

## ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя</b>
Освітня програма	<b>4040 Харчові технології</b>
Рівень вищої освіти	<b>Магістр</b>
Спеціальність	<b>181 Харчові технології</b>

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

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

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

*Використані скорочення:*

**ID** - ідентифікатор

**ВСП** - відокремлений структурний підрозділ

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

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

**ЗВО** - заклад вищої освіти

**ОП** - освітня програма

## Загальні відомості

### 1. Інформація про освітню програму

Назва ЗВО	Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	4040
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Магістр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна

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

Склад експертної групи	Куник Олександра Миколаївна, Різник Анастасія Олександрівна, Антюшко Дмитро Петрович (керівник)
Залучений представник роботодавців	-
Дати візиту до ЗВО	23.09.2021 р. – 25.09.2021 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП [https://tntu.edu.ua/storage/pages/00000799/181-magistr\\_Vidomosti\\_SA.pdf](https://tntu.edu.ua/storage/pages/00000799/181-magistr_Vidomosti_SA.pdf)

Програма візиту експертної групи [https://tntu.edu.ua/storage/news/00004402/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B0%20%D0%B2%D1%96%D0%B7%D0%B8%D1%82%D1%83\\_181\\_%D0%BC%D0%B0%D0%B3%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80.pdf](https://tntu.edu.ua/storage/news/00004402/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B0%20%D0%B2%D1%96%D0%B7%D0%B8%D1%82%D1%83_181_%D0%BC%D0%B0%D0%B3%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80.pdf)

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

Звіт не містить інформацію з обмеженим доступом

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

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

**відсутні**

## II. Резюме

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

У результаті експертизи ОП «Харчові технології» II (магістерського) рівня визначено, що вона відповідає сучасним освітнім вимогам і тенденціям, зокрема потребам і інтересам ринку праці, у т.ч. на регіональному рівні, стейкхолдерів, у т.ч. здобувачів, роботодавців, випускників. Встановлено, що ОП розроблена у відповідності з вимогами ЗУ «Про вищу освіту», зокрема в аспекті забезпечення обсягу навантаження та дисциплін для вільного вибору здобувачами, має чіткі цілі, що відповідають місії та стратегії розвитку ТНТУ. Однак, представлений в ОП перелік компетентностей і ПРН не повністю забезпечують фокус ОП. Визначено, що ОП 2020 р. не повною мірою відповідає вимогам затвердженого 22.10.2020 профільного Стандарту вищої освіти, оскільки була прийнята до його затвердження. ОП 2021 р. містить дещо некоректне представлення даних щодо вибіркового дисциплін. У той же час встановлено, що вона та доступний на сайті ЗВО проєкт на 2022 р., загалом відповідають визначеним Стандартом вимогам, забезпечують досягнення передбачених компетентностей і ПРН, які відповідають 7 рівню Національної рамки кваліфікацій. Визначено також, що досягнення визначених в ОП компетентностей і ПРН в ОП 2021 р. порівняно з ОП 2020 р. посилено включенням і уточненням змісту профільних ОК. У ході консультаційної експертизи підтверджено, що наявні необхідні інфраструктура, фінансове, матеріально-технічне, зокрема лабораторне обладнання, науково-методичне, кадрове, соціальне забезпечення, належна кваліфікація НПП, зацікавленість роботодавців у випускниках. У ході роботи ЕГ встановлено високий рівень задоволеності здобувачів процесом навчання. Наявні чіткі, зрозумілі правила, процедури, що регулюють права, обов'язки учасників ОС; інформація на сайті про ОП 2021 р., проєкт на 2022 р., культура забезпечення якості, участь у формуванні та реалізації якої беруть усі стейкхолдери. Освітній процес за ОП дозволяє забезпечувати в здобувачів компетентностей і ПРН, необхідних для професійної діяльності у визначеній сфері, підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій із передбаченим проведенням досліджень та/або впровадженням інновацій за невизначеності умов і вимог. Результати акредитаційної експертизи засвідчили, що ОП «Харчові технології» постійно вдосконалюється й загалом відповідає встановленим Критеріям, має певні невідповідності, які не є системно важливими, а, отже, досить успішно реалізується та має перспективи для подальшого розвитку.

### Підсумок сильних сторін програми та позитивних практик

Орієнтованість на потреби ринку праці, зокрема на регіональному рівні, налагоджена співпраця з роботодавцями, залучення до викладання на ОП практика, активна орієнтація на потреби сучасного ринку праці. Врахування пропозицій здобувачів при визначенні кількості лекційних і лабораторних робіт із дисципліни «Інноваційні технології борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів». Висока задоволеність здобувачів навчанням. Середовище дист. навч. ТНТУ ім. І. Пулюя ATutor, що має можливість проведення відео-занять, функцію фото-ідентифікації студентів під час написання контрольних робіт та ін. Заучення до викладання обов'язкової ОК Кристинич І.А. - практика з 16 річним досвідом роботи у даній сфері. Здобувачі ВО магістерської ОП «Харчові технології» вчасно і повною мірою проінформовані щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих ОК. НПП кафедри щороку до початку нового навчального року оновлюють зміст освіти, беручи до уваги результати власних наукових досліджень, досвід отриманий під час стажувань, пропозиції стейкхолдерів. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів ВО є чіткими, зрозумілими та оприлюднюються заздалегідь. Результати опитування здобувачів свідчать про достатній рівень об'єктивності оцінювання викладачами результатів навчання здобувачів ВО. Застосування системи антиплагіату Strikeplagiarism.com. Активне залучення роботодавців до обговорення змісту ОП. Активна робота працює студентського самоврядування. Працює система моніторингу, періодично проводиться анкетування щодо виявлення рівня задоволеності різними аспектами освітнього процесу.

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

Несистемність інформування та проведення опитування здобувачів щодо цілей ОП, оцінки методів навчання – рекомендується проводити їх системно. Відсутність чітко визначеної унікальності ОП – рекомендується чітко ідентифікувати її через відповідно сформульовані компетентності, ПРН, що будуть безпосередньо стосуватися профільної сфери. Опосередкований рівень забезпечення компетентностей щодо виконання професійних завдань у закладах ресторанного господарства – рекомендується більше забезпечувати це при викладанні ОК. Некоректне представлення даних в ОП 2021 р. (щодо вибіркового дисциплін із загально університетського переліку) – рекомендується внести відповідні зміни. Не належним чином забезпечене право формування здобувачами індивідуальної освітньої траєкторії – рекомендується використовувати модель вибору вибіркового дисциплін із широкого переліку. Досягнення компетентностей і програмних результатів навчання між освітніми компонентами розподілено нерівномірно – рекомендується планувати досягнення компетентностей і ПРН. Епізодичний підхід до проведення випускників, роботодавців з метою збору пропозицій і рекомендацій для удосконалення ОП – рекомендується проводити їх системно. Слабка поінформованість здобувачів про можливість участі в програмах академ. мобільн., визнання результатів неформ. освіти – рекомендується посилити інформаційну роботу. Відсутність участі здобувачів у конкурсах студ. наук. робіт, грантових програмах, програмах міжн. академ.

мобільності - рекомендовано активізувати дослідницьку діяльність здобувачів шляхом участі у Всеукр. конкурсах студ. наукових робіт, конференціях, залучення до дослідн. роботи, участі у програмах міжн. академ. мобільності. Розширити базу практики, адже серед 38 здобувачів лише троє проходили практику на підприємствах галузі, решта - у лабораторіях випуск. кафедри. При популяризації академ. доброчесн. серед здобувачів ЕГ рекомендує зосередитися не на констатуючому, а на превентивному характері - ввести до складу ОП окремих ОК або модулів щодо академ. доброчесн. Рекомендується збільшити кількість публікацій НПП споріднених за тематикою до дисциплін, що вони викладають. У анкетуванні здобувачів ОП не передбачено питання для оцінки професійної майстерності викладачів - рекомендується включити до анкетування питання з оцінки якості проф. майстерності викладачів. Через практичну відсутність у викладачів ОП міжнар. стажувань та участі у міжнар. проектах ЕГ рекомендує розширити академ. мобільність викладачів і планувати міжнародні стажування та участь в грантових програмах. Рекомендується розширити можливості для осіб із особливими освітніми потребами. Доречним є створення постійно діючого органу щодо питань врегулювання конфліктних ситуацій, для надання психологічної підтримки. Здобувачі обмежено залучені до перегляду ОП (практикується лише запрошення їх на засідання кафедри з метою обговорення пропозицій) - рекомендується безпосередньо включати здобувачів та роботодавців до групи перегляду ОП для удосконалення ОП.

### III. Аналіз

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

#### Критерій 1. Проектування та цілі освітньої програми:

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

Метою ОП є підготовка висококваліфікованих та конкурентноспроможних фахівців із сучасним креативним мисленням і передовими компетентностями, здатних до комплексного розв'язання складних завдань у науково-дослідній, педагогічній, організаційно-технологічній, проєктно-технологічній, організаційно-управлінській системах функціонування підприємств харчової і переробної промисловості. Цілями ОП, як це передбачено Стандартом ВО, є формування у здобувачів здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. ЕГ встановлено, що дані цілі ОП відповідають місії ЗВО – створити умови для надання якісної освіти через вільне творче навчання та наукові дослідження відповідно до суспільних потреб, зумовлених розвитком України, науки, економіки та культури, а також глобальних процесів розвитку людської цивілізації, що визначена Стратегією та концепцією розвитку ТНТУ ім. І. Пулюя ([http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000376/Strategiya\\_ta\\_koncepciya\\_do\\_2025\\_TNTU.pdf](http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000376/Strategiya_ta_koncepciya_do_2025_TNTU.pdf)). Визначено, що ОП відповідає визначеній Стратегії розвитку університету до 2025 р., відповідно до якої ЗВО прагне стати провідним технічним університетом у західному регіоні України, освітньо-науковим центром гарантовано високої якості, бажаним місцем роботи для науковців і викладачів, привабливим для інвестицій науково-освітньо-виробничим проєктом, спільнотою, що сповідує загальнолюдські цінності й демократичні принципи свободи і відповідальності.

