

ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	Полтавський державний аграрний університет
Освітня програма	50259 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	181 Харчові технології

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

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

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

Використані скорочення:

ID - ідентифікатор

ВСП - відокремлений структурний підрозділ

ЄДЕБО - Єдина державна електронна база з питань освіти

ЄКТС - Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

ЗВО - заклад вищої освіти

ОП - освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про освітню програму

Назва ЗВО	Полтавський державний аграрний університет
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	50259
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	Бондаренко Юлія Вікторівна, Паталашка Анастасія Олександрівна, Погребняк Андрій Володимирович (керівник)
Залучений представник роботодавців	не застосовується
Дати візиту до ЗВО	10.10.2022 р. – 12.10.2022 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/10194/htso.pdf>

Програма візиту експертної групи https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/10345/programa_ht.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

Загальні враження про ОП «Харчові технології» у ПДАУ позитивні. ОП, носить унікальний характер, освітня програма відкрита до врахування позицій стейкхолдерів на кожному з етапів розвитку ОП, розгляд та вдосконалення ОП у ЗВО майже безперервний процес, цілі ОП та РН відповідають тенденціям розвитку ринку праці та спеціальності, тенденції розвитку спеціальності аналізуються систематично, галузевий контекст був врахований під час формулювання цілей та визначення програмних результатів навчання, на етапі розробки проекту ОП було проаналізовано зміст ОП аналогічних програм 4 провідних ЗВО України та 3 закордонних університетів, додаткові програмні результати, введені розробниками ОП забезпечуються введенням додаткових компетентностей, які реалізуються введенням обов'язкових компонент. Аналіз ПРН та компетентностей ОП підтвердив їх відповідність стандарту вищої освіти. Експертиза ОП «Харчові технології» показала її конкурентоздатність, що було також підтверджено стейкхолдерами, представниками академічної спільноти в ході акредитаційної експертизи. ОП, має достатнє матеріально-технічне забезпечення для досягнення поставлених цілей, ЗВО застосовує у навчальному процесі сучасні наукові та виробничі лабораторії, що дозволяє здобувачам отримати практичні навички з роботи обладнання, можливість розвитку здобувача з наукової сторони. Позитивною практикою є можливість викладання предмету «Моделювання та оптимізація харчових систем та технологій» англійською мовою для отримання більшої практики іноземної мови, окрім ОК «Ділова іноземна мова». Помітний постійний розвиток в системі дистанційного навчання АСУ ПДАУ, що забезпечує не тільки навчання а й роботу організаційних моментів, таких як журнал відвідування, опитування студентів тощо. В цілому ОП є насиченою та охоплює не тільки здобуття студентами навичок технологічного процесу, наукової роботи з професійним обладнанням, вивчення іноземної мови за напрямком, та достатньої практичної підготовки. ЕГ проаналізувала інформацію надану гарантом та отриману під час роботи з фокус-групами та дійшла висновку, що ОП «Харчові технології» відповідає критеріям оцінювання. Виявлені недоліки ОП не знижують загального позитивного враження. ОП «Харчові технології» має перспективи існування, розвитку та вдосконалення в майбутньому.

Підсумок сильних сторін програми та позитивних практик

ОП «Харчові технології» спрямована на підготовку багатопрофільного фахівця у виробництві крафтових та органічних харчових продуктів. ОП програма виконує важливу освітню і соціальну роль з підготовки фахівців саме для регіонального ринку праці. ОП характеризується посиленою науковою спрямованістю, що забезпечує високу конкурентоспроможність випускників. ПРН забезпечують відповідність вимогам Національної рамки кваліфікацій. ОП має чітко сформульовані цілі, мету та фокус, які відповідають місії та стратегії розвитку ПДАУ. Стейкхолдери залучаються до процедур забезпечення якості ОП, роботодавці в свою чергу проявляють високу зацікавленість у випускниках ОП та активно співпрацюють з ЗВО. Правила прийому на навчання за ОП «Харчові технології» є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень, оприлюднені на сайті. ОП передбачено формування власної навчальної траєкторії здобувача вищої освіти, що забезпечується можливістю обрання вибіркових ОК з переліку факультетського каталогу та каталогу ОП. Вибір здійснюється через систему АСУ ПДАУ, яка є власною розробкою ЗВО. Форми та методи викладання на ОП «Харчові технології» в повній мірі забезпечують досягнення здобувачами програмних результатів, відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи. Досягнення цілей ОП забезпечує хороша матеріально-технічна база ПДАУ, наявність сертифікованих лабораторій з можливістю проведення широкого спектру досліджень, мікробіологічного боксу для посівів в стерильних умовах, достатня кількість необхідного обладнання. Практична підготовка здобувачів вищої освіти дозволяє здобути компетентності, що необхідні для подальшої професійної діяльності в сфері харчових технологій. За ОП виявлена чудова практика проведення виїзних занять. Визначені чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, зокрема, під час академічної мобільності, а також у неформальній та/або інформальній освіті. Здобувачі вищої освіти, що навчаються за цієї ОП, брали участь в академічній мобільності у НУХТ. В навчальному процесі за ОП використовуються сучасні інформаційні технології навчання, зокрема програмно-методичні комплекси на базі платформи Moodle, що постійно оновлюються, та остання з розробок ПДАУ електронний журнал викладача. Здобувачам вищої освіти надається можливість брати участь в опитуваннях ЗВО щодо їх задоволеності організацією освітнього процесу, ОП, а також НПП, їх методами викладання через заповнення анкет і в т.ч. анкети «Викладач очима здобувача вищої освіти». У ПДАУ запроваджена та діє система стимулювання професійного розвитку НПП, зокрема викладачі задіяні на цій ОП були премійовані за друк статті у виданні, що входить до наукометричної бази Scopus.

Підсумок слабких сторін програми та рекомендації з її удосконалення

Під час проведення акредитаційної експертизи ЕГ виявлені такі слабкі сторони ОП «Харчові технології»: перелік вибіркових навчальних дисциплін ОП передбачає обрання однієї дисципліни з двох, що обмежує здобувача у формуванні власної освітньої траєкторії; здобувачі вищої освіти недостатньо обізнані стосовно правил визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті; відсутній електронний доступ до навчально-методичного забезпечення та затверджених робочих програм освітніх компонент; контрольні заходи, зокрема, екзамени проводяться одним викладачем, а не комісією; НПП задіяним на ОП, проходять стажування або підвищення кваліфікації переважно у закладах освіти та установах і є лише поодинокі приклади стажування на підприємствах галузей харчової промисловості; НПП мають недостатню публікаційну активність викладачів саме у прив'язці до своїх ОК; студентське самоврядування невпевнено орієнтується в порядку дій для захисту прав здобувачів, в ситуаціях пов'язаних з корупцією, дискримінацією та булінгом; здобувачі вищої освіти не в повній мірі підтримують практику оприлюднення кваліфікаційних робіт в репозитарії закладу освіти як один з напрямків забезпечення

якості освіти. Рекомендовано: розширити перелік вибіркових дисципліни ОП та дати можливість обирати дисципліни з переліку; систематично при проведенні занять, через інформаційні канали університету, через студентське самоврядування знайомити здобувачів про можливості здобуття неформальної освіти та визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті; розмістити повне навчально-методичне забезпечення освітньої компонент на сторінках дисциплін на платформі дистанційного навчання MOODLE, а робочі програми на сторінці кафедри офіційного сайту закладу освіти; для забезпечення об'єктивності оцінювання здобувачів вищої освіти під час контрольних заходів та уникнення виникнення конфліктних ситуацій, керівництву закладу освіти бажано впровадити практику приймання екзаменів комісією у складі двох викладачів; необхідно активізувати проходження стажувань НПП на регіональних підприємствах, що виробляють крафтові харчові продукти та підприємствах з виробництва органічних харчових продуктів, а також покращити публікаційну активність викладачів саме у прив'язці до своїх ОК; посилити поінформованість органу студентського самоврядування щодо порядку дій в ситуаціях для захисту прав здобувачів у ситуаціях, пов'язаних з корупцією, дискримінацією та булінгом; запровадити практику оприлюднення кваліфікаційних робіт в повному обсязі в репозитарії ПДАУ з метою забезпечення якості освіти.

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.

