГ підтверджує, що ЧНУ забезпечує безоплатний доступ здобувачів та НПП до комп'ютерних класів, лабораторій, спец. кабінетів та іншої відповідної інфраструктури, та інформаційних ресурсів, необхідних для навчання, викладацької та наукової діяльності у межах ОП. У ЧНУ існує власна електронна бібліотека (<http://www.library.chnu.edu.ua/index.php?page=ua>), яка надає безоплатний доступ студентам та викладачам до баз даних Scopus, Web of Science, до інших ресурсів інформаційно-наукової бази, що необхідно для навчання та наукової діяльності. (<http://library.chnu.edu.ua/?page=/ua/07services/99remserv>). За інформацією представника бібліотеки Шилюк О. стосовно надання віддаленого доступу до вищезазначених баз даних до бібліотеки зверталось близько 50 осіб. Інформування стосовно процедури надання доступу відбувається через офіційний веб-сайт бібліотеки (<http://library.chnu.edu.ua/?page=/ua/07services/05remacc>), сторінку Facebook, через електронні пошти кафедр. Крім цього, значна кількість інформації надається НПП через систему дистанційного навчання Moodle, функціонал якої було покращено, про що зазначив в.о. голови Студпарламенту ЧНУ Гараджій П. Здобувачі мають можливість безкоштовно користуватись Wi-Fi у межах ЧНУ. У період карантину НПП, де це було можливим, адаптували лабораторні роботи до проведення їх у домашніх умовах, а достатнє наповнення курсів у системі мудл, прозорість контрольних заходів сприяли кращому засвоєнню навчального матеріалу, що було підтверджено на зустрічах із здобувачами та НПП.

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.

Освітнє середовище ЧНУ є безпечним для життя і здоров'я здобувачів вищої освіти та викладацького складу. Студ.парламент є обов'язковою ланкою між здобувачами та НПП. На сайті ЗВО є розділ «Гуманітарна освіта» > «Студ. парламент», де є «Пол. про органи студ. самоврядув. ЧНУ» <https://drive.google.com/file/d/1OTQ9RNUZaBzKvhh6KWRhCtMJMdcuhtwt/view>, яким регламентується діяльність і повноваження роботи членів Студентського парламенту. Крім того, на зустрічі із представниками Студпарламенту

було підтверджено, що регулярно проводяться зустрічі із студентським активом директора/ректора ЧНУ. Для активного відпочинку і оздоровлення студентів на території ЧНУ діє фізкультурно-оздоровчий комплекс, зокрема тренажерні зали (зали фітнесу, аеробіки, гімнастичний, борцівський, атлетичний тощо), 2 волейбольні майданчики, баскетбольний, гандбольний, 2 футбольні поля та тенісний корт. ЗВО надає гуртожиток студентам на термін навчання у порядку, встановленому законодавством. На території студмістечка наявні 8 гуртожитків. Студенти ОП «Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів» проживають у 3-му гуртожитку, де були завершені ремонтні роботи у 2019 році, що підтвердили НПП, здобувачі, гол. бухгалтер та гарант ОП.У студмістечку функціонують медпункт, 4 актові зали, студентський клуб (<https://www.facebook.com/leisurechnu>; https://www.youtube.com/channel/UCAzcmKOGMII_E_fRSofPnAA; https://instagram.com/art_chnu?igshid=1v4vfzohblaj2; http://www.chnu.edu.ua/index.php?page=ua/gum_diyalnist). Таким чином, під час консультаційної експертизи ЕГ було перевірено умови, які створено для навчання здобувачів ОП, що акредитується, та підтверджено, що освітнє середовище є безпечним для життя і здоров'я здобувачів вищої освіти даної ОП і дозволяє задовольнити їхні потреби та інтереси. На зустрічі із представниками студентського самоврядування ЕГ переконалась, що ЧНУ застосовує студентоцентризований підхід під час навчання.