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

У результаті аналізу наданих матеріалів (рецензій-відгуків роботодавців, пропозицій практиків, здобувачів і НПП щодо вдосконалення ОПП 2021 р.), відомостей, одержаних у ході зустрічей із представниками роботодавців, здобувачів і випускників, встановлено, що інтереси стейкхолдерів враховуються при розробці ОПП, у т.ч. при визначенні цілей, ПРН і змісту ОП. Зокрема, встановлено врахування пропозиції Ковальчука В.В. щодо внесення в ОП дисципліни «Сучасні дослідження у харчових технологіях», Журавель О.С. щодо необхідності включення матеріалу про сертифікацію систем НАССР при вивченні дисципліни «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів», Гамрача В.О. щодо вивчення іноземної мови за професійним спрямуванням, здобувачки Марко Д. щодо необхідності збільшення кількості лабораторних занять за рахунок лекційних. У ході зустрічей із фокус-групами роботодавців і допоміжних (сервісних) підрозділів встановлено, що представники виробничих організацій залучаються до проведення Днів кар'єри, ярмарок вакансій, тощо. Встановлено також факт залучення до викладання на ОП начальника відділу з підтвердження і оцінки відповідності, стандартизації та сертифікації систем управління ДП "Тернопільстандартметрологія" Кристинич І.А. (лекційні заняття з дисципліни «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів»). При спілкуванні зі здобувачами встановлено наявність практики анкетування щодо задоволеності процесом навчання, визначення їх пропозицій щодо змісту та наповнення ОК (після вивчення

навчальних дисциплін). У той же час, опитування здобувачів щодо цілей ОП засвідчили 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 представниками ЕГ аналіз представлених компонентів ОП, навчальних планів, навчально-методичного забезпечення ОК свідчить, що їх зміст відображає сучасні аспекти розвитку ринку праці. Надано відомості щодо врахування потреб регіону в здобувачах ОП (пропозиції щодо обсягів держ. замовлення за ОП, листи від роботодавців), що підтверджують наявність попиту на них з боку роботодавців, вакансій спеціалістів за даною спеціальністю в західному регіоні загалом, і Тернопільській області зокрема. Відповідність цілей і ПРН ОП підтверджено у ході зустрічей із представниками фокус-групи роботодавців і наданими листами-відгуками. Практична підготовка щодо вивчення ОК, виконання завдань орієнтовані на врахування як потреб виробничих підприємств держави загалом, і Тернопільщини зокрема. Представники фокус-групи роботодавці вказали на нестачу кваліфікованих кадрів з даної спеціальності в регіоні, готовність працевлаштовувати випускників ОП. Встановлено, що при формуванні ОП вивчався досвід іноземних і вітчизняних ЗВО, а саме Lublin University of Technology (Люблінська Політехніка), Bialystok University of Technology (Білостоцька Політехніка), Національного університету харчових технологій, Одеської національної академії харчових технологій, Національного університету біоресурсів і природокористування України, зокрема щодо їх наповнення навчальними дисциплінами, їх обсягу, удосконалення їх змісту навчально-методичним матеріалом, забезпечення педагогічного підходу, методів і підходів до викладання, проте не було роз'яснено в чому конкретно.

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

На момент розробки ОП у 2020 р. Стандарт ВО за спеціальністю 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем був відсутнім. ПРН для ОП, що були сформовані у цих роках, відповідали вимогам Національної рамки кваліфікацій. При аналізі представниками ЕГ змісту та складових компонентів ОП «Харчові технології», проведені онлайн-зустрічей з представниками фокус-групам НПП, здобувачів ВО, роботодавців і випускників встановлено ОП 2021 р. і проєкт ОП 2022 р. прийому, що розміщені на офіційному веб-сайті ТНТУ ім. І. Пулюя, відповідає вимогам затвердженого 22.10.2020 р. Стандарту. Проте, варто зазначити, що ОП 2021 р. та проєкт ОП 2022 р. містять унікальний ПРН, проте, на думку представників ЕГ, він досить опосередковано стосується харчових технологій. Результати проведеного аналізу змісту та ОК ОП, проведені зустрічі із представниками фокус-груп здобувачів вищої освіти, науково-педагогічними працівниками та роботодавцями свідчать, що освітній процес за ОП «Харчові технології» загалом забезпечує досягнення визначених в ОП ПРН, зокрема компетентностей, у відповідності до вимог Національної рамки кваліфікацій, що регламентовано ЗУ «Про вищу освіту». У той же час, встановлено опосередкований рівень забезпечення компетентностей щодо виконання професійних завдань у закладах ресторанного господарства.

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

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

Орієнтованість на потреби ринку праці, зокрема на регіональному рівні, налагоджена співпраця з роботодавцями, залучення до викладання на ОП практика Кристинич І.А., активна орієнтація ОП на потреби сучасного ринку праці.

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

Несистемність інформування та проведення опитування здобувачів щодо цілей ОП, оцінки методів навчання, формування індивідуальної освітньої траєкторії – рекомендується проводити їх на системній основі. Рекомендується чітко ідентифікувати унікальність ОП «Харчові технології» в ТНТУ ім. І. Пулюя, визначити її через відповідно сформульовані компетентності і ПРН, що будуть безпосередньо стосуватися профільної сфери. Рекомендується передбачати досягнення визначених компетентностей і ПНР за рахунок вивчення ОК більш збалансовано (по 3-5 за рахунок певного ОК). Опитування здобувачів щодо цілей ОП показали відсутність їх чіткої та повної обізнаності – рекомендується удосконалити роботу щодо інформування. Опосередкований рівень забезпечення компетентностей щодо виконання професійних завдань у закладах ресторанного господарства – рекомендується більш повно забезпечувати даний аспект при викладанні ОК ОП.

## **Рівень відповідності Критерію 1.**

Рівень В

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

ОП загалом відповідає Критерію з визначеними недоліками, що не є суттєвими для успішної реалізації ОП, зокрема щодо інформування та опитувань здобувачів, визначення профільних унікальних компетентностей і ПРН, рекомендації щодо усунення яких надано вище.

### **Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми:**

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

Загальний обсяг ОП «Харчові технології» складає 90 кредитів ЄКТС, що відповідає вимогам діючого Закону України «Про вищу освіту», Стандарту вищої освіти 181 «Харчові технології», затвердженого 22.10.2020 р. Встановлено, що ОП відповідає вимогам законодавчо-нормативного забезпечення щодо навчального навантаження здобувачів, зокрема аудиторного, для даного рівня вищої освіти. Також ОП відповідає вимогам Стандарту ВО щодо обсягу ОП, відведеного на практичну підготовку, дисциплін, спрямованих на забезпечення результатів навчання за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.

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

Зміст ОП «Харчові технології» має чітку послідовну семестрову структуру, відповідає вимогам Положення про організацію освітнього процесу в ТНТУ ім. І. Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=12>). ОК складають логічну взаємопов'язану систему та згруповані за блоками: обов'язкові дисципліни (цикли загальної та професійної підготовки), практична підготовка, вибіркові компоненти, атестація здобувачів. У той же час, в ОП відсутнє виділення дисциплін, у т.ч. обов'язкових, що були б направлені на досягнення унікальних для ОП компетентностей і ПРН, а, отже, визначали її унікальність. У сукупності обов'язкові ОК дозволяють досягти заявлених цілей, загальних і фахових компетентностей і ПРН, що підтверджується матрицями відповідності. Встановлено, що навчальний план, за яким проводиться підготовка здобувачів, відповідає ОП, їх форма відповідає вимогам МОН України №1/9-239 від 28.04.2017, Положенню про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та припинення ОП ТНТУ ім. І. Пулюя з відповідними змінами (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=466>). Встановлено, що структурно-логічна схема вивчення дисциплін має логічну послідовність. ЕГ зазначає, що досягнення певних компетентностей і ПРН забезпечується ОК нерівномірно, зокрема ОК1 забезпечує лише ЗК4, СК7, ПРН12, а ОК13 – усі ЗК, СК1–3, 5, 6, ПРН 1–11, крім того, виконання кваліфікаційної роботи (А1) і її захист (А2) відповідно до ОПП передбачають досягнення всіх ЗК, СК і ПРН. Рекомендується передбачати досягнення компоненти та ПРН за рахунок вивчення ОК в ОПП більш збалансовано. Проаналізовано також, що СК7 і ПРН 12, що забезпечують унікальність ОП, доволі опосередковано стосуються харчових технологій. Визначено опосередкований рівень забезпечення компетентностей щодо можливого виконання професійних завдань у закладах ресторанного господарства (СК4), що реалізується у результаті ОК 6 «Ефективність харчового виробництва в сучасних умовах», фахової практики, виконання, захисту ВКР – рекомендується забезпечувати даний аспект при викладанні ОК.

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

Зміст ОП «Харчові технології» відповідає предметній області навчання, визначеній у відповідному Стандарті вищої освіти. Експертною групою встановлено, що в ОПП 2021 р. і проєкті ОПП 2022 р. передбачений обсяг фахової практики, який становить 9 кредитів ЄКТС, і обсяг ОП, направлений на забезпечення результатів навчання за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти, який складає більше 35% загального обсягу ОП, відповідають вимогам Стандарту. Аналіз представлених силабусів обов'язкових навчальних дисциплін свідчить про зв'язок зі спеціальністю, використання сучасних відомостей, належний рівень оновлення. Також, відповідно до даних, одержаних від гаранта ОП, роботодавців і випускників, навчання за ОП забезпечує формування передбачених

компетентностей і ПРН, необхідних для майбутнього працевлаштування, зокрема у сфері виробництва харчових продуктів (у т.ч. з урахуванням потреб регіону).

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

Можливість формування здобувачами вищої освіти індивідуальної освітньої траєкторії регламентується Положенням про індивідуальний навчальний план студента ТНТУ ім. І. Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=25>), Положенням про організацію освітнього процесу в ТНТУ ім. І. Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=12>). Вибіркова складова ОП складає 24,5 кредитів ЄКТС, що становить 27,2%, і відповідає вимогам. В ОП 2021 р. встановлено факт некоректного представлення даних: ВК1 і ВК2 обираються не ЗВО, а із загально університетського переліку дисциплін, що представлений у середовищі електронного навчання ТНТУ ATutor (Java-технології в проєктуванні програмного забезпечення, Протокол та етика ділового спілкування, Управління проєктами в ГРБ, Фінансовий менеджмент у сфері бізнесу, Штучний інтелект в електричній інженерії, Фінансове забезпечення діяльності, Політична психологія, Правове регулювання діяльності, Психологія життєвих криз, Психологія управління, Системи технічного захисту інформації, Веб-технології, Державне та регіональне управління, Емпіричні методи програмної інженерії, Енергозбереження, Дизайн об'єктів ГРБ, Друга іноземна мова та ін.) – даний факт був встановлений при спілкуванні з фокус-групою здобувачів. Проте, при виборі дисциплін науково- професійного спрямування встановлена модель вибору дисциплін із 2 блоків по 3 дисципліни (№1 – технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів і №2 – технології зберігання, консервування та переробки молока) за однією з яких здобувач виконує курсову роботу. Цей факт обґрунтовується ЗВО спеціалізованістю дисциплін, що вивчаються в певному блоці на магістерському рівні. При зустрічі зі здобувачами отримано підтвердження можливості та порядку здійснення реального вибору дисциплін, що реалізується відповідно до Положенням про індивідуальний навчальний план студента ТНТУ ім. І. Пулюя на основі подачі заяв про обрані дисципліни в деканат із наступним формуванням груп для їх вивчення.