Освітня програма має чітко сформульовані цілі щодо підготовки кваліфікованих магістрів з харчових технологій, науково-обізнаного фахівця в галузі харчових технологій, здатного впроваджувати у виробництво, наукову та соціальну діяльність набуті загальні та фахові компетентності, керуючись вимогами сьогодення. Унікальністю ОП є поєднання наукових досліджень та виробничої діяльності, яке спрямоване на виробництво екологічно чистих, безпечних, органічних харчових продуктів з регіональної сировини, що відповідають сучасним світовим вимогам, що відрізняє її від аналогічних програм інших закладів України та Європейського простору. Даний факт підтверджується результатами бесіди з гарантом ОП, викладачами кафедри, яка відповідає за підготовку даної ОП (кафедра харчових технологій), відгуками вітчизняних та закордонних стейкхолдерів та результатами співбесіди з ними під час проведення акредитаційної експертизи. Унікальність ОП також полягає у надзвичайно високому рівні наукової спрямованості ОП, що забезпечує високу конкурентоспроможність випускників на ринку праці; ОП «Харчові технології» передбачає вивчення інноваційних технологій харчової промисловості та можливість викладання однієї з основних ОК англійською мовою. Дана ОП відповідає місії Полтавського державного аграрного університету, як закладу вищої освіти, та полягає у створенні, зберіганні, примноженні та поширенні знання в низки галузях, у тому числі, аграрно-продовольчій, шляхом забезпечення високої якості підготовки фахівців відповідно до діючих міжнародних і вітчизняних стандартів вищої освіти, потреб стейкхолдерів та вимог до високого рівня конкурентоспроможності випускників на ринку праці, підвищення їхньої професійної мобільності (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/8781/strategiyapdau1.pdf>). За період існування ОП стратегія ЗВО не змінювалася. Перспективний план розвитку ЗВО передбачає подальше органічне поєднувати в освітньому процесі освіти, науки і виробництва; забезпечення якості організації змісту освіти в Університеті та вимог Європейського простору вищої освіти; розробляти нові освітні програми, адекватні запитам суспільства; актуалізувати діючі в Університеті освітні програми за участі зовнішніх експертів, забезпечувати дотримання вимог стандартів вищої освіти, врахування результатів наукової діяльності науково-педагогічних працівників, регіональних та корпоративних потреб роботодавців. Дані обставини є підґрунтям щодо подальшого розвитку даної ОП.

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

Стейкхолд. були залучені на кожному з етапів розвитку ОП: при проектуванні ОП, на етапі обговорення проекту ОП та її перегляді на наст. нач. рік, а також під час конф., круглих столів, зустрічей з представниками провідних ЗВО, при проведенні візних занять на під-вах та базах практик (<https://www.pdau.edu.ua/departament/kafedra-tehnologiyi-fermerobku-produkciyi-tvarunnytva>). Стейкхолд. були обрані фахівці, які добре знають сучасн. стан розвитку харч. пром-ті рег. та країни (Катеринчук Н., Коломієць Р.), мають практ. досвід проведення дослід. харч. прод-ї (Ремізова Н.), представляють інтереси студ. (Ліхоліп І.), володіють інф. про персп. роз-ку галузі (Хомічак Л.) та фахівці, спроможні оцінити конкурентоспроможність та відповідн. змісту даної ОП сучасним європ. вимогам (Дамянова С.). При розробці ОП для набору 2021 року у якості зовн. Стейкхолд. були залучені: Ремізова Н., нач. наук.-дослід.

центру випробування харч. прод.-її ДП «Полтавастандартметрологія»; - Катеринчук Н., гол. спец. відділу безпечн. харч. прод. Держпродспоживслужби Полт. обл.; - Коломієць Р., дир. ТОВ «ПОЛТАВАХЛІБ-3». На етапі розробки Н. Ремізова і Р. Коломоєць порадили акцентувати у формулювання мети ОП тезу про те, що наук.-дослід. діяльність направлена на вир-во еколог. чистих, безпечн., органіч. харч. прод.; Н. Катеринчук запроп. додатково додати компетентності СК 7, СК 8 та відповід. результ. навч., які спрямовані на виріш-ня саме регіон. завдань, що відображені у «Стратегії розвитку Полт. обл. на 2021-2027» та інших докум. та запроп. додати ОК «Сучасні методи досл. сировини та харч. прод.» (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/7240/tecenziyimagvsi.pdf>, <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/7240/vidgukmaryninnnaopp.pdf>, <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/7240/zminuproektmagistr20211.pdf>). При розробці ОП для набору 2022 року до розроблення ОП були залучені: Коломієць Р.; Лихоліп І., здоб. ВО другого (маг.) рівня ВО ОП ХТ, Хомічак Л., д.т.н., проф., чл.-кор. НААН України, заст. дир. з наук.-орг. р-ти Ін-ту прод. ресурсів НААН України, Ремізова Н. Дамянова С., д.т.н., проф., адм. Дир., проф. каф. Хім. техн., техн. зберіг. та біотехн., Русенський ун-т «Ангел Канчев», Болгарія. Були надані пропоз. щодо уточнення редакц. формулювань окремих пунктів ОП, а Н. Ремізова запропонувала в 4 пункті 1 розділу ОП – Придатність випускників до працевлаштування та подальш. Навч., зазначити вибір професій згідно ДК 003:2010 зі змінами 2021 року. У ЗВО існує практика розглядати процес вдосконалення ОП, як процес майже безперервний. Як приклад, співпрацю з проф. Т. Юдіною, яка є гарантом ОП «Крафтові технології» маг. рівня ВО у ДТЕУ, надала слушні поради щодо вдоск. змісту ОК (<https://www.pdau.edu.ua/content/vidkryta-lekciya-z-dyscypliny-kraftovi-tehnologiyi-dlya-magistriv-opp-harchovi-tehnologiyi>). Пропоз. стейкхолд. узагальнюються (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9358/uzagalnennyapropozyciyatazavazhensteykholderivmagistrht2022.pdf>)

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.

З'ясовано, що цілі ОП та РН відповідають тенденціям розвитку ринку праці та спеціальності. Тенденції розвитку спеціальності аналізуються систематично шляхом проведення круглих столів, відкритих зустрічей та інших заходах із залученням провідних фахівців галузі, про що свідчить інформація, наведена на сайті ЗВО (<https://www.pdau.edu.ua/department/kafedra-tehnologiyi-pererobky-produkciyi-tvarynnstva>). Інформація, надана ЗВО на додатковий запит підтверджує, що галузевий контекст був урахований під час формулювання цілей та визначення програмних результатів навчання шляхом залучення регіональних представників до участі у роботі проектної групи розробників ОП Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти та у подальшому, їх участі у групі розробників ОП. Має місце відповідність мети та особливостей ОП «Стратегії розвитку Полтавської області на 2021-2027» та «Програми розвитку та підтримки аграрного комплексу Полтавщини за пріоритетними напрямками на період до 2027 року», які розроблено на виконання Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Галузевий контекст аналізувався на засіданні кафедри харчових технологій та науково-методичній раді спеціальності «Харчові технології, при розгляді питання «Аналіз відповідності змісту ОП регіональному контексту». Регіональний контекст було враховано при формуванні цілей та визначенні додаткових результатів навчання, введених до ОП. Згідно документів, наданих ЗВО на додатковий запит, вже на етапі розробки проекту ОП було проаналізовано зміст ОП аналогічних програм 4 провідних ЗВО України та 3 закордонних університетів; питання «Про використання освітніх програм вітчизняних та закордонних закладів вищої освіти при формуванні цілей та програмних результатів ОП Харчові технології СВО Магістр» було обговорено на засіданні кафедри, яка відповідає за дану ОП, науково-методичній раді спеціальності «Харчові технології». Порівняння змісту даної ОП зі змістом аналогічних програм підтвердило актуальність та конкурентноспроможність тез, покладених у формулювання особливості ОП, яка полягає у поєднанні наукових досліджень та виробничої діяльності, яке спрямоване на виробництво екологічно чистих, безпечних, органічних харчових продуктів з регіональної сировини, що відповідають сучасним світовим вимогам робить її конкурентноздатною, як на вітчизняному ринку освітніх послуг так і на Європейському освітньому просторі. Конкурентноздатність даної ОП було підкреслено у відгуках стейкхолдерів, представників академічної спільноти, та підтверджено при спілкуванні з ними під час проведення акредитаційної експертизи. Залучення представника закордонного ЗВО у якості зовнішнього рецензента-стейкхолдера ОП, його участь обговоренні проекту ОП, надання зауважень, порад та його виступ у відкритій зустрічі під час проведення акредитаційної експертизи також свідчить про конкурентноспроможність ОП у порівнянні з іноземними аналогами.

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.