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

Для безпосереднього контакту зі студентами, виявлення соціально незахищених і тих, хто потребує допомоги, у ЧНУ існує інститут кураторства, ефективність якого підтверджено на зустрічах із здобувачами та НПП. Особливу соц. підтримку отримують сироти, напівсироти та діти, позбавлені батьківського піклування, малозабезпечені, а також ті, що мають дітей, які проживають у гірських районах, інваліди, студенти-діти учасників бойових дій. Студенти-пільговики держ. форми навчання отримують соц. стипендію. За даною ОП навчаються 5 студентів-пільговиків (напівсироти), що підтвердили їх куратори к.х.н. Дійчук В.В. та к.х.н., асистент Сема О.В. За ініціативою Студпарламенту було створено інститут студкураторства, студенти старших курсів (2-4) допомагають першкурсникам швидко адаптуватись і ознайомитись із ЧНУ. Ця практика позитивно підтримується як здобувачами, так і НПП. Переважна більшість інформації знаходиться на офіційному сайті ЧНУ (<http://www.chnu.edu.ua/index.php?page=ua>), про що студентство проінформовано на достатньому рівні, у чому ЕГ переконалась на зустрічі із здобувачами та НПП. З лютого 2020 функціонує відокремлений підрозділ «Соціально-психологічний центр» («СПЦ»), який на безоплатній основі надає психологічну і соціальну допомогу здобувачам освіти всіх рівнів і працівникам ЧНУ у різних конфліктних ситуаціях, що засвідчує керівник центру Радчук Т.М. Права і обов'язки учасників «СПЦ» регулюються «Положенням про СПЦ ЧНУ» (https://drive.google.com/file/d/1KQUVI-1EiHFL4vBiU5AjTrGYN_6Dp7ia/view). Усім, хто звертається до даного підрозділу забезпечується повна анонімність. На зустрічах із НПП та здобувачами вищої освіти ЕГ було підтверджено високу якість надання освітніх послуг, консультаційної підтримки як стосовно організації навчання, викладання, так і інформування здобувачів із позаосвітніх питань. Між НПП та здобувачами є взаєморозуміння, взаємоповага, взаємна підтримка та взаємодопомога, що було підтверджено на відповідних зустрічах з фокус-групами. Проаналізувавши результати опитування здобувачів (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/akreditatsiia-2021-rezultati-opituvannia>) та зустрічі з фокус-групами, ЕГ переконалась, що рівень задоволеності здобувачів вищої освіти освітньою, організаційною, інформаційною, консультаційною та соціальною підтримкою є високим.

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

Для здобувачів з особливими освітніми потребами діє система пільг при вступі до ЧНУ <http://vstup.chnu.edu.ua/wp-content/uploads/2015/05/%D0%A7%D0%9D%D0%A3-%D0%9F%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D0%BB%D0%B0-%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B9%D0%BE%D0%BC%D1%83-2021.pdf> (пункт III, VII, VIII). Згідно з «Положенням про організацію освітнього процесу в ЧНУ» https://drive.google.com/file/d/14PoxHnt_u7rPqGbGu3cccWyTRXbI5-Gg/view особи з особливими освітніми потребами мають право на безоплатне забезпечення інформацією для навчання у доступних форматах з використанням технологій, що враховують обмеження життєдіяльності, зумовлених станом здоров'я. У ЧНУ працює електронна система дистанційного навчання Moodle. За запитом ЕГ було надано ЧНУ відео-демонстрацію її функціонування за лінком: <https://drive.google.com/file/d/1bmGL1qhU-J44j1OZr6IumL8XOY2abeqG/view>, курси в системі є достатньо наповненими, щоб забезпечити належний рівень підготовки як осіб з особливими освітніми потребами, так і всіх інших здобувачів в умовах карантинних обмежень. Функціонування системи було підтверджено на зустрічах із здобувачами, НПП та гарантом ОП. У місцях, де це є можливим згідно до технічного висновку (від липня 2018р.) https://drive.google.com/file/d/1WBqDOjzbKgTFJvKmVtAeYu33wjDq19_Q/view, встановлено пандуси. Зокрема, у навч. корпусі ЧНУ №3, за адресою: м. Чернівці, вул. Лесі Українки, 25, де здійснюється впровадження даної ОП, що акредитується, при вході в корпус вбудований пандус та на першому поверсі наявні аудиторії (лекційна, для проведення досліджень тощо) адаптовані для забезпечення належних умов для надання освітніх послуг особам з особливими освітніми потребами. Крім цього, гуртожиток №3, де проживають здобувачі, що навчаються за даною ОП, обладнаний пандусами. Право на освіту осіб з особливими освітніми потребами у ЧНУ регулюється «Порядком супроводу осіб з інвалідністю та ін. маломобільних груп, а також надання їм соц.-псих. допомоги у ЧНУ» <https://drive.google.com/file/d/1Qu3rUXgpKiiBQlxiMQP3z-Jw-V5sweGq/view>, згідно до якого передбачений супровід таких осіб делегованими особами з ЧНУ у разі необхідності. Під час зустрічі з гарантом ОП, огляді мат.-тех. бази та резервної зустрічі ця інформація була підтверджена. На сьогодні серед здобувачів, що навчаються за даною ОП, особи з особливими освітніми потребами відсутні.

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.