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

Практична підготовка у ЗВО здійснюється відповідно до Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у Тернопільському національному технічному університеті ім. І. Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=469>). Відповідно до ОП «Харчові технології» передбачено 16,5 кредитів ЄКТС практичної підготовки, зокрема фахова (9 кредитів), практика за темою кваліфікаційної роботи (7,5 кредити), що направлені на формування спеціальних (фахових) компетентностей – це, у свою чергу, відповідає вимогам профільного стандарту ВО щодо обсягу практики не менше 8 кредитів ЄКТС. У ході проведення експертизи визначено, що практична підготовка проводиться під керівництвом викладачів університету та спеціалістів підприємств (організацій). Проходження практичної підготовки здобувачами здійснюється на основі відповідних договорів, що попередньо укладаються з організаціями, навчальних планів і програм практики (наказ з переддипломну практику, договори про співробітництво, приклад звіту, договору та щоденника з переддипломної практики представлено за запитом). При проведенні зустрічі із представниками фокус-групи здобувачів встановлено їх задоволеність практичною підготовкою. Зміст і технологія проходження практик визначається програмою практики та завданням, що видається перед проходженням. За результатами проведення практики проводиться захист відповідних звітів про проходження практики, що відображається у вигляді заліку. Представники кафедри харчової біотехнології і хімії, відповідальні за практику, сприяють оволодінню студентами відповідними навичками та здібностями. У ході онлайн-зустрічі здобувачі зазначили про забезпечення університетом можливості практики та засвідчили задоволеність базами практики.

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

Набуття здобувачами вищої освіти за ОП «Харчові технології» у ТНТУ ім. І. Пулюя соціальних навичок (soft skills), що відповідають заявленим цілям, забезпечується вивченням обов'язкових дисциплін «Етика професійної діяльності та основи педагогіки», «Іноземна мова фахового спрямування». Згадані дисципліни сприяють здобуттю загальних компетенцій та подальшому професійному розвитку майбутніх фахівців. Також навички soft skills формуються в здобувачів і при вивченні інших дисциплін при підготовці та презентації, обговоренні результатів індивідуальних завдань і проєктів, вирішенні кейсів, захисті курсових робіт, проходженні практик, написання та захисту випускної роботи.

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

Професійний стандарт за спеціальністю 181 «Харчові технології» відсутній.

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

За результатами аналізу навчального плану та освітніх компонентів ОП «Харчові технології» у ТНТУ ім. І. Пулюя встановлено, що загалом аудиторне навантаження в середньому складає 18,7% обсягу ОК (з урахуванням проходження практичної підготовки, виконанням і захистом ВКР). При цьому при вивченні навчальних дисциплін частка аудиторної роботи складає близько 35%, самостійної – 65%. Це свідчить про рівномірне та не надмірне навантаження здобувачів вищої освіти. Організація та проведення самостійної роботи регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в Тернопільському національному технічному університеті ім. І. Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=12>). При онлайн-зустрічі зі здобувачами представниками ЕГ встановлено, що питання обсягу самостійної роботи та її зміст досліджуються шляхом анкетування студентів із метою врахування їх пропозицій вже після вивчення дисциплін в електронному режимі. Здобувачі підтвердили факт участі в цих опитуваннях щодо відповідності своїм потребам і інтересам, у т.ч. щодо обсягів аудиторної та самостійної роботи.

**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.**

За даною освітньою програмою підготовка за дуальною формою освіти не здійснюється.

**Загальний аналіз щодо Критерію 2:**

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

Врахування пропозицій здобувачів при визначенні кількості лекційних і лабораторних робіт із дисципліни «Інноваційні технології борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів». Висока задоволеність здобувачів навчанням.

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

В ОП відсутнє виділення дисциплін, що визначають її унікальність – рекомендується внести відповідні зміни. Опосередкований рівень забезпечення компетентностей щодо можливого виконання професійних завдань у закладах ресторанного господарства (СК4), що реалізується у результаті ОК 6 «Ефективність харчового виробництва в сучасних умовах», фахової практики, виконання та захисту ВКР – рекомендується більш повно забезпечувати даний аспект при викладанні ОК ОП. Некоректне представлення даних в ОПП 2021 р. (щодо вибірових дисциплін із загально університетського переліку, що представлені в електронному середовищі ЗВО ATutor, а не дисципліни, які обираються ЗВО, як це сформульовано в ОП 2021 р.) – необхідним є внесення відповідних змін. Не належним чином забезпечене право формування здобувачами індивідуальної освітньої траєкторії – рекомендується використовувати модель вибору вибірових дисциплін із широких блоків. Досягнення компетентностей і програмних результатів навчання між освітніми компонентами розподілено нерівномірно – при формуванні ОПП рекомендується планувати досягнення визначених компетентностей і ПРН за рахунок вивчення ОК більш збалансованого і, відповідно, спрямовувати вивчення ОК на досягнення більш конкретних результатів. Епізодичний підхід до проведення анкетувань стейкхолдерів, зокрема випускників, роботодавців, з метою збору пропозицій і рекомендацій для удосконалення ОП.

**Рівень відповідності Критерію 2.**

Рівень В

**Обґрунтування рівня відповідності Критерію 2.**



Загальна відповідність вимогам за Критерієм з встановленими недоліками, що не є системно важливими, зокрема щодо визначення дисциплін, які визначають унікальність ОП, забезпечення можливості для роботи у сфері ресторанного бізнесу, некоректного представлення переліку вибіркового дисциплін із загально університетського переліку, рекомендації щодо їх усунення яких надано вище.

### **Критерій 3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання:**

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

Правила прийому на навчання за освітньою програмою «Харчові технології» розміщені у вільному доступі та оприлюднені на офіційному веб-сайті ТНТУ ім. І. Пулюя (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/admission/rules>). Ознайомлення з документом засвідчило, що правила прийому є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень.

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

Правила прийому на навчання за ОП «Харчові технології» II (магістерського) рівня в ТНТУ ім. І. Пулюя, що враховують особливості ОП, визначені у відповідних Правилах прийому до ТНТУ ім. І. Пулюя (<https://tntu.edu.ua/storage/pages/00000314/tntu-pp2021.pdf>), що оновлюються щорічно. Вступ передбачає складання єдиного вступного іспиту (ЄВІ) з іноземної мови та фахового випробування, що включає зміст обов'язкових навчальних дисциплін загальної і професійної підготовки, необхідних для навчання за ОП. Складання додаткових фахових вступних випробувань для вступників, які вступають на основі ступеня вищої освіти (освітньо-кваліфікаційного рівня), здобутого за іншою спеціальністю, не передбачено правилами прийому. На спеціально розробленому для вступників сторінці Абітурієнту вдало структуровано усю необхідну для загальної інформації та опис ОП. Додатково на сторінці кафедри у вкладці «Абітурієнту» (<https://hb.tntu.edu.ua/news/zaproshujemo-na-navchannya/>) представлена загальна інформація про переваги ОП.

#### **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.**

Порядок визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти за програмами внутрішньої та міжнародної академічної мобільності, регулюється Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу Тернопільського національного технічного університету ім. І. Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=30>), зокрема у змісті підрозділу 4.5 «Порядок визнання результатів академічної мобільності студентів та ліквідації академічної різниці», деталізовано процедуру прийняття рішення про зарахування періодів навчання, перезарахування курсів (навчальних дисциплін), кредитів та ліквідацію академічної різниці. Положення про комісію ТНТУ з визнання здобутих в іноземних освітніх установах ступенів вищої освіти та наукових ступенів (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=33>) встановлює відповідну процедуру з метою забезпечення права громадян, які здобули вищу освіту або пройшли певний період навчання у закладах інших держав, на продовження навчання та/або провадження професійної діяльності. Документи оприлюднені на сайті Університету у розділі Організаційне забезпечення освітнього процесу, є доступними для всіх стейкхолдерів. Правила чіткі й зрозумілі, дотримуються під час реалізації освітніх програм Університету. У той же час, слід зазначити, що практичного досвіду застосування на ОП, що акредитується, процедур визнання результатів академічної мобільності встановлено не було.

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

Правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті в ТНТУ ім. І. Пулюя регламентується Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу ТНТУ ім. І. Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=30>). Під час зустрічі з фокус-групами здобувачів, адміністративного персоналу, випускників було встановлено відсутність звернень здобувачів освіти за ОП щодо визнання результатів, отриманих у неформальній освіті. На основі проведеного представниками ЕГ аналізу випадків звернень здобувачів освіти за ОП щодо визнання результатів, отриманих у неформальній освіті, встановлено не було. При зустрічі з фокус-групою здобувачів вони не володіють інформацією про такі правила.

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

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

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

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

Некоректне представлення даних в оприлюдненій ОП 2021 р. (щодо дисциплін за вибором ЗВО) та проєкті ОП на 2022 р. (зазначені дати попереднього затвердження). Потребує активізації роботи щодо інформування здобувачів про можливість участі в програмах академічної мобільності та надання можливості набуття знань у неформальній освіті.