Визначені ЗВО програмні результати навчання відповідають стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології» щодо змісту, тривалості навчання та компетентностей магістрів з «Харчові технології», форм атестації, вимог до системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти, а також дескрипторам Національної рамки кваліфікацій для кваліфікаційного рівня магістр (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF/paran12#n12>). Додаткові програмні результати, введені розробниками ОП забезпечуються введенням додаткових компетентностей, які реалізуються введенням

обов'язкових компонент. Усі програмні результати навчання, зазначені в ОП, досягаються змістовним наповненням визначених освітніх компонентів, їх обсягами та методами навчання і контролю. Матеріально-технічна база, кадрове, навчально-методичне, інформаційне забезпечення ОП сприяють досягненню результатів навчання, визначених ОП. Наведені результати підтверджуються: результатами аналізу змісту окремих компонент, вивченням матеріально-технічної бази ОП та інформацією з додаткового запита щодо її вдосконалення; бесідами з адміністрацією ЗВО та викладачами; змістом та базами практик, тематиками курсової та кваліфікаційної робіт.

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 1.

Слід відзначити, що ОП «Харчові технології», яка реалізується на другому (магістерському) рівні вищої освіти у ПДАУ, носить унікальний характер, мета ОП співзвучна місії університету та відповідає стратегії розвитку ЗВО, унікальністю ОП полягає у поєднанні наукових досліджень та виробничої діяльності, яке спрямоване на виробництво екологічно чистих, безпечних, органічних харчових продуктів з регіональної сировини, що відповідають сучасним світовим вимогам, що відрізняє її від аналогічних програм інших закладів України та Європейського простору, унікальність ОП також полягає у надзвичайно високому рівні наукової спрямованості ОП, що забезпечує високу конкурентоспроможність випускників на ринку праці; ОП «Харчові технології» передбачає вивчення інноваційних технологій харчової промисловості та можливість викладання однієї з основних ОК англійською мовою. Залучення стейкхолдерів на кожному з етапів розвитку ОП: при проектуванні ОП, на етапі обговорення проекту ОП та її перегляді, а також під час конференцій, круглих столів, зустрічей з представниками провідних ЗВО, при проведенні виїзних занять на підприємствах та базах практик. У ЗВО існує практика розглядати процес вдосконалення ОП, як процес майже безперервний. При вирішенні питання про врахування або відхилення пропозиція ЗВО враховує: рівень професіоналізму автора пропозиції, організаційні та технічні можливості врахувати ту чи іншу пропозицію, достатність обґрунтування та актуальність пропозиції. Цілі ОП та РН відповідають тенденціям розвитку ринку праці та спеціальності. Тенденції розвитку спеціальності аналізуються систематично шляхом проведення круглих столів, відкритих зустрічей та інших заходах із залученням провідних фахівців галузі. Галузевий контекст був врахований під час формулювання цілей та визначення програмних результатів навчання шляхом залучення регіональних представників до участі у роботі проектної групи розробників ОП Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти та у подальшому, їх участі у групі розробників ОП. На етапі розробки проекту ОП було проаналізовано зміст ОП аналогічних програм 4 провідних ЗВО України та з закордонних університетів. Додаткові програмні результати, введені розробниками ОП забезпечуються введенням додаткових компетентностей, які реалізуються введенням обов'язкових компонент. Усі програмні результати навчання, зазначені в ОП, досягаються змістовним наповненням визначених освітніх компонентів, їх обсягами та методами навчання і контролю. Матеріально-технічна база, кадрове, навчально-методичне, інформаційне забезпечення ОП сприяють досягненню результатів навчання, визначених ОП.

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

Відсутні.

Рівень відповідності Критерію 1.

Рівень А

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 1.

ЕГ вважає, що ОП «Харчові технології», носить унікальний характер, освітня програма відкрита до врахування позицій стейкхолдерів на кожному з етапів розвитку ОП, розгляд та вдосконалення ОП у ЗВО майже безперервний процес, цілі ОП та РН відповідають тенденціям розвитку ринку праці та спеціальності, тенденції розвитку спеціальності аналізуються систематично, галузевий контекст був врахований під час формулювання цілей та визначення програмних результатів навчання, на етапі розробки проекту ОП було проаналізовано зміст ОП аналогічних програм 4 провідних ЗВО України та з закордонних університетів, додаткові програмні результати, введені розробниками ОП забезпечуються введенням додаткових компетентностей, які реалізуються введенням обов'язкових компонент. Слабкі сторони відсутні. Експертна група враховуючи унікальність ОП дійшла висновку, що ОП відповідає рівню «А» за критерієм 1

Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми:

1. Обсяг освітньої програми та окремих освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС, що відповідає вимогам законодавства щодо навчального навантаження для відповідного рівня вищої освіти та відповідного стандарту вищої освіти (за наявності)).

Загальний обсяг ОП 181 «Харчові технології» складає 90 кредитів ЄКТС, що відповідає вимогам п'ятої частини статті 5 Закону України «Про вищу освіту» та стандарту вищої освіти для спеціальності 181 «Харчові технології» другого рівня вищої освіти (магістр) затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України № 1223 від 15.11.2021 року. Понад 35% обсягу освітньої програми спрямовано для здобуття загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти для спеціальності 181 «Харчові технології» другого рівня вищої освіти (магістр). Обсяг практичної підготовки становить 9 кредитів ЄКТС, що відповідає вимогам стандарту для спеціальності 181 «Харчові технології» другого рівня вищої освіти (магістр). Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів ОП складає 66 кредитів, або 73,3 % від їх загальної кількості. Відповідно, обсяг вибіркового компонента складає 24 кредити, або понад 26 %, що більше мінімально необхідного рівня - 25%, який визначено Законом України «Про вищу освіту». Таким чином, експертна група констатує відповідність змісту ОП вимогам законодавства щодо навчального навантаження для другого рівня вищої освіти та стандарту 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.

Експертною групою проведено аналіз змісту ОП її структурно-логічної схеми, навчальних планів та силабусів освітніх компонентів. ОП передбачає отримання здобувачем інтегральної компетентності, 5 загальних компетентностей, 8 спеціальних (фахових), з яких 2 є додатковими, яка не визначена стандартом на спеціальність. Здобувач має досягти 13 програмних результатів навчання, з яких 2 є додатковими, не визначені стандартом спеціальності. Згідно переліку компонент наведеному в ОП, вона містить 16 обов'язкових освітніх компонентів. У відповідності до навчального плану ОП здобувачі з другого семестру мають змогу здійснювати вибір дисциплін вільного вибору. Згідно матриці відповідності наведеної в освітній програмі (таблиця 4, 5) обов'язкові освітні компоненти, які включені до ОП, на підставі ретельного аналізу тематичного змісту силабусів обов'язкових освітніх компонентів та беручи до уваги результати інтерв'ювання здобувачів вищої освіти і академічного персоналу, який задіяний в освітньому процесі за цією ОП, експертна група констатує, у сукупності призводять до досягнення програмних результатів навчання. Інтерв'ювання роботодавців та здобувачів щодо їх задоволення змістом та послідовністю вивчення окремих освітніх компонентів не виявило зауважень.

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

Зміст ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності, що демонструється через відповідні освітні компоненти, які розкривають об'єкт вивчення (технологічні процеси і харчові продукти). Програмні результати навчання забезпечуються в повній мірі за рахунок обов'язкових освітніх компонент та можуть додатково підсилюватися за рахунок вибіркового дисциплін. В переліку ОК є складові спрямовані на здобуття навичок soft skills ОК 1, ОК12 та ін., на формування практичних та наукових здібностей здобувачів. ВО (ОК 2,3, 10,9,11 та ін.). В переліку обов'язкових до вивчення дисциплін зазначена ОК11 «Технології виробництва органічних харчових продуктів», вивчення якої бажано б було підсилити практичною підготовкою на сертифікованих підприємствах з виробництва органічної харчової продукції. Для викладання дисциплін ОП Харчові технології є необхідна МТЗ, яка включає: навч. ауд., спец. лаборат. <https://www.pdau.edu.ua/content/specializovani-laboratoriyi-shcho-zabezpechuyut-vykladannya-fahovih-dyscyplin-op-harchovi>), НДЛ «Субкритичні технології у харчових виробництвах», сертифікована науково-дослідна лабораторія якості зерна, спеціалізов. комп. класи, які обладнані відповід. тех. засобами. МТБ кафедр містить необхідні засоби навч., які забезпечують досягнення РН за ОП. ОП не є міждисциплінарною.