В ЧНУ існує чітка і зрозуміла політика вирішення конфліктних ситуацій. У Статуті ЧНУ <https://drive.google.com/file/d/oB1PzclSOKFQnVm9xSzJHdWslX3BVdTRSMWoxUj1Nb1dRYzFr/view> (пункти 1.9; 2.1.3; 8.27.23; 8.27.27) задекларовано право на захист від будь-яких форм експлуатації, фізичного та психічного насильства; на оскарження дій органів ЧНУ та їх посадових осіб, педагогічних та науково-педагогічних працівників; обов'язки НПП, педагогічних та наукових працівників включають дотримання норм педагогічної етики, моралі, законів, інших НПА; поважати гідність осіб, які навчаються в ЧНУ, що сприяє запобіганню конфліктних ситуацій, зокрема пов'язаних із корупцією, дискримінацією, сексуальними домаганнями тощо. Академічна доброчесність регулюється «Правилами академічної доброчесності у ЧНУ» (https://drive.google.com/file/d/1EzBsehqERCEzXJwWe-rz6_eTUFUBGv4o/view). В Інституті проводяться щосеместру анонімне опитування відносно можливих проявів корупції (анкета «Викладач очима студента»), у якому серед питань є наступне: «Чи доводилось Вам на цій сесії «віддячувати» викладачу за оцінку знань?». За результатами останнього опитування було отримано такі відповіді: «так» - 0%, «ні» - 99%, «не хочу відповідати» - 1%. Питаннями врегулювання конфліктних ситуацій у гуртожитках займається комісія з соц. питань, до складу якої входять: голова (заступник директора з питань проживання в гуртожитку), представники студ. самоврядування (голова студпарламенту інституту, голова студ. ради та голова профбюро або їх заступники), зав. гуртожитку; студенти, які порушили правила проживання, та ті, проти яких було вчинене порушення; куратори академ. груп. Повноваження комісії регулюються «Положенням про користування гуртожитками студ. містечка ЧНУ» (<https://drive.google.com/file/d/14Kce9FczUrM5obQ-sGDyQqgoRXHhfoHv/view>). ЕГ на зустрічах із студ. самоврядуванням, НПП, гарантом ОП переконалась у достовірності і дієвості вищезазначених даних. Під керівництвом Радчук М. у ЧНУ функціонує «Соц.-психол. служба», яка забезпечує психол. підтримку і врегулювання конфліктних ситуацій між учасниками освітнього процесу. В.о. голови студпарламенту ЧНУ Гараджій П., голова студпарламенту Інституту Мінтянська А. та член студпарламенту Нечесний Я. підтвердили наявність і функціонування анонімної «Скриньки довіри», а саме: телеграм-боту «ТипуПсихолог» (https://t.me/StudParliament_bot), куди студенти можуть подавати анонімні звернення, з якими потім члени студпарламенту звертаються до адміністрації ЧНУ. Аналіз результатів анонімного опитування студентів, які навчаються за даною ОП, засвідчив достатній рівень ознайомлення здобувачів із політикою і процедурами врегулювання конфліктних ситуацій (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/akreditatsiia-2021-rezultati-opituvannia>). За час діяльності ОП, що акредитується, не виникало потреб розгляду скарг, пов'язаних з корупцією, дискримінацією та сексуальними домаганнями.

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 7.

Активна співпраця студентського парламенту та ЗВО; вільний доступ студентів та представників до 2,7 млн примірників наукової літератури, з яких 222 тис. навчальних видань; наявність власної кафедральної професійної бібліотеки; наявність спеціалізованих лабораторій із потужним обладнанням для проведення лабораторних занять та наукових досліджень для частини ОП, що відповідає за технологічну експертизу, безпечність харчової продукції.

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

Для підкріплення і забезпечення ПРН 12, 13 ЕГ рекомендує посилити матеріально-технічне забезпечення частини даної ОП, що відповідає за модернізацію технологічних процесів, за рахунок модернізації навчальної лабораторії «Процесів та апаратів харчових виробництв», введення додаткових дисциплін та створення спеціалізованої лабораторії для вивчення сучасного промислового обладнання.

Рівень відповідності Критерію 7.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 7.

ЕГ було проведено ґрунтовний аналіз матеріально-технічної бази. Оскільки з моменту попередньої акредитації ЗВО вжив і вживає заходів у напрямку її покращення, то зазначені недоліки в контексті критерію 7 вважаємо незначними, у зв'язку з чим критерій 7 оцінено за рівнем В.

Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу і періодичного перегляду ОП здійснюються згідно з загальноакадемічною політикою відповідно до процедур, визначених у «Положенні про розроблення та реалізацію ОП у ЧНУ» від 27 квітня 2020 р., протокол №4 https://drive.google.com/file/d/1rFVXb_JZoVNab4J2x8tHTz2vfVmH4JOP/view; Положення про моніторинг якості вищої освіти в ЧНУ від 31 серпня 2020 р. <https://drive.google.com/file/d/1BGtjpMStV35WLKnGjoozOwZMjofsBwnK/view>. Процес розроблення, затвердження, моніторингу і періодичного перегляду ОП здійснюється робочою групою на чолі з гарантом за участю роботодавців, здобувачів вищої освіти, НПП з числа групи забезпечення ОП. ОП затверджується рішенням вченої ради ЧНУ. ОП переглядаються за необхідності, але не рідше 1 разу на 4 роки першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (п. 3.8). Останні зміни до ОП були внесені у 2020 році (наказ ЧНУ №373 від 23.12.2020 р.) відповідно до Стандарту вищої освіти за спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125. Останні зміни до ОП включали розширення переліку вибіркових освітніх компонентів, зміни назв та кредитних вимірів низки нормативних та вибіркових дисциплін, внесення додаткових ПРН та додаткових ФК, удосконалення структурно-логічної схеми, перенесення двох вибіркових компонентів до обов'язкових та інші. Документи, що відображають зміни, внесені до ОП за результатами останнього перегляду (рапорт, таблиця змін та витяги з протоколів засідань кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, та вченої ради Інституту) подані на сайті за лінком: <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/zmini-do-op>. Зміни до ОП були обґрунтовані необхідністю синхронізації та оптимізації навчального процесу здобувачів вищої освіти повної і скороченої форм навчання та навантаження викладачів, а також, на підставі аналізу освітніх програм національних (МОН України: НУХТ (м. Київ), ХДУХТ (м. Харків), ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького (м. Львів), ТНТУ ім. Івана Пулюя (Тернопіль)) (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/inshi-op>) і зарубіжних ЗВО (Faculty of Food Engineering Stefan cel Mare University of Suceava, Romania), враховуючи зауваження рецензентів (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/akreditatsiia-2021-retsenziyi-vidguki>), рекомендації стейкхолдерів і пропозицій студентського активу. ЕГ встановила відповідність процедур розроблення ОП вищезгаданим положенням. Спілкування із фокус-групами дало можливість ЕГ підтвердити залучення стейкхолдерів до перегляду ОП.

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.

Здобувачі ВО, які навчаються за даною ОП, мають вільний доступ до неї на сайті кафедри (http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/images/analytchem/OPP/OPP_NP/17703%20OP_2020_2.pdf). Безпосереднє залучення здобувачів ВО реалізується шляхом бесід, дискусій, спілкування з кураторами академгруп, яким вони можуть висловлювати свої побажання, вносити конкретні пропозиції та поправки до змісту ОП. У чому ЕГ переконалась на зустрічі із здобувачами ВО та НПП. Також студенти без застережень висловлюють свою думку щодо поліпшення організації освітнього процесу під час анонімних опитувань, які проводяться в університеті згідно «Положення про систему ВЗАОД та якості ВО у ЧНУ» <https://drive.google.com/file/d/1TizxngUzuP-nIcWMSQhijff4G4-x9nux/view>. Врахування думки студентів щодо змін здійснюється членами проектної групи ОП. Результатом співпраці є адаптація ОП до сучасних вимог, зокрема за пропозицією студентів відбулася семестрова взаємозаміна практик („Хім.-аналіт. практика” перенесена з 4-го семестру на 2-й семестр, а „Фахова ознайомча практика” – з 2-го на 4-й семестр), що було підтверджено на зустрічі із випускниками та НПП (к.х.н., доцент Сачко А.В.). Випускниця ОП Мойсюра О. підтвердила врахування, у т. ч. її пропозиції щодо введення вибіркової ОК «Хімія смаку, запаху та кольору» (ВБ 19). Було вилучено вибіркової ОК „Біологія клітини”/„Загальна цитологія” з виміром з кредити ЄКТС, які додано до обов'язкової дисципліни „Хім. основи харч. технологій”. Участь здобувачів ВО щодо залучення до процесу періодичного перегляду ОП продемонстрована також у таблиці змін до ОП за посиланням <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/zminido-op>.

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

ЕГ на зустрічі із роботодавцями встановила, що ЧНУ постійно співпрацює з ними та їх об'єднаннями на підставі договорів, які є у вільному доступі на веб-сайті Кафедри за лінком: <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/praktichna-pidgotovka>. За цими договорами здійснюється практична підготовка здобувачів на наступних підприємствах: АТ«Чернівецький Хлібокомбінат», ТОВ «Буковина Агро Трейд 2011», ТОВ «Саадег Україна», ТОВ «Лілак», ФОП Чоботар В.І. «Міні-Пекарня». Особливістю даної ОП є наявність у складі проектної групи представника роботодавців (гендиректор ТОВ «Саадег Україна» Жаровський В.Я.), який приймав активну участь в обговоренні останньої редакції ОП, ним було запропоновано і загалом погоджено групою

забезпечення ОП введення вибіркової ОК «Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції». Заступник директора АТ «Чернівецький хлібокомбінат» Сандуляк В.Д. є незмінним головою ДЕК із захисту кваліфікаційних робіт здобувачів даної ОП, що було підтверджено безпосередньо на зустрічі із роботодавцями. Пропозиції, зауваження та корективи щодо покращення ОП від заступника директора АТ «Чернівецький хлібокомбінат» Сандуляка В.Д. на основі аналізу кваліфікаційних робіт бакалаврів даної ОП враховуються групою забезпечення ОП. Залучення роботодавців до перегляду і покращення ОП демонструють також відгуки керівників підприємств та випускників даної ОП <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/akreditatsiia-2021-retsenziyi-vidguki>. На зустрічі із роботодавцями було надано побажання щодо відкриття магістратури за даною ОП.