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

Рівень В

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

Загалом ЕГ констатує загальну відповідність за даним Критерієм із несуттєвими недоліками щодо належного рівня інформування здобувачів про можливість визнання результатів академічної мобільності та результатів навчання, отриманих у неформальній освіті – рекомендується активізації робота щодо інформування здобувачів у даному напрямку

## **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.**

Навчання у ТНТУ ім. І. Пулюя в межах магістерської ОП «Харчові технології» здійснюється за денною, заочною та дистанційною формами. Результати інтерв'ювання здобувачів ВО та роботодавців під час зустрічей свідчать, що дуальна форма навчання має підстави для впровадження, однак не реалізується на даній ОП. Освітній процес за магістерською ОП «Харчові технології» здійснюється за наступними формами: навчальні заняття; самостійна робота; практична підготовка; контрольні заходи. Форми та методи навчання і викладання регламентує Положення про організацію освітнього процесу в ТНТУ ім. І. Пулюя. Досягнення заявлених в ОП цілей та програмних результатів навчання в умовах карантину відбувається за рахунок використання середовищі ЕН ТНТУ ім. І. Пулюя ATutor (<https://dl.tntu.edu.ua/login.php>). Роботу ATutor було продемонстровано здобувачами Третяк С. та Марко Д. на резервній зустрічі. Викладання ОК «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» проводить начальник відділу з підтвердження і оцінки відповідності, стандартизації та сертифікації систем управління ДП «Тернопільстандартметрологія» Кристинич І.А. - практик з 16 річним досвідом роботи. У ТНТУ ім. І. Пулюя дотримуються принципів академічної свободи. За словами начальника навчального відділу Ткаченко І.Г. викладачі не обмежуються у питаннях інтерпретації навчального матеріалу, формах і способах його викладення. Здобувачі ВО під час інтерв'ювання підтвердили право вільно обирати керівників й тематику курсових та кваліфікаційних робіт, бази практик. Здобувачі ВО долучаються до обговорення змісту магістерської ОП «Харчові технології», вносять пропозиції, зокрема про збільшення лабораторних годин для дисципліни «Інноваційні технології борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів» (доданий на запит ЕГ документ про пропозиції стейкхолдерів), оцінюють якість освітнього процесу (результати анкетувань <https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=548>).

### **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).**

Під час зустрічі зі здобувачами ВО магістерської ОП «Харчові технології» з'ясовано, що інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих ОК надається викладачами на першому занятті, а також є у вільному доступі в робочих програмах та силабусах. Силабуси обов'язкових ОК представлено на сайті кафедри (<https://hb.tntu.edu.ua/syllabus/>), силабуси вибіркових ОК

представлено у середовищі ЕН ТНТУ ім. І. Пулюя ATutor (доступ до переліку вибіркового дисциплін мають усі здобувачі ВО, зареєстровані у середовищі ЕН ТНТУ ім. І. Пулюя ATutor). Робочі програми частково представлені на сайті кафедри, у середовищі ATutor вони представлені у повній мірі. Через відсутність доступу ЕГ до середовища ЕН ТНТУ ім. І. Пулюя ATutor силабуси вибіркового дисциплін були представлені ЕГ гарантом ОП Бейко Л.А. під час ознайомлення з матеріально-технічною базою. Силабуси магістерської ОП «Харчові технології» містять інформацію про автора курсу, інформацію про навчальну дисципліну, програму навчальної дисципліни (опис, мета предмет навчальної дисципліни та результати навчання, місце дисципліни в структурно-логічній схемі навчання за ОП, навчальні матеріали та ресурси), політику та контроль навчальної дисципліни (види контролю та рейтингова система оцінювання результатів навчання). Представлена у силабусах інформація є доступною, зрозумілою і вчасною.

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

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації магістерської ОП «Харчові технології» у ТНТУ ім. І. Пулюя відбувається шляхом залучення здобувачів ВО до наукової роботи, зокрема при вивченні ОК «Інтелектуальна власність», «Науково-дослідна робота», «Статистичні методи обробки результатів досліджень», «Сучасні дослідження у харчових технологіях», під час проходження практики за темою кваліфікаційної роботи у лабораторіях кафедри харчової біотехнології і хімії, підприємствах галузі, виконання науково-дослідної частини кваліфікаційної роботи магістра <https://hb.tntu.edu.ua/navchalno-metodychni-vkazivky/>, публікації апробованих результатів досліджень у збірниках тез студентських конференцій. Для викладання, базованого на дослідженнях, в ТНТУ ім. І. Пулюя створені необхідні навчальна й дослідницька інфраструктури, продемонстровані гарантом ОП під час ознайомлення з матеріально-технічною базою. На зустрічі зі здобувачами ВО студенти розповіли про участь у I Міжнародній науково-технічній конференції «Якість води: біомедичні, технологічні, агропромислові і екологічні аспекти», що проходила у травні 2021 р. в ТНТУ ім. І. Пулюя. На додатковий запит стосовно даних (прикладів) про науково-дослідницьку роботу здобувачів за даною ОП гарантом Бейко Л.А. було надано матеріали IV міжнародної студентської науково-технічної конференції «Природничі та гуманітарні науки. Актуальні питання», яка проходила у ТНТУ ім. І. Пулюя 28-29 квітня 2021 р. Серед тез, представлених у збірнику матеріалів даної конференції, 17 з 18 тез у секції «Хімія. Хімічна, біологічна та харчова технології» належить здобувачам ТНТУ ім. І. Пулюя. На даний час наукова робота кафедри харчової біотехнології і хімії проводиться за держбюджетною темою №0108U004125 «Дослідження шляхів утворення і виділення біологічно активних продуктів протеолізу казеїну», науковий керівник – д.б.н. проф. Юкало В.Г. (<https://hb.tntu.edu.ua/stuff/naukova-robota/>), відомостей участі здобувачів у даній темі надане не було.

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

У відомостях СО зазначено, що зміст ОК магістерської ОП «Харчові технології» переглядається кожного семестру, дана інформація була підтверджена під час зустрічі з НПП д.вет.н., проф. Кухтин М.Д., а також гарантом Бейко Л.А. НПП кафедри харчової біотехнології і хімії застосовують для оновлення змісту освіти власні результати наукових досліджень (<https://hb.tntu.edu.ua/stuff/naukova-robota/>, <https://hb.tntu.edu.ua/stuff/naukovi-proekty/>), досвід, отриманий під час стажувань, пропозиції роботодавців та здобувачів ВО (наданий за запитом ЕГ протокол засідання кафедри харчової біотехнології і хімії №7 від 17.02.2021 р.). Під час зустрічі з начальником навчального відділу Ткаченко І.Г., який відповідає за навчально-методичну роботу в ТНТУ ім. І. Пулюя, було з'ясовано, що оновлення робочих програм на основі наукових досягнень і сучасних практик відбувається кожного року до початку нового навчального року. Так, за пропозицією голови правління ПрАТ «Тернопільський молокозавод» Ковальчук В.В. до складу ОП 2021 року було введено таку ОК як «Сучасні дослідження у харчових технологіях», за пропозицією директора ТОВ «Тернопільлібпрот» Журавель О.С. для вивчення здобувачами системи сертифікації НАССР було введено ОК «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів», за пропозицією директора ПП «АГРОПРОДСЕРВІС ЯРЧІВЦІ» Гамрач В.О. було введено дисципліни «Іноземна мова фахового спрямування», за пропозицією здобувачів ВО було збільшено обсяг лабораторно-практичної підготовки (інформація додана до справи за запитом ЕГ).

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

Для забезпечення навчання, викладання та проведення наукових досліджень, пов'язаних з інтернаціоналізацією діяльності у ТНТУ ім. І. Пулюя функціонує відділ міжнародного співробітництва (<https://tntu.edu.ua/?r=uk/about/inter/vms>). Начальник відділу міжнародного співробітництва Дудар О.В. на зустрічі з адміністративним персоналом розповіла про участь здобувачів магістерської ОП «Харчові технології» у програмі Еразмус+, зокрема навчання студентки Паскевич В. в Університеті Валенсії (Іспанія), слід зазначити, що на той час студентка навчалась на бакалаврській ОП. Також було наведено приклад закордонної практики здобувачів магістерської ОП «Харчові технології» у Польщі. Здобувачі першого курсу другого рівня ВО під час інтерв'ювання підтвердили практику у Польщі на харчовому підприємстві з виготовлення напівфабрикатів (Смоляк І.П., Хмеляр А.Б. - з 21.06.21 по

25.07.21 р “Panorama Morska”). У наказі на направлення студентів на практику, наданому за запитом ЕГ, також містяться відомості про 5-тижневу закордонну практику здобувача Полевого М.І. на підприємстві “AssociAZione U.C.M. - Italy” (Італія). НПП, які викладають на ОП, мають міжнародні публікації, індексовані у наукометричних базах Scopus та Web of Science, проходять закордонні стажування (Бейко Л.А. - Політехніка Білостоцька, Польща, 17-25 червня 2021 р.), мають сертифікати В2 з іноземних мов (Лісовська Т.О. – англійська мова, Кухтин М.Д., Шостаківська Н.М. – польська мова). Завідувач кафедри харчової біотехнології, д.б.н., професор Покотило О.С. проходив 3-тижневе стажування у Національному центрі наукових досліджень (SNRC) в Multidisciplinary Institute Hubert Curien (ІРНС) в лабораторії ядерної хімії в м. Страсбург (Франція) <https://hb.tntu.edu.ua/timeline/naukovets-tntu-im-i-pulyuya-projshov-stazhuvannya-v-laboratoriji-yadernoji-himiji-v-m-strasburh/>.

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

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

Сильною стороною є середовище ЕН ТНТУ ім. І. Пулюя ATutor, яке має можливість проведення відео-занять, має функцію фото-ідентифікації студентів під час написання контрольних робіт та ін. Позитивною практикою є залучення до викладання обов'язкової ОК Кристинич І.А. - практика з 16 річним досвідом роботи у даній сфері. Здобувачі ВО магістерської ОП “Харчові технології” вчасно і повною мірою проінформовані щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих ОК. НПП кафедри кожного року до початку нового навчального року оновлюють зміст освіти, беручи до уваги результати власних наукових досліджень, досвід отриманий під час стажувань, пропозиції стейкхолдерів.

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

Відсутність участі здобувачів ВО магістерської ОП “Харчові технології” у конкурсах студентських наукових робіт, грантових програмах, програмах міжнародної академічної мобільності - рекомендовано активізувати дослідницьку діяльність здобувачів шляхом участі у Всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт, конференціях в інших ЗВО України, залучення здобувачів ВО до дослідницької роботи над науковою темою кафедри харчової біотехнології і хімії, участі у програмах міжнародної академічної мобільності. Рекомендується розширити базу практики, адже з двох наказів на практику за 2021 рік для 1 й 2 курсу другого рівня ВО (науково-педагогічна, переддипломна) серед 38 здобувачів лише троє проходили практику на підприємствах галузі (“Panorama Morska”, “AssociAZione U.C.M. - Italy”), решта - у лабораторіях випускової кафедри.