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

ЗВО пропонує зручні та зрозумілі процедури вибору для здобувачів, які реалізуються через систему АСУ ПДАУ (<https://asu.pdaa.edu.ua/>), яка є власною розробкою ЗВО. Здобувачі вищої освіти за даною ОП практично реалізують процес формування індивідуальної освітньої траєкторії. Процес вибору дисциплін має реальний характер та відповідає нормативним вимогам і регулюється Положенням про організацію освітнього процесу в Полтавському державному аграрному університеті (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/10012021polozhennyaoproosvitniyprocespravlene.pdf>) та Положення про забезпечення права на вибір здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін в Полтавському державному аграрному університеті (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/prozabezpechennyapravnavybirnavchalnyhdyscyplin.pdf>). Навчальний план має лише обов'язкові дисципліни та передбачати наявність кредитів для вибіркового вибору дисциплін.

Ознайомлення зі змістом запропонованих вибіркових навчальних дисциплін забезпечується шляхом оприлюднення силабусів на сайті ЗВО: перелік факультетських вибіркових навчальних дисциплін, перелік фахових вибіркових навчальних дисциплін за ОП (<https://www.pdau.edu.ua/content/navchalni-dyscypliny-pidgotovky-zdobuvachiv-stupenya-vyshchoyi-osvity-magistr-specialnosti>). Згідно Положення про забезпечення права на вибір здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін в Полтавському державному аграрному університеті: Здобувачі мають можливість обирати дисципліни з інших ОП (2.1.3. Університет пропонує здобувачам вищої освіти різні шляхи реалізації права на вибір навчальних дисциплін), здобувачі вищої освіти інформуються про зміст дисциплін (2.3.4. Процедура вибору навчальних дисциплін здобувачами вищої освіти включає). Аналізуючи індивідуальні навчальні плани здобувачів вищої освіти, які були надані на запит ЕГ, можна зробити висновок про наявність повноцінної системи реалізації права обирати дисципліни. На ОП на момент акредитації кількість вибіркових дисциплін дві до одної, тобто обрати треба одну дисципліну з двох. Цей факт частково обмежує можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії, але частково компенсується можливістю обирати дисципліни з інших ОП. Інтерв'ювання гаранта ОП, НПП підтвердило тенденція до збільшення кількості запропонованих на вибір дисциплін.

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

Практична підготовка ОП формує компетентності здобувачів вищої освіти, необхідні для подальшої професійної та наукової діяльності, а саме: здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; здатність проводити дослідження на відповідному рівні; здатність генерувати нові ідеї, здатність діяти соціально відповідально та свідомо, здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій; здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі; здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій; здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів; здатність розробляти та впроваджувати технології органічних та екопродуктів з використанням регіональної сировини; здатність науково обґрунтовувати, розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, які відповідатимуть сучасним вимогам європейських споживачів. В ОП передбачено набуття навичок практичної підготовки на лабораторних, практичних заняттях, під час екскурсій та проходження практики. В ОП передбачено два види практики, на яку відведено 9 кредитів ЄКТС, в тому числі: науково-дослідна – 4,5; переддипломна – 4,5. Організація та проведення практики здійснюється відповідно до наскрізної програми практики (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/7240/nppmagistrdlyasaytupravkasvo.pdf>) та договорів з роботодавцями (<https://www.pdau.edu.ua/departament/kafedra-tehnologiyi-pererobky-produkciyi-tvarynnyctva>). Аналіз звіту про СО, наскрізної програми практики, відгуків, а також спілкування із зовнішніми та внутрішніми стейкхолдерами дозволяє зробити висновок про те, що практична підготовка здобувачів вищої освіти відбувається на високому рівні та дозволяє у повній мірі здобути компетентності, необхідні у подальшій професійній діяльності, поради та пропозиції роботодавців при формуванні цілей та змісту практичної підготовки враховані належним чином, рівень задоволеності зво, компетентностями здобутими під час практичної підготовки є високим, він систематично аналізується під час анкетування, круглих столів та конференцій за підсумками практик (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9358/recenziyi-vidgugyzvomagistr.pdf>).

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

Методи та технології навчання, що використовуються на ОП в межах ОК, дозволяють здобувачам вищої освіти набути навички комунікації, лідерства, здатність брати на себе відповідальність, здатність працювати в команді, здатність працювати автономно, навички здійснення безпечної діяльності, розуміння важливості дедлайнів, креативність, смиренності та ін. У той же час, ЗВО має чітку політику стосовно розвитку soft skills у своїх здобувачів та, певною мірою, викладачів, через дослідження запитів здобувачів, роботодавців стосовно розвитку soft skills. Так наприклад формування і розвиток смиренності дозволятиме випускникам на практиці враховувати інтереси інших людей. Багато роботи проводиться на заняттях над візійністю, що дозволяє зво бачити «цілісну картину» і приймати далекоглядні рішення, передбачає фокусування на майбутніх можливостях і здійснення дій, які є правильними для організації у далекій перспективі, а не тих, що приносять короткочасні швидкі результати. Так, опрацьовувалися наслідки сирної війни, ковбасної війни, сучасної санаційної політики, пандемії, зміни цінових та нецінових детермінант попиту і пропозиції через війну. При вивченні ОК 12 «Управління розвитком харчових підприємств». Викладач - професор кафедри менеджменту ім. І.А. Маркіної д.е.н., Зось-Кіор Микола поглиблює вивчення теоретичних і практичних аспектів управління розвитком харчових підприємств, використовуючи наступні методи та форми soft skills Методи навчання: словесні (лекція, бесіда, розповідь), наочні (ілюстрування), практичні (вправи, практичні роботи, роботи з навчальною літературою); дедуктивний, аналітичний, синтетичний, порівняння, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного; творчий, проблемнопошуковий; методи самостійної роботи, робота під керівництвом викладача (самостійна робота, розв'язування задач, виконання практичних завдань); методи формування пізнавальних інтересів (навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації), методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності (роз'яснення мети навчального предмета, висування вимог до вивчення предмета, заохочення і покарання, оперативний контроль, вказування на недоліки, зауваження); бінарні методи (словесноінформаційний, словесно-проблемний, наочно-практичний), інтерактивні (кейсметод, дискусії, проектування професійних ситуацій, мозковий штурм) тощо. ЗВО систематично запрошуються на заходи

неформальної освіти (викладач проводить вебінари на теми «Комінікації під час війни», «Безпека під час війни», «Адаптація під час війни» тощо). ОК 1 «Ділова іноземна мова» покликана сформувати у зво комунікативні компетентності у сфері ділового спілкування в усній і письмовій формах. Вивчення дисципліни сприяє набуттю соціальних навичок (soft skills), акцент саме на цих або інших навичках в межах ОК1 дозволяє формувати РН 9, а саме: вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

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

ОП розроблена на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології (магістерського) рівня вищої освіти. Інтегральна компетентність, яка забезпечується ОП, у повній мірі відповідає стандарту. Зокрема, знання, які одержують здобувачі вищої освіти, є спеціалізованими та концептуальними, побудовані на науковій основі, що у повній мірі відповідає вимогам.

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.

На самостійну роботу студентів за обов'язковими ОК відведено 66 % часу, на аудиторну роботу припадає 34 %, що відповідає Положення про організацію самостійної роботи зво ПДАУ (<http://surl.li/befqj>). Частка лекцій в загальній кількості контактних годин складає 41,3 %, практичних та лабораторних занять – 58,7 %. Кількість навчальних занять протягом тижня не перевищує 18 год. Затверджений графік навчального процесу ПДАУ на 2021-22 н.р. (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5349/grafikdena.pdf>) відповідає тижням теоретичного навчання та проведенню заходів семестрового контролю. Інтерв'ювання здобувачів вищої освіти, аналіз результатів анкетування Моніторинг якості навчання та задоволеності здобувачів вищої освіти (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/6268/monitoringyakostinavchanniyatazadovolnostizdobuvachivvyshehoosvitnychiv.pdf>) підтвердило не перевантаженість здобувачів, той факт що їм вистачає часу на самостійну роботу.

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

Підготовка за дуальною формою не здійснюється

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 2.

Експертна група констатує відповідність змісту ОП вимогам законодавства щодо навчального навантаження для другого рівня вищої освіти та стандарту вищої освіти. Здобувачі вищої освіти обирають навчальні дисципліни через систему АСУ ПДАУ, яка є власною розробкою ЗВО, з переліку факультетських вибіркового навчальних дисциплін та переліку вибіркового навчальні дисципліни ОП. ОП передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills), що відповідають заявленим цілям. Здобувачі вищої освіти мають можливість отримати сильну практичну підготовку, де передбачено 2 практичні підготовки, та безпосередню участь у робочому процесі під час проходження практики на виробництві. Зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, які входять до освітньої програми, складають логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дозволяють досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання. Наявність процедури анкетування щодо врахування інтересів здобувачів при визначенні співвідношення фактичного навантаження та обсягу окремих освітніх компонентів за ОП

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

Перелік вибіркового навчальні дисципліни ОП передбачає обрання однієї дисципліни з двох. Рекомендовано: розширити перелік вибіркового дисципліни ОП та дати можливість обирати дисципліни з переліку.