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

Практика збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників ОП, що акредитується, наявна і реалізується шляхом проведення опитувань випускників (останнє проходило 25-30 січня 2021 р., результати представлені на сайті кафедри за лінком: http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/images/analytchem/OPP/Posrgrad_questions.pdf); викладачі безпосереднього контактують із випускниками, надаючи поради щодо професійної діяльності у раз потреби, тощо. Випускники в свою чергу надають поради щодо покращення ОП. Деякі здобувачі починали свій кар'єрний шлях, будучи ще студентами, зокрема Руснак М. (ТОВ «Саадег Україна»). Частина випускників ОП успішно працюють на харчових підприємствах (зокрема, Мойсюра Леся (ТОВ «Лілак»), Чобану Марина (АТ «Чернівецький хлібокомбінат»), Малапчук Богдана і Чибук Ірина (ТОВ «Дьолер Буковина»), Руснак Микола (ТОВ «Саадег Україна»)), частина - продовжує навчання за цією спеціальністю на другому (магістерському) рівні в інших ЗВО (Дасевич І. та Сороцька А. (НУХТ), Лисяк М. і Шиманська Ю. – НУ «Львівська політехніка»), або в ЧНУ на інших ОП, наприклад, Ядернюк М. На зустрічі усі присутні випускники висловили заохочення у відкритті магістратури за даною ОП у ЧНУ.

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

Система внутрішнього забезпечення якості всіх ОП у ЧНУ регулюється «Положенням про систему внутр. забезпечення якості осв. діяльності та якості ВО в ЧНУ» від 31 серпня 2020 р (<https://drive.google.com/file/d/1UAVRHptFJkoS4NW5h35lDhfpsqOsytrp/view>). Система забезпечення якості ВО в ЧНУ забезпечує вчасне реагування на недоліки, що виявляються в ОП під час здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості в освітній діяльності. Порядок моніторингу та удосконалення ОП в ЧНУ регламентовано «Положенням про порядок проведення внутр. моніторингу якості освітньої діяльності та якості ВО в ЧНУ» (<https://drive.google.com/file/d/1BGtjpMStV35WlKnGj0ozOwZMjofsBwnK/view>) та «Полож. про розроблення і реалізацію ОП у ЧНУ» https://drive.google.com/file/d/13O1K-SnZkg7h4vlnS8Nhp4uqaDjg_BHY/view. У ході здійснення процедур ВЗЯ за час реалізації ОП було виявлено наступні недоліки: 1. У редакції (ОПП 2017 http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/images/analytchem/OPP/OPP_NP/17703%20OP_2017.pdf) серед обов'язкових ОК на дисципліни хім. профілю відводилася велика к-ть кредитів. З огляду на ЗК та ФК, висунуті Стандартом ВО України зі спеціальності 181 – Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня ВО (наказ МОН України від 18.10.2018 р., №1125), кредитні виміри та назви цих дисциплін було змінено: “Неорг. хімія”, “Орг. хімія”, “Фіз. і колоїдна хімія” на дві дисципліни: “Хім. основи харч. технологій”, “Технологія води та водопідготовки харч. вир-цтв”, “Аналіт. хімія” на “Хім. аналіз в оцінці харч. продукції”. Також дисципліну “Інженерна та комп. графіка” на “Інформ. технології в інженерних розрахунках”. 2. Системою забезп. якості ЧНУ зроблено зауваження про недостатньо широкий перелік вибірових дисциплін за даною ОП (ОПП 2020_1 http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/images/analytchem/OPP/OPP_NP/17703%20OP_2020_1.pdf). Задля усунення недоліків перелік вибірових ОК розширено (ОПП 2020_2 http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/images/analytchem/OPP/OPP_NP/17703%20OP_2020_2.pdf). 3. Щодо ресурсного забезпечення – недостатня кількість лабораторій та дещо застаріла мат.-тех. база. Для усунення цих недоліків було створено нові спец. лабораторії та закуплено сучасне обладнання, зокрема в аспекті забезпечення частини ОП, що відповідає за аналіз безпечності харчових продуктів, відремонтовано приміщення кафедри та замінено меблі. ЕГ переконалась у достовірності наданої інформації у відомостях про самооцінювання під час спілкування із фокус групами (з гарантом ОП Кобаса І., гол.бухгалтером Романів Ю. та під час огляду мат.-техн. бази).