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

Рівень В

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

Враховуючи наведені сильні сторони та позитивні практики, а також аналіз слабких сторін, недоліків та рекомендацій щодо удосконалення ОП у контексті Критерію 4 ЕГ дійшла висновку, що магістерська ОП за спеціальністю 181 «Харчові технології» відповідає рівню В за критерієм 4.

#### **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.**

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів ВО за магістерською ОП «Харчові технології» містяться у силабусах та робочих програмах, які розміщено у вільному доступі в середовищі ЕН ТНТУ ім. І. Пулюя ATutor (<https://dl.tntu.edu.ua/showpage.php?id=2>), силабуси обов'язкових ОК розміщено на сайті кафедри (<https://hb.tntu.edu.ua/syllabus/>). Застосовані форми контролю регламентуються Положенням про оцінювання здобувачів ВО ТНТУ ім. І. Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=86>), є чіткими та зрозумілими. Здобувачі під час інтерв'ювання повідомили про те, що викладачі на першому занятті інформують їх про форми контрольних заходів та критерії оцінювання. Так, здобувач першого курсу розповіла, що в ТНТУ ім. І. Пулюя діє 100-бальна накопичувальна система, згідно якої 75 балів (максимально) здобувачі отримують протягом семестру, 25 балів здобувачі можуть отримати на екзамені.

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

Форма атестації здобувачів ВО за магістерською ОП «Харчові технології» повністю відповідає вимогам стандарту вищої освіти, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. №1295. Інституційний репозитарій ТНТУ ім. І. Пулюя містить автореферати кваліфікаційних робіт магістрів ОП «Харчові технології» починаючи з 2018 року (<http://elartu.tntu.edu.ua/handle/123456789/31/simple-search?filterquery=%D1%85%Do%Bo%D1%80%D1%87%Do%BE%Do%B2%D1%96+%D1%82%Do%B5%D1%85%Do%BD%Do%BE%Do%BB%Do%BE%Do%B3%D1%96%D1%97&filtername=subject&filtertype>equals>).

## **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.**

Аналіз основних положень, які регламентують організацію освітнього процесу в ТНТУ ім. І. Пулюя (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/info/documents>), результати інтерв'ювань НПП кафедри харчової біотехнології і хімії, здобувачів ВО магістерської ОП «Харчові технології» свідчать про абсолютну прозорість процесу проведення контрольних заходів. Здобувачі під час інтерв'ювання зазначили, що випадків конфліктних ситуацій під час проведення контрольних заходів у них не було, але у разі визнання необ'єктивного оцінювання здобувачі можуть перездати модульні роботи у зручний для них час, що цілком узгоджується з вимогами Положення про оцінювання здобувачів ВО ТНТУ ім. І. Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=86>). При опитуванні здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології» щодо рівня їх задоволеності якістю даної освітньої програми та освітнього процесу в ТНТУ ім. І. Пулюя 58,1% здобувачів відповіли, що більшість викладачів оцінюють об'єктивно; 41,9% – що усі оцінюють об'єктивно, результати анкетування оприлюднена на сайті ТНТУ ім. І. Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=548>).

## **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.**

Забезпечення академічної доброчесності під час реалізації магістерської ОП «Харчові технології» регламентується Положенням про недопущення академічного плагіату в ТНТУ ім. І. Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=462>), Положенням про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ТНТУ ім. І. Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=465>). Здобувачі ВО під час інтерв'ювання показали, що принципи академічної доброчесності в ТНТУ ім. І. Пулюя мають скоріше констатуючий ніж превентивний характер - є чітка система моніторингу дотримання академічної доброчесності (перевірка робіт на наявність плагіату), в той час як популяризація академічної доброчесності серед здобувачів знаходиться на слабкому рівні. Здобувачі підтвердили, що їх наукові роботи перед захистом або публікацією перевіряються на унікальність та наявність плагіату за допомогою системи антиплагіату Strikeplagiarism.com., але дати визначення академічній доброчесності та навести приклади її прояву не змогли. Під час зустрічі з НПП кафедри харчової біотехнології і хімії встановлено, що вони повною мірою ознайомлені з принципами академічної доброчесності.

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

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

Сильними сторонами ОП є те, що форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів ВО є чіткими, зрозумілими та оприлюднюються заздалегідь. Форма атестації здобувачів ВО за магістерською ОП «Харчові технології» повністю відповідає вимогам стандарту вищої освіти. Результати опитування здобувачів свідчать про достатній рівень об'єктивності оцінювання викладачами результатів навчання здобувачів ВО. Наявність положень, які забезпечують академічну доброчесність під час реалізації магістерської ОП «Харчові технології». Наявність системи антиплагіату Strikeplagiarism.com.

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

При популяризації академічної доброчесності серед здобувачів ВО магістерської ОП «Харчові технології» ЕГ рекомендує зосередитися не на констатуючому, а на превентивному характері - доцільно ввести до складу ОП окремі ОК або їх окремі модулі, присвячених академічній доброчесності.

## **Рівень відповідності Критерію 5.**

Рівень В

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

Зважаючи на зазначені сильні сторони та позитивні практики, а також рекомендації щодо активізації популяризації академічної доброчесності, ЕГ дійшла висновку, що ОП за Критерієм 5 відповідає рівню В.

## **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.**

Відповідність компетентностей НПП регламентує Положення про порядок обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників ТНТУ ім. І. Пулюя (остання редакція від 21.04.2021 р. <https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=323>). На відео-зустрічі начальниця відділу кадрів повідомила, що НПП приймають на роботу на основі конкурсного відбору, шляхом укладання з ними трудового договору у тому числі і за контрактом. Науково-педагогічна діяльність кожного працівника розглядається на засіданні кадрової комісії, де встановлюється попередня відповідність працівника кваліфікаційним вимогам, також оцінюється професійний рівень та рекомендації кафедри або факультету. Також начальниця відділу кадрів повідомила, що проблем або складнощів з добору НПП для забезпечення магістерської ОП «Харчові технології» не було. З вересня 2021 року на посаду викладача за сумісництвом (0,25 ставки) було прийнято практика з управління ДП «Тернопільстандартметрологія» для викладання ОК «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» - Кристинич І.А. У зведеній інформації про викладачів відомостей СО наведено дані про викладачів обов'язкових ОК. Аналіз представлених даних свідчить про повну відповідність академічній та професійній кваліфікації викладачів ОК, що забезпечує досягнення цілей та ПРН ОП. Викладачі мають відповідну фахову освіту, публікації у виданнях, що включені до Scopus та WoS, наукових фахових виданнях України, патенти, посібники, що за тематикою споріднені до дисциплін, які вони викладають. Деякі викладачі мають сертифікати В2 з іноземних мов (Лісовська Т.О. – англійська мова, Кухтин М.Д., Шостаківська Н.М. – польська мова). Викладачі вибіркового ОК частково були присутні на зустрічі з НПП. Інформація про професорсько-викладацький склад оприлюднена на сторінці кафедри харчової біотехнології і хімії (<https://hb.tntu.edu.ua/about/personal-kafedry/profesorско-vykladatskyj-sklad/>).

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

Організація конкурсу на заміщення вакантних посад регламентується Положенням про порядок обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників ТНТУ ім. І. Пулюя (остання редакція від 21.04.2021 р. <https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=323>), Положенням про кадрову комісію ТНТУ ім. І. Пулюя (остання редакція від 25.04.2019 р. <https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=113>), а також Тимчасовим порядком проведення таємного голосування в умовах карантину при обранні на посади і присвоєнні вчених звань науковим і науково-педагогічним працівникам ТНТУ ім. І. Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=507>). Наказ про оголошення конкурсу, терміни та умови його проведення розміщують на веб-сторінці університету (в рубриках «Оголошення» і «Публічна інформація») за два місяці до його проведення. Усі рішення кадрової комісії приймаються відкритим голосуванням простою більшістю голосів. Якщо голоси розподілились порівну, вирішальним є голос голови кадрової комісії. Засідання вважається дійсним, якщо у ньому брало участь не менше 2/3 членів кадрової комісії. Прийняті на засіданнях рішення оформляють протоколами, які зберігаються у секретаря кадрової комісії відповідно до номенклатури справ. Порядок конкурсного відбору викладачів є прозорим, дозволяє оцінити професіоналізм претендентів та забезпечити викладання відповідно до цілей магістерської ОП «Харчові технології». Здобувачі не беруть участі у процедурах конкурсного відбору НПП. За словами начальниці відділу кадрів прохань про заміну викладачів на ОП «Харчові технології» від студентів не надходило. Дана інформація була підтверджена на зустрічі зі здобувачами.

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

ТНТУ ім. І. Пулюя активно залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу. В університеті функціонує Експертна рада кафедри харчової біотехнології і хімії. Голова ради Ковальчук В.В. (голова правління ПрАТ «Тернопільський молокозавод»), члени ради: Гамрач В.О. (директор ПП «Агропродсервіс Ярчівці»), Будь А.І. (директор ПП «Агроспецгосп»), Голованчук Г.І. (виконавчий директор ДП «Дінтер-Україна Скала»), Прокіпчук Л.О. (голова ФГ «Дністрянські зорі»), Журавель О.С. (директор ТОВ «ТЕРНОПІЛЬХЛІБПРОМ»), Деркач А.В. (головний інженер ПрАТ «Тера»). Відгуки від ради роботодавців з пропозиціями щодо змісту магістерської ОП «Харчові технології» додано до справи. Зокрема, за пропозицією голови правління ПрАТ «Тернопільський молокозавод» Ковальчук В.В. до складу ОП 2021 року було введено таку ОК як «Сучасні дослідження у харчових технологіях», за пропозицією директора ТОВ «Тернопільхлібпром» Журавель О.С. для вивчення здобувачами системи сертифікації НАССР було введено ОК «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів», за пропозицією директора ПП «АГРОПРОДСЕРВІС ЯРЧІВЦІ» Гамрач В.О. було введено дисципліни «Іноземна мова фахового спрямування» (інформація додана до справи за запитом ЕГ). Під час інтерв'ювання роботодавці повідомили про зацікавленість у підготовці кваліфікаційних робіт під замовлення.