Рівень відповідності Критерію 2.

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 2.

ОП повністю відповідає Критерію 2, але не є зразковою, тому рішенням експертної групи за критерієм присвоєно рівень відповідності «В».

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.

експертна група ознайомилась з Правилами прийому до Полтавського державного аграрного університету в 2022 році (зі змінами) розміщеними на веб-сторінці ПДАУ (<https://www.pdau.edu.ua/content/pravylya-pryuyomu-do-poltavskogo-derzhavnogo-agrarnogo-universytetu-v-2022-roci>). Правила, які стосуються ОП «Харчові технології» є чіткими та зрозумілими. Вони є доступними для розуміння потенційних вступників. При вступі на навчання за цією ОП не встановлено певних обмежень. Під час онлайн зустрічі зі здобувачами підтвердилась зрозумілість та чіткість формулювань процедур вступу на навчання за ОП. Експертна група не виявила дискримінаційних положень у правилах прийому на навчання за ОП.

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

Вступ на другий рівень вищої освіти магістр за спеціальністю 181 Харчові технології передбачено на основі фахового іспиту та/або мотиваційного листа. Програма фахового іспиту розміщена за адресом (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/4672/programamagistrharchoviteh-gii.pdf>) В програмі наведено обґрунтовані вимоги до рівня підготовки вступників, які встановлюють фактичну відповідність рівня освітньо-професійної підготовки бакалавра, магістра або освітньокваліфікаційного рівня спеціаліста. Зокрема завдання складені на основі дисциплін: «Теоретичні основи харчових виробництв»; «Технологія молока і молочних продуктів»; «Технологія м'яса і м'ясних продуктів»; «Технологія хліба, макаронних виробів та харчокоцентратів»; «Технологія цукру та кондитерських виробів»; «Технологія бродильних виробництв»; «Технологія води і водопідготовки»; «Технологія жирів і жирозамінників»; «Технологія зберігання і переробки зерна»; «Технологія консервування плодів та овочів»; «Процеси і апарати харчових виробництв»; «Технологічне обладнання харчових виробництв». Фаховий іспит складається з 50 тестових завдань По кожному завданню передбачено чотири варіанти відповіді, з яких вступник повинен вибрати одну вірну, відмічаючи обведенням її порядкового номеру в бланку тестового завдання, що дозволяє отримати позитивну оцінку на фаховому іспиті не тільки випускникам ПДАУ, а і випускникам інших ЗВО, та випускникам інших спеціальностей, водночас вони повинні мати належний рівень знань, для навчання на даній ОП. Максимальна кількість балів, яку може набрати вступник за виконання тестових завдань, становить 200 балів.

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.

Досліджено внутрішньої документації ПДАУ, які регламентують правила визнання результатів навчання отриманих в інших закладах освіти. Правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності регламентуються документами розташованими у відкритому доступі на офіційному сайті ПДАУ: Про організацію освітнього процесу в ПДАУ (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/10012021polozhennyaproosvitniyprocespravlene.pdf>), Положення про порядок визнання та перезарахування кредитів Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи при вступі до Полтавського державного аграрного університету (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproporyadokvyznachennyataperezarahuvannyakredytivetspryvstupivpdau.pdf>), Положення про відрахування, переривання навчання, поновлення та переведення здобувачів вищої освіти в ПДАУ (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprovidrahuvannyapereryvannyanavchannya.pdf>) та Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу в ПДАУ(<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyapromobilnistpdau.pdf>). Серед присутніх на зустрічі з експертною групою здобувачів не було осіб, яким довелося особисто, на практиці застосовувати правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності. На сайті ЗВО наявна інформація про визнання результатів навчання, отриманих здобувачами І. Ліхоліп та О. Тюркіною

за програмою академ. мобільн у НУХТ та ПУЕТ відповідно (<https://www.pdau.edu.ua/content/rozshyrennya-akademichnoyi-mobilnosti-yak-meynstrim-suchasnoyi-osvity>).

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.

В ЗВО діє Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyarporogyadok22.pdf>). Згідно з Положенням, Право на визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті, поширюється на здобувачів усіх рівнів вищої освіти Університету. Заклад вищої освіти подає детальну інформації про запропонований навчальний курс (дисципліну), очікувані результати навчання та компетентності, якими повинен оволодіти слухач; допоміжні ресурси й послуги, що пропонуються в процесі викладання курсу (дисципліни); довідку про особу, яка репрезентуватиме курс (дисципліну). Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті, передбачає підтвердження того, що здобувач досяг результатів навчання, передбачених ОПП, за якою він навчається. Визнанню можуть підлягати такі результати навчання, отримані в неформальній освіті, які за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають як освітньому компоненту в цілому, так і його окремому розділу, темі (темам), індивідуальному завданню. Заклад вищої освіти визнає результати навчання у процесі неформальної та інформальної освіти обсягом 25% від загального обсягу за певною освітньою програмою. У разі перезарахування результатів навчання з освітнього компонента, здобутих у неформальній / інформальній освіті, у відомості обліку успішності напроти прізвища здобувача вищої освіти методистом деканату факультету / директорату інституту / завідувачем аспірантури і докторантури робиться запис «перезараховано» та вказується відповідна оцінка та дата протоколу засідання Комісії, що засвідчується підписом декана факультету / директора інституту / завідувача аспірантури і докторантури чи їх заступників. У разі перезарахування лише окремого змістовного модуля/модулів дисципліни студент звільняється від виконання відповідних завдань, отримуючи за них максимальний бал, що обов'язково враховується викладачем під час вивчення здобувачем дисципліни, а також виставлення підсумкової оцінки з освітнього компонента. Факти часткового визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті, на ОП, що акредитується, наведений на сайті ЗВО (<https://www.pdau.edu.ua/content/pro-vyznannya-ta-perezarahuvannya-rezultativ-navchannya-nabutyh-u-informalniy-osviti>). Інтерв'ювання здобувачів вищої освіти виявило факт необізнаності стосовно правил визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті.

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 3.

Правила прийому на ОП інформативні, доступні та не містять дискримінаційних положень і передбачають гарантовані законодавством України рівні можливості випускників різних спеціальностей вступити на ОП. Визначені чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, зокрема, під час академічної мобільності, а також у неформальній та/або інформальній освіті.

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

Здобувачі вищої освіти не обізнаності стосовно правил визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Рекомендовано систематично при проведенні занять, через інформаційні канали університету, через студентське самоврядування знайомити здобувачів про можливості здобуття неформальної освіти та визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті.

Рівень відповідності Критерію 3.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 3.

ОП повністю відповідає Критерію 3, але не є зразковою, тому рішенням експертної групи за критерієм присвоєно рівень відповідності «В».

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.

Досягнення програмних результатів навчання на ОП «Харчові технології» забезпечується обранням НПП форм і методів навчання з урахуванням змісту ОК. Форми навчання регламентуються «Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАУ» (<https://cutt.ly/qBSizGh>). НПП мають свободу вибору методів навчання. Це підтверджено спілкуванням в онлайн-форматі з викладачами, задіяними на цій ОП. Виявлено, що у рамках ОП в освітньому процесі застосовуються як традиційні, так і інноваційні методи, зокрема, проблемно-пошукові, дослідницькі методи, а також методи викладання набуті під час підвищення кваліфікації, стажування НПП. Під час спілкування як з НПП, так і здобувачами було відзначено активне застосування у навчальному процесі технологій дистанційного навчання із застосуванням платформи MOODLE. Студентоцентричний підхід та принципи академічної свободи у навчанні за ОП реалізуються можливістю формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача через свободу вибору вибіркових навчальних дисциплін, тематики наукових досліджень, курсової та кваліфікаційної роботи. Спілкуванням зі здобувачами було встановлено, що вони перші два місяці навчання ознайомлюються зі змістом вибіркових дисциплін, науковими напрямками діяльності кафедри, що забезпечує підготовку за цією ОП, після чого здійснюють свій вибір. Вибіркові ОК викладаються студентам у 2 та 3 семестрах. Онлайн-спілкуванням із зовнішніми стейкхолдерами було підтверджено, що здобувачі вищої освіти залучаються до виконання наукових досліджень в їх установах у форматі виїзних занять, результати яких використовуються у підготовці публікацій. Здобувачі за цією ОП мають можливість навчатися за індивідуальним графіком та індивідуальним навчальним планом. Результати анкетування здобувачів вищої освіти підтверджують достатній рівень задоволеності формами та методами навчання в межах ОП (<http://surl.li/cspcl>). Навчання здобувачів за ОП «Харчові технології» здійснюється за змішаною формою навчання: в період пандемії та за обставин непереборної сили, зумовлених небезпеками воєнного часу, навчання відбувається в дистанційній формі із застосуванням Google Meet. Здобувачі вищої освіти задоволені процесом навчання.