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

У ЧНУ розроблено процедури реагування на зауваження і пропозиції, які виникають у результаті роботи акредитаційних комісій за ОП різних спеціальностей. Висновки цих комісій розглядаються і аналізуються на Вчених і методичних радах Університету і його підрозділів. Приймаються відповідні заходи щодо їх усунення. Серед основних побажань і зауважень, висловлених під час попередньої акредитації ОП (2016 рік) було вказано на вдосконалення (укрупнення) наукової тематики випускової кафедри та спрямування її відповідно до пріоритетних наукових напрямів МОН України; стимулювання наукової роботи викладачів, зокрема стосовно публікацій за

кордоном, у фахових виданнях з імпаکت-фактором, які входять до науково-метричних баз даних; поліпшення мат.-тех. бази випускової кафедри, зокрема оснащення спец. обладнанням та приладами для аналізу якості харч. прод-тів і контролю за параметрами технол. процесу їх вир-цтва, а також доукомплектування фонду бібліотеки ЧНУ підручниками та навч. посібниками з дисциплін професійної і практичної підготовки бакалаврів за ОП. За звітний період кафедра укрупнила наукову тематику та переорієнтувала її відповідно до пріоритетних наукових напрямів МОН України, а саме: «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» (Паспорт секції, 24. Природничо-математичні науки, п. 5.11. «Розроблення технології пакування, консервування та зберігання нових видів продуктів ...»). Наукові досягнення викладачів і студентів кафедри представлені матеріалами статей, опублікованих у фахових та закордонних журналах з імпаکت фактором, які входять до науково-метричної баз даних Scopus та Web of Science (за звітний період 10 публікацій). <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/naukova-robota>. Випускова кафедра значно поліпшила мат.-тех. базу сучасним обладнанням та приладами для аналізу якості та безпечності харчових продуктів, а саме: атомно-абсорбційними спектрофотометрами, газовим хроматографом, аналізатором молока, люміноскопом, молочною центрифугою, автоматичним цифровим рефрактометром, іономіром з іон-селективними електродами, мікроскопами тощо. Фонд бібліотеки ЧНУ доукомплектовано підручниками та навчальними посібниками з дисциплін професійної і практичної підготовки бакалаврів за напрямом „Харчові технології”. Наявність вищеперерахованого обладнання та укомплектування фондів бібліотеки було підтверджено під час огляду мат.-техн. бази. Під час удосконалення цієї ОП враховане зауваження, зроблене при акредитації інших ОП, щодо розширення переліку вибіркових дисциплін, що підтверджують рапорт, таблиця змін та витяги з протоколів засідань кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, та вченої ради Інституту <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/zmini-do-op>.

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

Принципи, процедури, політика, критерії ефективності забезпеч. якості осв. діяльн., якості ВО визначені у «Полож. про систему ВЗЯОД та якості ВО в ЧНУ» <https://drive.google.com/file/d/1BGtjpMStV35WLKnGjoozOwZMjofsBwnK/view>. «Полож. про порядок проведення внутр. моніторингу якості освітньої діяльності та якості ВО в ЧНУ» (<https://drive.google.com/file/d/1BGtjpMStV35WLKnGjoozOwZMjofsBwnK/view>) та «Полож. про розроблення і реалізацію ОП у ЧНУ» https://drive.google.com/file/d/13O1K-SnZkg7h4v1NS8Nhp4uqaDjg_BHY/view. Учасники академ. спільноти залучені до покращення ОП, зокрема викладачі Кобаса І.М. та Воробець М.М. є членами метод. ради Інституту, де розглядаються питання оптимізації структури, змісту ОП, її ОК, використання новітніх методів забезп. якості освіти (зокрема впровадження ефективного користування електронною системою дист. навч. Moodle, платформ Zoom, Google Class), ефективного використання потенціалу НПП (Сачко А. підтвердила, що у період жорсткого карантину НПП переглянули, адаптували, наскільки можливо, лабораторні роботи до домашніх умов проведення). Залучення НПП до процедур ВЗЯО відбувається шляхом проведення темат. лекцій, вебінарів, семінарів, зустрічей щодо обговорення питань удосконалення ОП, у т.ч. дистанційно. Працівники соц. лабор. ЧНУ систематично (2 рази на рік) організовують анонімні опитування НПП щодо питань плагіату, академ. доброчесн., протидії корупції тощо. Реалізація політики, стратегії ЧНУ щодо забезпеч. якості освіти на рівні кафедри відбувається шляхом максимального залучення до цих процесів членів академ. спільноти: здійснення моніторингу та періодичний перегляд ОП; розробка НМК ОК; участь в процесах підготовки документів для ліцензування, акредитації ОП; регулярне підвищення кваліфікації, стажування у провідних ЗВО України (ХДУХТ, Львівський НУВМБ ім. С.З. Гжицького <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/navchalna-robota-stazhuvannia-i-sertifikativkladachiv-kafedri>); активне залучення здобувачів ВО до наукової роботи в межах тематики кафедри (надано наук. публікації у співавторстві НПП, здобувачів ВО, що відповідають тематиці кафедри). У ЧНУ розроблені, функціонують чіткі та зрозумілі політика, процедури, стандарти дотримання академ. доброчесн. («Правила академічної доброчесності у ЧНУ» https://drive.google.com/file/d/1EzBsehqERCEzxJwWe-rz6_eTUFUBGv4o/view; «Етичний кодекс ЧНУ», розроблений у межах грантового проекту Програми «ERASMUS+» https://drive.google.com/file/d/1CB4AIMVXSAYkF_CepI-k98GPC9E8KznQ/view, якого послідовно дотримуються всі учасники освітнього процесу при реалізації ОП (підтверджено на зустрічах). На зустрічах зі стейкхолдерами спостерігалася сформована культура якості. ЕГ встановлено, що система ВЗЯ освітнього процесу постійно вдосконалюється, відповідає потребам стейкхолдерів. ЕГ рекомендує проводити більшу роз'ясн. роботу зі стейкхолдерами (здобувачами, роботодавцями, випускниками) щодо їх можливостей, прав для покращення ОП. Стейкхолдерами висловлено бажання відкриття магістратури за ОП