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

З вересня 2021 року на посаду викладача кафедри харчової біотехнології і хімії за сумісництвом для викладання дисципліни «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» було прийнято Кристинич І.А., фахівця-практика, яка за основним місцем роботи працює начальником відділу з підтвердження і оцінки відповідності, стандартизації та сертифікації систем управління ДП «Тернопільстандартметрологія», та має стаж роботи 16 років. Кваліфікація Кристинич І.А. – інженер-технолог, диплом спеціаліста ТЕ 16990658, спеціальність Технологія зберігання, консервування та переробки плодів та овочів, виданий 2001 р. ТНТУ ім. І. Пулюя. Кристинич І.А. не змогла долучитись до зустрічі з ЕГ. Здобувачі ВО зазначили, що на початку вивчення дисципліни «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» мали деякі труднощі зі сприйняттям матеріалу від професіонала-практика, але потім їх робота налагодилась. Інших прикладів залучення роботодавців чи практиків до аудиторних занять у відомостях СО та зустрічах зі стейкхолдерами надано не було. При інтерв'юванні випускники та здобувачі ОП «Харчові технології» висловили бажання збільшення кількості екскурсій та виїзних занять на підприємства галузі.

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

ТНТУ ім. І. Пулюя сприяє професійному розвитку викладачів шляхом участі в наукових заходах (конференції, вебінари, круглі столи). Кафедра харчової біотехнології та хімії є організатором Міжнародної науково-технічної конференції «Стан і перспективи харчової науки та промисловості», яка проходила у 2015, 2017 та 2019 роках <https://hb.tntu.edu.ua/timeline/v-mizhnarodna-naukovo-tehnichna-konferentsiya-stan-i-perspektyvy-harchovoji-nauky-ta-promyslovosti-10-11-zhovtnya-2019-roku/>. Проведення даної конференції у 2021 році не заплановано. Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу в ТНТУ ім. І. Пулюя (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/info/documents/standing-order>) НПП університету мають право на академічну мобільність для провадження професійної діяльності, мають право на підвищення кваліфікації не рідше одного разу на п'ять років. У 2019 році 9 викладачів та науковців університету проводили наукові дослідження та стажувалися у Люблінській політехніці (Польща), Суспільній академії наук (Польща), Університеті Валенсії (Іспанія) та в Державній вищій професійній школі у Нисі (Польща), Жешівському університеті (Польща), Вищій школі безпеки в Познані (Польща) та ін.: терміном понад 3 місяці – 1 стажування, до 3 місяців – 3 стажування та терміном до 1 місяця – 5 стажувань (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/about/inter>). Серед НПП магістерської ОП «Харчові технології» закордонне стажування проходили доц. Бейко Л.А. (Політехніка Біялостоцька (Польща) «Інноваційний підхід у галузі технічних наук: сучасний стан та перспективи розвитку» 17-25 червня 2021 р.) та проф. Покотило О.С. (3-тижневне стажування у Національному центрі наукових досліджень (SNRC) в Multidisciplinary Institute Hubert Curien (IPHC) в лабораторії ядерної хімії в м. Страсбург, Франція). ЕГ рекомендує розширити академічну мобільність викладачів магістерської ОП «Харчові технології», планувати міжнародні стажування та участь в грантових програмах викладачів.

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

Стимулювання розвитку викладацької майстерності НПП у ТНТУ ім. І. Пулюя здійснюється згідно Положення про порядок преміювання науково-педагогічних та наукових працівників ТНТУ ім. І. Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=353>). Преміювання науково-педагогічних та наукових працівників університету проводиться за показниками роботи за рік на основі результатів рейтингової оцінки, а також за особисті наукові досягнення, які є важливими для рейтингових оцінок університету. Премії виплачуються штатним працівникам за: захист докторської дисертації, захист дисертації доктора філософії (кандидата наук), наукове консультування при підготовці докторів наук, наукове керівництво при підготовці докторів філософії, публікації у наукових журналах, збірниках, монографіях, що входять в науко-метричні бази, що мають імпакт фактор (Scopus, WoS) та ін. Слід відмітити, що згідно даного положення розмір премії збільшується на: 15%, якщо публікація призвела до зростання індексу цитування іншої публікації авторів від імені ТНТУ ім. І. Пулюя, що зумовило

зростання індексу Гірша університету за даними науко-метричної бази Scopus (без самоцитувань); 20%, якщо серед співавторів статті у журналі з імпаکت фактором (або розділу монографії) є представники закордонних університетів які входять до переліку першої тисячі за рейтингом Webometrics Ranking Web of Universities або до переліку перших 300 наукових установ за рейтингом Webometrics Ranking Web of Research Centers чи до ТОП 500 рейтингу QS. Під час зустрічі з НПП було з'ясовано, що ТНТУ ім. І. Пулюя дійсно повертає кошти викладачам за публікацію у виданнях, що включені до наукометричних баз даних Scopus та WoS. ЕГ рекомендує включати до рейтингового оцінювання думку здобувачів ВО стосовно викладацької і дослідницької майстерності НПП.

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

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

Безумовно позитивною практикою є залучення до викладання обов'язкової ОК "Управління якістю та безпечністю харчових продуктів" професіонала-практика Кристинич І.А., активне залучення роботодавців до обговорення змісту ОП.

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

Рекомендується збільшити кількість публікацій НПП споріднених за тематикою до дисциплін, які вони викладають - зокрема серед публікацій ст. викладача Лісовської Т.О., яка викладає практичні заняття з дисципліни "Управління якістю та безпечністю харчових продуктів", лише одна публікація у формі тез відповідає профілю ОК. У анкетуванні здобувачів ВО магістерської ОП «Харчові технології» не передбачено питання для оцінки професійної майстерності викладачів, лише питання з об'єктивності оцінювання. Рекомендується включити до анкетування питання з оцінки якості професійної майстерності викладачів. Беручи до уваги побажання випускників та здобувачів магістерської ОП «Харчові технології», ЕГ рекомендує збільшити кількість екскурсій та виїзних занять на підприємства галузі. Зважаючи на побажання роботодавців, рекомендується ввести у практику написання кваліфікаційних робіт магістрів на замовлення виробничих підприємств. Через практичну відсутність у викладачів магістерської ОП «Харчові технології» міжнародних стажувань (за винятком гаранта ОП доц. Бейко Л.А.) та участі у міжнародних проектах ЕГ рекомендує розширити академічну мобільність викладачів і планувати міжнародні стажування та участь в грантових програмах.

## **Рівень відповідності Критерію 6.**

Рівень В

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

ЕГ підтверджує достовірність наданих матеріалів про академічну та професійну кваліфікацію викладачів, залучених до реалізації магістерської ОП «Харчові технології», що в достатній мірі забезпечує досягнення визначених цілей та програмних результатів навчання. Наведені у звіті недоліки не є суттєвим та можуть бути виправлені у короткий термін. Беручи до уваги сильні та слабкі сторони, ЕГ дійшла висновку, що магістерська ОП «Харчові технології» відповідає Критерію 6 за рівнем В.

## **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.**

Згідно представленого відеоматеріалу (підготовленого здобувачами ОП), в якому експертна група мала можливість побачити навчальні корпуси, наукову бібліотеку, навчальний спортивно-оздоровчий комплекс «Політехнік», гуртожитки, експертна група пересвідчилась, що фінансове, матеріально-технічне та навчально-методичне забезпечення ТНТУ є достатнім та сприяє досягненню цілей освітньої програми, завдань і програмних результатів навчання. Під час онлайн-екскурсії, організованої викладачами кафедри, експертами підтверджено той факт, що всі профільні навчальні та виробничі лабораторії для даної освітньої програми, такі як автоклава, лабораторія технології і кондитерських виробів, лабораторія технічної мікробіології, лабораторія технології харчових виробництв, лабораторія біохімії, науково-дослідна лабораторія - мають усе необхідне матеріальне забезпечення, що сприяє формуванню окремих навичок та умінь в розрізі таких дисциплін як «Сучасні дослідження у харчових технологіях» та «Біологічно активні сполуки у харчових продуктах». На кафедрі харчової біотехнології і хімії



функціонує «Бібліотека технолога», де наявні літературні джерела у відкритому доступі, якими користуються здобувачі. Також на кафедрі розміщений комп'ютерний клас, який оснащений достатньою кількістю сучасних комп'ютерів, при відвідуванні якого здобувачі мають можливість вільного доступу до всевітньої мережі Інтернет та мають змогу працювати на платформі електронного навчання «ATutor». Під час онлайн зустрічей з фокус-групами експертною групою підтверджено, що фінансове, матеріально-технічне та навчально-методичне забезпечення є знаходиться на належному рівні та сприяє досягненню цілей, завдань, програмних результатів навчання.

## **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.**

Як у здобувачів, так і у науково-педагогічного персоналу ТНТУ є безоплатний доступ до інфраструктури та інформаційних ресурсів, зокрема, безкоштовний доступ до мережі Інтернет, безкоштовне користування інформаційними ресурсами, безкоштовний доступ до періодичних фахових видань, вільний доступ до фондів та електронних каталогів бібліотеки Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя (<http://elartu.tntu.edu.ua/>), необхідних для навчання, викладацької та наукової діяльності в межах освітньої програми. Зокрема, власний сайт електронного навчання «ATutor» (<https://dl.tntu.edu.ua/login.php>) використовується, як для навчання та спілкування між студентами та викладачами, так і для проведення захисту курсових та кваліфікаційних робіт, адже даний ресурс має функцію відеозв'язку. Зі слів гаранта ОП та керівництва ТНТУ, платформу «ATutor» удосконалили фотофіксацією та ідентифікацією здобувачів при здаванні модулів. Також, учасники навчального процесу активно використовують, як засіб для комунікації із викладачем курсу, такий месенджер як «Telegram».