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).

На ОП «Харчові технології» інформацію щодо цілей, змісту, програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів викладач доводить здобувачам вищої освіти на першому занятті з дисципліни. Це було підтверджено здобувачами вищої освіти під час спілкування з фокус-групою. Всі освітні компоненти за ОП забезпечені силабусами, що розміщені у вільному доступі на офіційному сайті ПДАУ (<https://cutt.ly/ZBSfx8c>), а також на сторінках дисциплін на платформі дистанційного навчання MOODLE, до яких мають доступ здобувачі вищої освіти, що опановують ОК. У звіті самоаналізу зазначено, що навчально-методичні матеріали в розрізі навчальних дисциплін розміщені на дистанційній платформі MOODLE в електронному доступі, у друкованому вигляді – на кафедрах. Під час спілкування з фокус-групою викладачів було підтверджено, що повний комплект методичного забезпечення в друкованому вигляді знаходиться у комплексах дисциплін на кафедрі та за необхідності надається здобувачам вищої освіти. Під час моніторингу платформи дистанційного навчання MOODLE виявлено поодинокі розміщення навчально-методичних матеріалів на сторінках дисциплін. Інших можливостей електронного доступу до навчально-методичного забезпечення ОК не має, що не дозволяє оцінити чи в повній мірі ОК забезпечена навчально-методичними матеріалами. Робочі програми дисциплін у електронному вигляді не розміщені на сайті ПДАУ, ні на сторінці кафедри.

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 освітньої програми «Харчові технології» здійснюється в декількох напрямках: 1) наукова складова підготовки здобувачів вищої освіти за цією ОП реалізується в межах освітніх компонент ОК 4 курсова робота «Інноваційні технології харчових виробництв», ОК 13 Науково-дослідна практика, ОК 14 Підготовка кваліфікаційної роботи та окремих тем інших освітніх компонент. В межах зазначених освітніх компонент здобувачі вищої освіти виконують науково-дослідні роботи за індивідуальними науковими темами відповідно науковим напрямкам викладачів кафедри та наукової тематики кафедри ДР №0115U006745 «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв». Онлайн спілкуванням з фокус-групою здобувачів вищої освіти було підтверджено їх можливість вільного вибору напрямку та теми науково-дослідної роботи, доступ до наукових та навчальних лабораторій ПДАУ, в тому числі лабораторії «Субкритичні технології у харчових виробництвах». Здобувачі повідомили, що вже виконали частину досліджень для кваліфікаційної роботи у лабораторії «Субкритичні технології у харчових виробництвах». Викладачі під час онлайн-зустрічі відзначили, що деякі здобувачі є ініціаторами своєї індивідуальної наукової теми, яка може виходити за межі наукової тематики викладача, однак викладач, оцінивши актуальність такої теми, погоджується керувати нею. Зовнішні стейкхолдери підтвердили, що приймають здобувачів вищої освіти для проходження науково-дослідної практики. Під час

спілкування з роботодавцями начальником науково-дослідного центру випробування харчової продукції ДП «Полтавастандартметрологія» Ремізовою Надією було зазначено, що їх установа надає можливість здобувачам проводити у своїх лабораторіях дослідження за індивідуальними науковими темами. Здобувачі вищої освіти мають можливість користуватися інформаційними ресурсами бібліографічної і реферативної баз даних Scopus та Web of Science. Наданий список опублікованих праць (патент, тези конференцій) підтверджують участь здобувачів у науковій роботі, але поряд з цим бажано покращити публікаційну активність зі здобувачами друкуванням статей за співавторства здобувача; 2) здобувачі освітньої програми беруть участь у роботі наукового гуртка «Innovative and resource-saving food technologies», що підтверджено наданими планами роботи наукового гуртка на 2021-2022 н.р. та 2022-2023 н.р., звітом та протоколами роботи гуртка за 2021-2022 н.р. Здобувачами вищої освіти Ліхоліп І., Тюркіною О., які виконували науково-дослідну роботу за тематиками діяльності наукового гуртка було підготовлено та опубліковано тези доповідей в матеріалах ІХ-ї Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» (09-10 листопада 2021 р., Київ, НУХТ), робота наукового гуртка відображена на сторінці кафедри (<https://cutt.ly/jBSCTEG>).

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

Під час онлайн експертизи ОП «Харчові технології» встановлено, що робочі програми дисциплін оновлюються з урахуванням досвіду НПП набутого під час виїзних занять, вебінарів від провідних підприємств харчової промисловості регіону та матеріалів своєї наукової роботи (Сукманов В., Тюркінова І., Іванов О.). НПП беруть активну участь у стажуваннях у зарубіжних та вітчизняних навчальних закладах, що підтверджено відповідними сертифікатами, наданими експертній комісії, а також беруть участь у конференціях, наукових заходах. Цей досвід застосовується під час оновлення змісту ОК та підходів викладання. Ознайомитися з тематиками освітніх компонент можна у силабусах, що розміщені на офіційному сайті ПДАУ та на сторінках дисциплін на платформі дистанційного навчання MOODLE. Затверджені робочі програми ОК знаходяться у друкованому вигляді на кафедрі. В електронному вигляді робочі програми не розміщені ні на сайті ПДАУ, ні на сторінці кафедри, що не дає змоги проаналізувати, яким чином відбулося удосконалення робочих програм з ОК, порівняно з тими, що були затверджені в попередньому навчальному році. Під час спілкування з фокус-групою зовнішніх стейкхолдерів було підтверджено їх консультативну участь щодо покращання змісту ОК.

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

Інтернаціональна діяльність ПДАУ здійснюється відповідно до «Стратегії інтернаціоналізації ПДАУ до 2025 року». Викладачі кафедри, на якій реалізується ОП Н. Будник та О. Кравченко беруть участь у міжнародному проекті програми ЄС ERAZMUS+ KA2. Встановлено, що за програмою ERAZMUS+ в ПДАУ організовано та функціонує експертний центр “Milk Local Product”. Під час онлайн-зустрічі з фокус-групами викладачів та здобувачів вищої освіти було підтверджено, що в експертному центрі “Milk Local Product” проводилися навчальні заняття та науково-дослідна робота. Встановлено, що НПП активно проходять міжнародні стажування та беруть участь у міжнародних конференціях, що підтверджено відповідними документами. Кафедрою харчових технологій, на якій реалізується ОП, підписано договір про співробітництво з університетом «Ангел Канчев». На момент акредитації міжнародної мобільності здобувачів не відбувалось. Здобувачі вищої освіти та викладачі мають можливість ознайомлюватися з досягненнями в сфері міжнародної наукової діяльності через організований в ПДАУ відкритий безкоштовний доступ до бази Scopus, тестовий доступ до ресурсів Thomson Reuters, WoS, тестовий доступ до Bentham Science та платформи EBSCO.

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 4.

Форми та методи викладання на ОП «Харчові технології» в повній мірі забезпечують досягнення здобувачами програмних результатів, відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи. Відзначена активна участь здобувачів вищої освіти у науковій роботі та можливість виконання наукових досліджень в спеціалізованих лабораторіях закладу освіти та в установах зовнішніх стейкхолдерів.

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

Слабкою стороною ОП “Харчові технології” є відсутність електронного доступу до навчально-методичного забезпечення та затверджених робочих програм освітніх компонент. Рекомендовано розмістити повне навчально-методичне забезпечення освітньої компонент на сторінках дисциплін на платформі дистанційного навчання MOODLE, а робочі програми на сторінці кафедри офіційного сайту закладу освіти.

Рівень відповідності Критерію 4.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 4.

ОП «Харчові технології» загалом відповідає вимогам критерію 4. Слабкі сторони ОП не погіршують можливостей навчання і викладання дисциплін. Наведені рекомендації тільки покращать організацію навчального процесу за освітньою програмою.