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 8.

У ЧНУ у цілому сформовано культуру якості, а внутрішня система забезпечення якості сприяє реагування на недоліки, виявлені в ОП і освітній діяльності. Сильними сторонами ОП вважаємо: публічність інформації про ОП, перебіг її реалізації, взаємодія із основними стейкхолдерами забезпечується шляхом розміщення у вільному доступі на сайті ЧНУ, сторінці кафедри; наявність дієвої системи моніторингу думки всіх стейкхолдерів, що реалізується періодичним (2 рази на рік) онлайн-анкетуванням; до складу проектної групи даної ОП входить представник роботодавців (гендиректор ТОВ «Саадет Україна»); забезпечено дотримання академічної доброчесності («Правила академічної доброчесності в ЧНУ ім. Ю. Федьковича») та «Етичного кодексу ЧНУ ім. Ю.Федьковича».

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

Рекомендовано проводити більшу роз'яснювальну роботу зі стейкхолдерами (зокрема, здобувачами, роботодавцями, випускниками) щодо їх можливостей і прав для покращення ОП. На зустрічі із різними стейкхолдерами (перш за все роботодавцями, випускниками, здобувачами ВО та НПП) було надано побажання щодо відкриття магістратури за даною ОП.

Рівень відповідності Критерію 8.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 8.

Внутрішня система забезпечення якості у контексті ОП «Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів» є дієвою. Недоліки не є суттєвими. Вище виділені сильні сторони і позитивні практики при аналізі діяльності ЧНУ дозволили ЕГ зробити висновок про відповідність ОП за Критерієм 8 Рівню В.

Критерій 9. Прозорість та публічність:

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

Права і обов'язки всіх учасників освітнього процесу є чіткими та зрозумілими. Усі локальні нормативно-правові акти, що діють у ЧНУ, є легкодоступними для тих, чий права і обов'язки вони регламентують. Ці правила і процедури наведені у: “Статуті ЧНУ” <https://drive.google.com/file/d/oB1PzclSOKFQnVm9xSzJHdWslX3BVdTRSMWoxUjlNb1dRYzFr/view> (розділи 3, 4, 8 та інші.); “Коллективному договорі ЧНУ ім. Юрія Федьковича” <https://drive.google.com/file/d/oB1PzclSOKFQnRTdLaUdBYVd6cHdsVDFkYjk3eWxRZXZheUt3/view>; “Етичному кодексі ЧНУ ім. Юрія Федьковича” https://drive.google.com/file/d/1CB4AIMVXSAykF_CepI-k98GPc9E8KznQ/view; конкретизовані у “Правилах внутрішнього трудового розпорядку” <https://drive.google.com/file/d/oB1PzclSOKFQnZzl5alNOMzRxY3N2dGV2b2Y2SFN1Uk5YMTIJ/view>. Крім цього, окремі аспекти прав та обов'язків висвітлені у ряді положень ЧНУ: про організацію освітнього процесу у ЧНУ (https://drive.google.com/file/d/14PoxHnt_u7rPqGbGu3cccWuTRXbI5-Gg/view); систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<https://drive.google.com/file/d/14UAVRHptFJkoS4NW5h35lDhfpsqOsytr/view>); порядок реалізації студентами права на вільний вибір навчальних дисциплін (<https://drive.google.com/file/d/18ToSVjeAfalvJrEnY189vLEUAFS9HKFD/view>) тощо. Ці та інші чинні документи щодо організації освітнього і виховного процесу ЧНУ розміщені у вільному доступі на офіційному веб-сайті ЧНУ у розділ “Навчання”: <http://www.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/scienc>. ЕГ на зустрічі із роботодавцями отримала підтвердження залучення їх як стейкхолдерів для перегляду ОП.