## **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.**

У процесі онлайн огляду приміщень та дистанційного спілкування зі здобувачами, завідувачем випускової кафедри, гарантом ОП та представниками адміністрації університету було встановлено, що освітнє середовище є безпечним для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти за освітньою програмою «Харчові технології». Здобувачі висловили задоволення умовами навчання та проживання в гуртожитку. Студентське життя є цікавим та насиченим, навіть в умовах сьогодення. Органи студентського самоврядування сприяють творчій діяльності здобувачів вищої освіти, створенню необхідних умов відпочинку, пропагують здоровий спосіб життя, стимулюють та залучають до активної культурної та наукової діяльності. Здобувачі вищої освіти за даною ОП беруть участь у різноманітних заходах, організованих відділом у справах молоді та зв'язків з громадськістю разом зі студентським самоврядуванням. Викладачі та студенти мають можливість вести здоровий спосіб життя за рахунок відвідування навчального спортивно-оздоровчого комплексу «Політехнік». Систематично проводяться інструктажі здобувачів освіти з безпеки життєдіяльності та постійно здійснюється контроль за дотриманням вимог чинного законодавства з питань охорони праці і безпеки життєдіяльності. Санітарно-технічний стан усіх навчальних приміщень ТНТУ відповідає вимогам чинних норм та правил експлуатації. Так всі навчальні аудиторії та лабораторії оснащені вогнегасниками, висвітлені інструкції з протипожежної безпеки, та здійснюється ведення журналу з фіксацією ознайомлення здобувачів вищої освіти з відповідними інструкціями. Під час оцінювання матеріально-технічної бази та інтерв'ювання різних фокус-груп підтверджено, що освітнє середовище ТНТУ є безпечним для життя і здоров'я здобувачів вищої освіти та уможливорює задоволення їх потреб та інтересів. Зі слів здобувачів, необхідну кваліфіковану психологічну підтримку вони можуть отримати від кураторів та викладачів. Активну роль у забезпеченні можливості самореалізації здобувачів освіти відіграють представники студентського самоврядування.

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

В ході онлайн зустрічі зі здобувачами ТНТУ, а також зустрічі з представниками навчально-методичного відділу стало відомо, що всебічну освітню та консультативну допомогу вони можуть одержати через куратора, завідувача кафедри та викладачів, організаційну та соціальну підтримку для здобувачів вищої освіти організовано через органи студентського самоврядування. Гарантом ОП організуються зустрічі зі здобувачами та їх анкетування за допомогою сайту електронного навчання «ATutor» щодо якості освітньої програми, морального та соціального та психологічного стану. Органи студентського самоврядування представляють інтереси всіх здобувачів університету, беруть участь у вирішенні питань навчання та побуту, забезпечують інформування здобувачів із питань, що стосуються їхніх прав, обов'язків та інтересів, забезпечуючи інформаційну, соціальну та організаційну підтримку. Здобувачі залишають свої відгуки та побажання щодо освітнього процесу та соціальної підтримки у скриньках довіри. У результаті онлайн зустрічей з фокус-групами було підтверджено, що всі послуги щодо безпечності освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів, їх соціальної підтримки представлені на належному рівні та задовольняють більшість представників студентства. З метою консультування або конкретного вирішення питань психологічного характеру, здобувачі мають змогу звернутися особисто до доцента кафедри психології Моначин І.Л., яка відповідає за психологічну підтримку здобувачів. Варто відмітити, що всі зустрічі, обговорення, та в цілому спілкування зі здобувачами, здійснюється з використанням засобів зв'язку (онлайн-платформи комунікації,

мобільні засоби зв'язку, тощо) за ініціативою Моначин І.Л. та представників студентського самоврядування. Трудність в організації заходів такого формату, на думку експертів, полягає у відсутності на базі ТНТУ постійно діючої служби або сектору психологічної підтримки, наявність якої дозволить спростити процес інформування та надання вчасної допомоги здобувачам. Всі здобувачі вищої освіти за потреби мають можливість спілкуватися з керівництвом університету через електронну пошту чи безпосередньо особисто. Регулярно відбуваються зустрічі з гарантом програми та представниками кафедри. З метою вдосконалення ОП, внесення змін в робочі навчальні програми, організацію освітнього процесу періодично проводиться опитування для здобувачів.

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

Під час ознайомлення з матеріальною базою у форматі онлайн-екскурсії, а також спілкуванням із здобувачами освіти та представниками студентського самоврядування, підтверджено, що в університеті створені умови для здобуття освіти особами з особливими освітніми потребами: входи до навчальних корпусів обладнані пандусами та спеціальними кнопками виклику чергового персоналу. В ТНТУ діє «Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення в приміщеннях Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя» ([http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000213/poriadok\\_suprovodu.pdf](http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000213/poriadok_suprovodu.pdf)). Певним недоліком є відсутність допоміжних засобів для навчання здобувачів з вадами зору або слуху (наприклад, спеціалізована література та підручники зі шрифтом Брайля). Але слід зауважити, що на даній ОП на теперішній час відсутні здобувачі з особливими потребами.

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

ЕГ формує чітку позицію про те, що Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя веде прозору політику щодо процедури врегулювання конфліктних ситуацій, які визначені локальними нормативно-правовими документами. Так, загальні принципи та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією) передбачено в «Положенні про врегулювання конфліктних ситуацій в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=568>). З 2012 року в ТНТУ розроблено «План заходів щодо попередження корупційних проявів та зловживань», який допомагає чітко діяти у ситуаціях, пов'язаних зі можливими порушеннями. З метою врегулювання трудових конфліктів в ТНТУ організують відповідну комісію для розгляду подібних питань. Здобувачі та всі учасники освітнього процесу ТНТУ мають можливість відкрито говорити про проблеми із представниками студентського самоврядування та адміністрацією. Подібних випадків, пов'язаних із сексуальним домаганням, корупцією, дискримінацією, булінгом, в ТНТУ виявлено не було.

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

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

Навчально-методичне, матеріально-технічне та фінансове забезпечення є достатнім та сприяє досягненню цілей, завдань, програмних результатів навчання. Бібліотека ТНТУ має якісний електронний ресурс. Забезпечення навчальними аудиторіями, кабінетами, є достатніми. Здобувачі вищої освіти та науково-педагогічні працівники мають вільний та безоплатний доступ до матеріально-технічного забезпечення та інформаційних ресурсів. Освітнє середовище в Університеті є безпечним для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою, та дозволяє задовольнити їхні потреби та інтереси. Здобувачі ознайомлені з існуючими процедурами та механізмом врегулювання конфліктних ситуацій та протидії корупції і знають, що можуть знайти освітню, організаційну, та інформаційну підтримку через кураторів, викладачів, працівників деканату та адміністрацію ТНТУ. Розвинене та активно працює студентське самоврядування. Працює система моніторингу, періодично проводиться анкетування щодо виявлення рівня задоволеності різними аспектами освітнього процесу.

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

В Університеті створені базові необхідні умови для здобуття освіти особам з особливими освітніми потребами (пандуси та спеціальні кнопки виклику чергового), але рекомендується розширити можливості для осіб із вадами зору і слуху (наприклад, закупівля спеціалізованої літератури зі шрифтом Брайля, створення аудіозаписів лекцій для кращого сприйняття матеріалу). Відсутність постійно діючого органу щодо питань врегулювання конфліктних ситуацій та служб психологічної підтримки, не дозволяє постійно моніторити проблемні ситуації, що в цілому гальмує процес миттєвого вирішення та допомоги здобувачам та НПП з питань, що виникають всередині колективу.

## **Рівень відповідності Критерію 7.**

Рівень В

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

Під час експертизи було з'ясовано, що матеріально-технічна база знаходиться на належному рівні. ТНТУ створює усі необхідні умови для забезпечення якісного освітнього процесу та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти. Зважаючи на відзначені позитивні практики, експертна група у контексті Критерію 7 дійшла висновку, що дана освітня програма відповідає Критерію 7 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.**

В Тернопільському національному технічному університеті імені І. Пулюя послідовно дотримуються визначених процедур розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми, що регулюються «Положенням про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та припинення освітніх програм ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=466>), та «Положенням про організацію освітнього процесу в ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=12>). У перегляді ОП приймають участь викладачі, здобувачі, зовнішні стейкхолдери, представники внутрішнього забезпечення якості освіти ТНТУ. Як приклад, на прохання здобувачів за результатами перегляду ОП у нормативній частині було змінено акценти, а саме основна частина матеріалів присвячена особливостям харчової індустрії. Також за проханням здобувачів розпочато залучення фахівців-практиків до навчального процесу (протокол №7 від 17.02.2021). За ініціативи роботодавців відбулися зміни у переліку обов'язкових та вибіркових дисциплін. Так було включено до каталогу дисциплін «Іноземну мову фахового спрямування», «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» та «Сучасні дослідження у харчових технологіях» (протокол №1 від 18.02.2021).

#### **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.**

Під час онлайн зустрічі здобувачі ОП підтвердили, що вони залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості. Якість викладання на ОП оцінюється завдяки проведенню анонімного електронного анкетування. Аналіз за результатами опитування є у вільному доступі (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=548>). На думку експертів, з метою чіткого висвітлення проблем внутрішнього забезпечення якості освіти, доречним буде удосконалення змісту анкети. В цілому з результатів анкетування, сформовано загальне враження щодо бажання більшості респондентів збільшити кількість годин на лабораторні та практичні заняття. Зміни в ОП відбувається з урахуванням пропозицій усіх стейкхолдерів та адаптовано до вимог стандарту вищої освіти України за другим (магістерським) рівнем для спеціальності 181 «Харчові технології». На підтвердження залученості стейкхолдерів до періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості експертній групі надано протокол засідання кафедри (№7 від 17.02.2021), в якому розглянуті та ухвалені пропозиції здобувача вищої освіти Марко Д. Б. за даною ОП, що стосуються зміщення фокусу ОП у бік більш перспективного напрямку - харчової індустрії та зменшення ваги ресторанних технологій, а також пропозиції щодо залучення фахівців-практиків до навчального процесу. При зустрічі цей факт був підтверджений особисто здобувачем Марко Д.Б. В результаті спілкування зі стейкхолдерами підтверджено факти анкетування щодо забезпечення якості вищої освіти. Серед пропозицій, які обговорювались було посилення зв'язку з роботодавцями та виключення деяких дисциплін з ОП.