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

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

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти ПДАУ регламентуються Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАУ (<http://surl.li/csqa>) та Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАУ (<https://cutt.ly/uKfrg6n>). Для кожної освітньої компоненти форми контролю, система нарахування балів та критерії оцінювання результатів навчання представлені в силабусах, що розміщені на сайті закладу освіти та сторінках дисциплін на платформі дистанційного Moodle. Під час зустрічі з НПП було встановлено, що інформація про форми контрольних заходів, нарахування балів та критерії оцінювання вони усно доводять здобувачам вищої освіти на першому занятті вивчення дисципліни та повторно нагадують ближче до завершення навчального семестру. Здобувачами було підтверджено цю інформацію, а також відзначено, що додатково ознайомитися з формами підсумкового контролю та їх періодичністю вони можуть у своєму кабінеті університетської бази АСУ ПДАУ. Здобувачами вищої освіти було повідомлено, що контрольний захід у вигляді заліку з дисципліни вони отримують за накопичувальною системою набраних балів впродовж семестру, а для ОК для яких передбачений контрольний захід у вигляді екзамену, здобувач повинен за поточне навчання отримати максимум 80 балів, а за безпосередньо екзамен – 20 балів. Результати поточного контролю та відмітку про присутність студентів на занятті викладач систематично проставляє в електронному журналі, що дозволяє здобувачу вищої освіти слідкувати за своїми досягненнями в опануванні ОК. НПП повідомили, що для дистанційної поточної перевірки знань здобувачів вищої освіти вони активно застосовують тестування, яке здійснюють переважно у базі АСУ ПДАУ та в меншій мірі на платформі дистанційного навчання Moodle. Для підтвердження результатів навчання, які здобувачі вищої освіти отримали під час опанування ОК, в ПДАУ впроваджена практика відстроченого контролю оцінювання залишкових знань. За інформацією від гаранта ОП було встановлено, що саме гарант визначає з якої ОК доцільно здійснити відстрочений контроль. На ОП «Харчові технології» відстрочений контроль залишкових знань було проведено з обов'язкової ОК «Крафтові технології», здобувачі отримали хороші результати, які оприлюднені на сайті університету (<http://surl.li/daaqj>). Під час онлайн спілкування зі здобувачами вищої освіти ними було підтверджено, що їм зрозумілі форми контрольних заходів, критерії оцінювання і скарг щодо не доведення їм такої інформації за цією ОП не має.

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

Атестація здобувачів другого рівня освіти ОП «Харчові технології» здійснюється відповідно вимогам Стандарту вищої освіти за цією спеціальністю 181 «Харчові технології» та Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у ПДАУ (<https://cutt.ly/IK3lres>) у вигляді публічного захисту кваліфікаційної роботи.

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.

Процедура проведення контрольних заходів на ОП «Харчові технології» регламентується низкою положень: Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАУ, Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти в ПДАУ, Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАУ, Положенням про організацію самостійної роботи з во ПДАУ, Положенням про проведення практики студентів в

ПДАУ, Положенням про атестацію зво та екзаменаційну комісією у ПДАУ, Положенням про організацію та проведення відстроченого контрольного оцінювання рівня залишкових знань здобувачів вищої освіти в ПДАУ. У відомостях про самооцінювання ОП наведено загальну процедуру проведення контрольних заходів з якою поінформовані як НПП, так і зво. За процедурою проведення контрольних заходів захист курсових робіт та звітів з практики передбачає отримання диференційованого заліку та здійснюється на комісію. Це було підтверджено під час спілкування зі зво. З навчальних дисциплін заліки (не диференційовані) виставляються на останньому тижні теоретичного навчання за підсумком накопичених балів впродовж семестру; прозорість та об'єктивність такого підходу забезпечується систематичним (протягом навчального семестру) внесенням викладачем балів, отриманих зво, до електронного журналу, що дозволяє студентів відслідковувати їх у своєму кабінеті АСУ ПДАУ. Здобувачі вищої освіти вважають, що оцінювання їх знань відбувається прозоро та об'єктивно, однак в процесі спілкування з фокус-групою було встановлено, що екзамени у них відбуваються в усній формі і приймає лише лектор дисципліни, це було підтверджено і під час спілкування з НПП, хоча деякі викладачі зазначили, що можуть залучати на екзамен викладача, який проводив лабораторні роботи з цієї дисципліни. У Положенні про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАУ не передбачено приймання екзаменів комісією (тільки у випадку повторного складання екзаменів), що знижує забезпечення об'єктивності оцінювання та збільшує можливість виникнення конфліктних ситуацій. Вирішення конфліктних ситуацій здійснюється відповідно Положенню про порядок вирішення конфліктних ситуацій у ПДАУ. На цій ОП конфліктних ситуацій не було, здобувачі загалом знають, що у випадку конфліктної ситуації, вони можуть підняти питання щодо її вирішення, але не зовсім чітко розуміють як розпочати цю процедуру. Повторно складати екзамен зво може не більше двох разів із кожної ОК: перший раз викладачу, другий – комісії, яка формується деканом факультету за участю відповідної кафедри. Здобувач вищої освіти може також перекладати екзамен для підвищення позитивної оцінки з ОК. Дозвіл на таку перездачу дає перший проректор. Підставою такої перездачі є заява зво завізована завідувачем відповідної кафедри та деканом факультету. За весь період навчання зво може перездати не більше 4 ОК.

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

Дотримання академічної доброчесності в ПДАУ регламентовано Кодексом АД ПДАУ (<https://cutt.ly/TJBbRhP>), Кодексом про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ (<https://cutt.ly/jJBbBb2>). Під час онлайн-зустрічі з фокус-групами здобувачів вищої освіти та представниками студентського самоврядування було з'ясовано, що питання академічної доброчесності регулярно обговорюються з зво куратором групи, викладачами в межах ОК, у силабусах кожної ОК відображені питання академічної доброчесності. Під час спілкування із зво було встановлено, що вони розуміють що таке академічна не доброчесність, що в навчальному процесі і науковій діяльності не допустимо застосовувати академічну не доброчесність, але не в повній мірі розуміють яке можливе для них покарання за недотримання академічної доброчесності. Зі слів студентів перед захистом курсових робіт, вони їх самостійно перевіряли на схожість за допомогою безкоштовних в інтернет-мережі програм перевірки на плагіат та повідомляли результат викладачу. Оригінальність кваліфікаційних робіт зво буде перевірятися оператором в ПДАУ не пізніше ніж за 10 днів до попереднього захисту за допомогою програми Unicheck, доступ до якої надано ПДАУ на строк підписаного договору. За підсумками перевірки кваліфікаційної роботи на наявність запозичень кафедра може надати допуск до захисту або повернути роботу на доопрацювання (якщо запозичень у роботі 50% і більше). У випадку незгоди зво із результатом перевірки він має право у триденний термін подати письмову апеляційну заяву на ім'я Голови комісії з питань етики та академічної доброчесності. Здобувачі вищої освіти вступу 2022 року підписали Декларацію про академічну доброчесність. Для популяризації культури академічної доброчесності в закладі освіти проведено тиждень академічної доброчесності, конкурс серед зво відеороликів щодо академічної доброчесності. Здобувачів вищої освіти та НПП залучаються до семінарів, тренінгів, круглих столів з питань академічної доброчесності. Для забезпечення дотримання принципів академічної доброчесності та етики академічних взаємовідносин в освітній та науковій діяльності в ПДАУ створено групу сприяння академічної доброчесності.

Загальний аналіз щодо Критерію 5:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 5.

Контрольні заходи, критерії оцінювання та атестація є чіткими, зрозумілими. Здобувачам вищої освіти вчасно оприлюднюють зміст, контрольні заходи, розподіл балів та критерії оцінювання освітніх компонент. Всі учасники освітнього процесу (здобувачі вищої освіти та НПП) дотримуються академічної доброчесності.

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

Слабка сторона ОП "Харчові технології" проявляється в тому, що такі контрольні заходи як екзамени проводяться одним викладачем, а не комісією. Для забезпечення об'єктивності оцінювання здобувачів вищої освіти під час

контрольних заходів та уникнення виникнення конфліктних ситуацій, керівництву закладу освіти бажано впровадити практику приймання екзаменів комісією у складі двох викладачів.

Рівень відповідності Критерію 5.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 5.

В цілому ОП «Харчові технології» відповідає критерію 5. Слабка сторона може бути усунута рішенням ректорату щодо приймання екзаменів комісією.