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

Під час зустрічі із гарантом ОП та керівництвом ЧНУ було підтверджено, що ОП виносяться на громадське обговорення і розміщуються на офіційному сайті ЧНУ, зокрема проект ОП, що акредитується, розміщувався у відкритому доступі раніше, ніж за 2 місяців до затвердження на веб-сайті ЧНУ <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/ogoloshennia/proekt-opp-tehnologichna-ekspertiza-bezpeka-harchovoyiproduktsiyi-ta-modernizatsiia-tehnologichnih-protseviv>. На момент роботи ЕГ усі діючі ОП були затверджені. Рекомендовано розміщувати у відкритому доступі таблицю пропозицій до ОП протягом тижня після закінчення громадського обговорення. На зустрічі із стейкхолдерами ген. директор «Саадет Україна» Жаровський В. підтвердив безпосередню участь у перегляді ОП, була запропонована ним і затверджена вибіркова ОК «Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції» (вибірковий блок 18); випускниця Мойсюра О. підтвердила врахування, у т. ч. її пропозиції щодо введення вибіркової ОК «Хімія смаку, запаху та кольору» (ВБ 19). За пропозицією студентів відбулася семестрова взаємозаміна практик („Хім.-аналіт. практика” перенесена з 4-го семестру на 2-й семестр, а „Фахова ознайомча практика” – з 2-го на 4-й семестр), що було підтверджено на зустрічі із випускниками та НПП (Сачко А.).

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

На офіційному сайті ЧНУ оприлюднені ОП «Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів» за спеціальністю 181 «Харчові технології» (введена у дію від 23 грудня 2020 року), за якою проводиться акредитація; переглянуті ОП, що були введені у дію 03 липня 2017 та 30 червня 2020 років, і навчальні плани (для повної та скороченої форм навчання) доступні за лінком: <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/osvitno-profesiina-programa>. На веб-сайті наявні силабуси для всіх обов'язкових та вибіркового ОК за посиланням: <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/navchalna-robota>. Інформація про ОП є точною і достовірною, а її обсяг достатній, щоб забезпечити можливість потенційних вступників зробити поінформований вибір щодо вступу на ОП, роботодавців – щодо цілей та змісту підготовки здобувачів за даною програмою. Рецензії на ОП розміщені за лінками: випускників <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/akreditatsiia-2021-retsenziyi-vidguki-vipusknikiv>; роботодавців <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/akreditatsiia-2021-retsenziyi-vidguki-robotodavtsiv>; академічної спільноти <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/akreditatsiia-2021-retsenziyi-vidguki-akademichnoyi-spilnoti>.

Загальний аналіз щодо Критерію 9:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 9.

У цілому діяльність ЧНУ ім. Ю. Федьковича є прозорою і публічною, даний ЗВО дійсно виконує свою суспільну місію. Внутрішні (локальні) нормативно-правові акти, що діють у ЧНУ, є легкодоступними для тих, чий права та обов'язки вони регламентують.

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

Рекомендовано розміщувати у відкритому доступі таблицю пропозицій до ОП упродовж тижня після закінчення громадського обговорення.

Рівень відповідності Критерію 9.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 9.

Обсяг інформації, що оприлюднюється, є достатнім для того, щоб забезпечити можливість потенційних вступників зробити поінформований вибір щодо вступу на ОП, а роботодавців – щодо цілей і змісту підготовки здобувачів за цією програмою. Наведені вище сильні сторони і позитивні практики при аналізі діяльності ЧНУ за критерієм 9 дозволили ЕГ зробити висновок про відповідність даної ОП 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, колоквіумів, доступ до використання лабораторій, обладнання тощо).

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

Загальний аналіз щодо Критерію 10:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 10.

не застосовується

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

не застосовується

Рівень відповідності Критерію 10.

не застосовується

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 10.

не застосовується

IV. Інші спостереження

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

-

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:

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

За результатами акредитаційної експертизи рішенням експертної групи є **умовна (відкладена) акредитація**.

Додатки до звіту:

Відсутні

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

Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.

Керівник експертної групи

Антюшко Дмитро Петрович

Члени експертної групи

Скрипник Вячеслав Олександрович

Дубина Аліна Анатоліївна