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

Проведення онлайн-зустрічі зі стейкхолдерами підтверджує, що роботодавці зацікавлені та активно долучаються до процесу підготовки та періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості в Університеті. Пропозиції стейкхолдерів враховується під час формування та перегляду ОП і стосуються необхідних для здобувачів освіти у їх професійній діяльності фахових компетентностей. Так, зі слів співзасновника ПП «АГРОПРОДСЕРВІС ЯРЧІВЦІ» Гамрача В.О., до освітньої програми включено навчальну дисципліну «Іноземна мова фахового спрямування», з метою налагодження майбутніх шляхів комунікації зі світовими партнерами. Також, представник

ПАТ «ТерА» підтвердив, що на одному із засідань було прийнято рішення про внесення до ОП дисципліни «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів». На думку роботодавців вивчення вищезазначених дисциплін являється важливою умовою адаптації майбутніх фахівців харчової промисловості до подальшої роботи на підприємствах. В університеті проводиться «Ярмарок вакансій» під час якого стейкхолдери безпосередньо спілкуються із здобувачами освіти і проходять анкетування для роботодавців. Також, під час онлайн-зустрічі, підтверджено, що додаткова комунікація зі роботодавцями відбуваються за рахунок проведення конференцій кафедрою харчової біотехнології і хімії. На таких заходах формується подальша співпраця та налагоджується двосторонній зв'язок між представниками викладацько-студентського складу та представниками крупних агрохолдингів.

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

В ТНТУ проводяться семінари, майстер-класи, зустрічі з роботодавцями, які допомагають в пошуку робочих місць випускників. Збір та аналіз інформації щодо кар'єрного шляху випускників здійснюється через відділ доуніверситетської підготовки, профорієнтації та сприяння працевлаштуванню. Дана інформація в подальшому використовується при проведенні профорієнтаційної роботи. Більшість випускників працюють на підприємствах харчової промисловості, як вітчизняних так і закордонних. Деякі випускники магістратури продовжують навчання в аспірантурі з метою майбутнього працевлаштування на обраних кафедрах університету. Це забезпечує формування кадрового резерву ТНТУ. При університеті, за ініціативи групи випускників та підтримки ректорату, створена та розпочала роботу ГО «Асоціація випускників ТНТУ». Ця організація дає можливість підтримувати зв'язки людям, які отримали освіту в університеті і працюють у різних галузях народного господарства України та за кордоном. Випускники ТНТУ, які долучились до онлайн-зустрічі, відзначили, що не являються членами «Асоціації випускників ТНТУ», оскільки не знали про існування такої організації.

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

В ході роботи ЕГ підтверджено, що під час реалізації внутрішнього аудиту налагоджене виявлення недоліків в освітній діяльності та їх своєчасне усунення. В результаті такого самоаналізу здійснене наповнення електронних навчальних курсів освітніх компонент ОП, вдосконалення та оновлення робочих програм навчальних дисциплін. Під час спілкування у фокус-групі, залучені до співпраці та перегляду ОП роботодавці, зазначили, що вони зацікавлені в інтеграції здобувачів в промисловий процес ще на етапі їх навчання в магістратурі та забезпечують працевлаштування. Зі слів здобувачів, зауваження, сформовані під час анкетування, були взяті до уваги. Так, згідно результатів опитування здобувачі-магістри запропонували включити до освітнього процесу ті дисципліни зі спеціальності, що дозволять їм бути конкурентоспроможними на сучасному ринку праці. Необхідність таких дисциплін підтверджено і з боку роботодавців.

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

Результатів зовнішнього забезпечення якості вищої освіти, які беруться до уваги під час удосконалення ОП «Харчові технології», немає, оскільки акредитація є первинною. Проте під час запланованого оновлення освітньої програми було взято до уваги пропозиції роботодавців щодо покращення переліку обов'язкових дисциплін. В результаті відбулось внесення до ОП дисциплін «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» та «Іноземна мова фахового спрямування». Беручи до уваги досвід колег ТНТУ, навчальні дисципліни були доповнені силабусами, з якими здобувачі можуть ознайомитись на базі електронного середовища «ATutor».

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

В процесах внутрішнього та зовнішнього забезпечення якості освіти беруть участь усі учасники освітнього процесу, роботодавці та академічна спільнота. Академічна спільнота приймає активну участь у розвитку та покращенні ОП через проведення опитування. Це було виявлено під час зустрічей експертної групи з гарантом ОП, керівництвом ТНТУ, викладачами, здобувачами, а також озайомлення з відповідними документами, які регламентують процедури внутрішнього забезпечення якості ОП на різних етапах. В ході зустрічі ЕГ отримала позитивні відгуки та переконання щодо залучення академічної спільноти до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП, а саме: налагоджене оцінювання та періодичний перегляд ОП із залученням стейкхолдерів; організоване оцінювання результатів навчання за допомогою проведення тестового контролю; періодично здійснюється опитування всіх учасників освітнього процесу (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=548>;

<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=564>); впроваджене забезпечення дієвої системи превентивних заходів щодо виявлення академічного плагіату при реалізації ОП. Чинною документацією ТНТУ регламентує забезпечення якості освітніх програм. При спілкуванні зі стейкхолдерами встановлено, що вони впливають на освітній процес, а їх побажання враховані та реалізовані. В ході спілкування було з'ясовано, що метою провадження освітньої діяльності є не лише підготовка висококваліфікованого фахівця в галузі харчової промисловості, а й формування цілісної і гармонійно розвиненої особистості з високою самосвідомістю.

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

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

1. Чітко визначені процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП. 2. Роботодавці та здобувачі вищої освіти залучаються до процесу періодичного перегляду ОП. 3. Позитивна оцінка здобувачів якості освітнього процесу, що здійснюється через регулярні опитування на університетському ресурсі «ATutor». 4. Загалом в процесах внутрішнього та зовнішнього забезпечення якості освіти беруть участь усі учасники освітнього процесу, роботодавці та академічна спільнота. 5. Наявне прагнення до поліпшення якості вищої освіти за ОП.

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

Здобувачі обмежено залучені до перегляду освітньої програми, оскільки існує лише практика запрошення здобувачів на засідання кафедри з метою обговорення пропозицій. Рекомендується безпосередньо включити здобувачів та роботодавців до групи перегляду освітньої програми для удосконалення освітньої програми. Паралельно з цим доречним вважається, посилення розповсюдження культури забезпечення якості вищої освіти серед здобувачів та роботодавців, враховуючи критерії академічної доброчесності. Рекомендовано удосконалити зміст анкети для здобувачів вищої освіти, розширивши перелік критеріїв, які б всебічно висвітлювали проблеми внутрішнього забезпечення якості освіти.

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

Рівень В

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

Експертна група дійшла висновку, що в Університеті діє налагоджена система внутрішнього забезпечення якості освітньої програми, активну участь у цьому процесі беруть роботодавці, враховуються думки та побажання здобувачів та НПП. Зважаючи на наведені сильні сторони і позитивні практики та не суттєві слабкі сторони експертна група дійшла висновку, що ОП «Харчові технології» відповідає Критерію 8 за рівнем 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.**

Аналізуючи публічні джерела, експертна комісія робить висновок, що ТНТУ виконує свою суспільну та комунікативну місію та здійснює інформування зацікавлених сторін про ті чи інші аспекти освітнього процесу з дотриманням вимог публічності та прозорості. Правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу є чіткими, зрозумілими та оприлюднені на офіційному сайті ТНТУ (<https://tntu.edu.ua/?%20p=uk/info/documents>). Нормативно-правова база, яка включає накази, нормативні документи, що регламентують освітній процес ЗВО доступна за посиланням <https://docs.tntu.edu.ua/>. Методичне забезпечення щодо вивчення навчальних дисциплін, каталог вибіркових дисциплін доступні для здобувачів вищої освіти магістерського рівня за освітньою програмою «Харчові технології» доступні за посиланнями [https://dl.tntu.edu.ua/users/browse\\_elective.php](https://dl.tntu.edu.ua/users/browse_elective.php); <https://tntu.edu.ua/storage/pages/00000484/magistr181.pdf>. Права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу чітко визначені у статуті ТНТУ імені Івана Пулюя <https://tntu.edu.ua/?p=uk/info/documents/statute>.

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

Проект освітньої програми «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти оприлюднено на електронній сторінці кафедри харчової біотехнології і хімії, розміщено затверджений примірник освітньої програми (<https://hb.tntu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2021/09/%D0%9E%D0%9F%D0%9F-181-2021-%D0%BC%D0%B0%D0%B3%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B8.pdf>). Пропозиції та зауваження до проекту освітньої програми можна надсилати за допомогою спеціальної форми <https://docs.tntu.edu.ua/base/discussions> та налагодженої системи зворотнього зв'язку (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/info/feedback>).

**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.**

Експертна група встановила, що лінк на розміщення освітньої програми «Харчові технології» для другого рівня вищої освіти, включаючи її цілі, очікувані результати навчання та перелік компонентів, розміщено на веб-сайті Університету (<https://tntu.edu.ua/storage/pages/00000484/op181m.pdf>), в обсязі, достатньому для інформування усіх відповідних стейкхолдерів. Однак, сторінка кафедри харчових технологій характеризується невисоким рівнем інформативності щодо діяльності за освітньою програмою.

**Загальний аналіз щодо Критерію 9:**

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

1. Визначені чіткі та зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу. 2. Робота щодо забезпечення публічності інформації, пов'язаної з організацією освітнього процесу в ТНТУ здійснюється на належному рівні. 3. Зручність у використанні сайту ТНТУ з будь-якого пристрою, який висвітлює вичерпну інформацію щодо ОП.

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

Недостатньо висвітлена діяльність кафедри на сайті. Рекомендовано розвивати сайт кафедри шляхом більш якісного наповнення. В якості такого наповнення експертною групою було запропоновано висвітлення всіх актуальних новин та подій із життя кафедри та університету в цілому.

**Рівень відповідності Критерію 9.**

Рівень В

**Обґрунтування рівня відповідності Критерію 9.**

В цілому, освітня програма відповідає критерію 9, адже університет дотримується прозорості та публічності в наданні інформації. Існують чіткі права та обов'язки освітнього процесу, що оприлюднені на сайті університету, а наявні недоліки недостатньої публічності сайту кафедри, експертна група вважає несуттєвими та такими, що можна виправити в короткий термін.

**Критерій 10. Навчання через дослідження:**

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

**Загальний аналіз щодо Критерію 10:**

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

**Рівень відповідності Критерію 10.**

*не застосовується*

**Обґрунтування рівня відповідності Критерію 10.**

*не застосовується*

#### IV. Інші спостереження

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

-

#### V. Підсумки

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

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

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

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

*Додатки до звіту:*

*Відсутні*

\*\*\*

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

*Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.*



Керівник експертної групи

**Антюшко Дмитро Петрович**

Члени експертної групи

**Куник Олександра Миколаївна**

**Різнюк Анастасія Олександрівна**