Критерій 6. Людські ресурси:

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

Аналіз інформації у відомостях самооцінювання, додаткових даних та інформації отриманої під час онлайн-зустрічі з НПП щодо професійної та наукової активності викладачів, які забезпечують реалізацію ОП «Харчові технології», показав, що академічна кваліфікація НПП випускової кафедри відповідає ОК. Професійна кваліфікація підтверджується пунктами Ліцензійних умов. Відзначено, що викладачі, задіяні на ОП, мають достатню кількість наукових публікацій та активно проходять стажування, але при цьому переважно у ЗВО, наукових установах, а професійне стажування на підприємствах харчової промисловості поодинокі. Враховуючи, що вектор навчання здобувачів вищої освіти за ОП спрямований на підготовку фахівців виробництва крафтових харчових продуктів для задоволення регіональних потреб, необхідно збільшити проходження стажувань викладачами на регіональних підприємствах, що виробляють крафтові харчові продукти. Зважаючи, що ОП «Харчові технології» має чітко виражений акцент щодо вивчення технології органічних харчових продуктів, необхідно покращити публікаційну активність викладачів в цьому напрямку та проходження стажування на сертифікованих підприємствах, що виробляють органічну продукцію, та підвищення кваліфікації щодо нормативно-правової бази виробництва органічної продукції та сертифікації таких підприємств. Потрібно відзначити, що під час спілкування з фокус-групою НПП було встановлено, що Будник Н., яка викладає ОК «Технологія органічних харчових продуктів» на цей час проходить підвищення кваліфікації щодо нормативно-правової бази виробництва органічних харчових продуктів. Деяким викладачам, що задіяні на ОП, також потрібно покращити публікаційну активність саме у прив'язці до своїх ОК.

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

У ПДАУ для забезпечення ОП НПП необхідного рівня професіоналізму здійснюється конкурсний добір викладачів відповідно до Положення про порядок обрання та прийняття на роботу НПП ПДАУ (<http://surl.li/bcxip>). Під час спілкування з фокус-групою НПП ними було підтверджено прозорість процедури конкурсного добору викладачів. Підставою для участі у конкурсному доборі на вакантні посади є заява на участь у конкурсі. Для участі у конкурсній кандидатурі на вакантну посаду повинен мати вищу освіту та надати список своїх наукових та науково-педагогічних праць, документ, що посвідчує знання української мови (атестат про середню освіту або сертифікат), документи, що підтверджують стажування (підвищення кваліфікації), витяг з протоколу кафедри щодо обговорення відкритої лекції, рекомендаційний лист гаранта ОП та інші додаткові документи, а також відповідати не менше ніж 4 видам наукової та професійної активності Ліцензійних умов. Викладачами було відзначено, що під час конкурсного добору враховуються результати опитування «Викладач очима здобувача вищої освіти» та індивідуальні показники роботи. В університеті кожного навчального року формується рейтинг викладачів за професійною складовою. У разі підписання трудового договору з викладачем він зобов'язується у своїй діяльності дотримуватися академічної доброчесності.

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

Під час онлайн експертизи встановлено, що ПДАУ залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу за ОП «Харчові технології». Підтвердженням цього є: 1) пропозиції роботодавців щодо покращання ОП (<http://surl.li/cwvpi>) та загальна оцінка у вигляді рецензії-відгуку ОП для підготовки потрібних їм фахівців (<http://surl.li/cwxty>); 2) роботодавці надають можливість на своїх підприємствах (ДП «Полтавастандартметрологія»,

ТОВ «ПОЛТАВАХЛІБ-3») проводити виїзні заняття; 3) роботодавці проводять для зво та НПП тематичні вебінари (компанія Danone); 4) роботодавці приймають на своїх підприємствах (установах) на практику зво. Залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу відбувається відповідно до Договорів про співпрацю. Співкуванню зі зво, НПП та зовнішніми стейкхолдерами було підтверджено активну участь роботодавців у освітньому процесі. Участь роботодавців у навчальному процесі за ОП «Харчові технології» висвітлена на сторінці кафедри харчових технологій. Необхідно відзначити, що під час спілкування з зовнішніми стейкхолдерами, ними була підкреслена потреба у фахівцях, що навчаються за цією ОП, вони дуже ціняють можливість приймати участь у навчальному процесі та готові до подальшої співпраці.

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

Навчання зво на ОП «Харчові технології» відбувається із залученням: 1) представників академічної спільноти: лекцію з ОК «Крафтові технології» прочитала д.т.н., проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства КНТЕУ Т. Юдіна (<http://surl.li/ceofl>); лекцію з ОК «Методологія та організація наукових досліджень» прочитав к.т.н., завідувач Проблемної наук-досл. лабор. НУХТ А. Маринін (<http://surl.li/cspgd>); лекцію з ОК «Методологія та організація наукових досліджень» прочитала д.т.н, проф. Державного біотехнологічного університету Рижкова Т. М. (<http://surl.li/csquo>). 2) експертів галузі: провідним фахівцем Полтавадержпродспоживслужби Н.М. Катеринчук, нач. лабор. Полтавастандартметрології Н.Л. Ремізової проведено майстер-клас та виїзні заняття. Зво позитивно відзначили залучення до навчального процесу зовнішніх стейкхолдерів. Для викладання ОК «Інноваційні технології харчових виробництв» на умовах сумісної роботи запрошена д.т.н., проф. Тюрікова І.С., яка в 2019 р. закінчила докторантуру Національного університету харчових технологій та захистила докторську дисертацію.

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

ПДАУ сприяє професійному розвитку НПП забезпечуючи проходження ними стажування та підвищення кваліфікації у закладах освіти України (НУБІП, НУХТ, ОНАХТ, ХДУХТ, ПУЕТ). Крім цього заклад освіти підтримує проходження НПП міжнародного стажування, яке на цій ОП пройшли викладачі: Кайнаш А.П <http://surl.li/cwven> – Болгарія, Бараболя О.В. – Болгарія, Тюрікова І.С. – Польща, Дубова Г.Є. – Чехія. Питаннями професійного розвитку НПП опікується відділ із забезпечення освіти дорослих та інноваційного розвитку <http://surl.li/bcxjb>. ПДАУ підтримує викладачів щодо підготовки заявок для участі у міжнародних проектах, зокрема викладачі задіяні на цій ОП Н. Будник та О. Кравченко беруть участь у міжнародному проекті програми ЄС ЕРАЗМУС+ КА2. У рамках міжнародного проекту в ПДАУ організовано та функціонує експертний центр “Milk Local Product”, в якому для НПП проводяться майстер-класи, що сприяє їх професійному зростанню. НПП випускової кафедри є активними учасниками міжнародних конференцій, вебінарів, круглих столів, що підтверджено на сайті університету та сторінці кафедри.

6. Заклад вищої освіти стимулює розвиток викладацької майстерності.

В ПДАУ запроваджена система стимулювання професійного розвитку викладачів (наприклад, у досягненні високих результатів рейтингового оцінювання, зразкового виконання посадових обов'язків та ін.), яка регламентується Колективним договором, Положенням про преміювання, надання матеріальної допомоги працівникам ПДАУ (<http://surl.li/bcxjs>), Правилами внутрішнього трудового розпорядку (<http://surl.li/bergn>). Під час онлайн-зустрічі з адміністрацією проректором з науково-педагогічної, наукової роботи Горб О.О. було зауважено, що преміювання викладачів також здійснюється за публікацію статей в наукометричних базах WoS та Scopus. Бухгалтером підтверджено цю інформацію та відзначено, що на ОП «Харчові технології» за друк статті. Що входить до наукометричної бази Scopus було премійовано проф. Сукманова В.О. з колективом авторів. НПП також відзначаються не матеріальними заохоченнями (грамотами і подяками ректора університету, Міністерств України, обласної державної адміністрації та ін.), зокрема на цій ОП проф. В. Сукманова є «Лауреатом Державної премії України в галузі науки і техніки».

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 6.

Сильною стороною ОП «Харчові технології» є прозора процедура конкурсного добору викладачів для забезпечення освітнього процесу. У ПДАУ запроваджена та діє система стимулювання професійного розвитку НПП, що сприятиме зростанню рейтингів як викладачів, так і відповідно університету.

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

Слабка сторона Критерію 6 проявляється в тому, що НПП випускової кафедри, задіяних на ОП «Харчові технології», необхідно активізувати проходження стажувань на регіональних підприємствах, що виробляють крафтові харчові продукти та підприємствах з виробництва органічних харчових продуктів, а також покращити публікаційну активність викладачів саме у прив'язці до своїх ОК.

Рівень відповідності Критерію 6.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 6.

Загалом ОП «Харчові технології» відповідає критерію 6. Слабкі сторони критерію не погіршують якості викладання на ОП. Наведені рекомендації сприятимуть професійному розвитку НПП в межах ОП.

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.

Акредитація проходила в дистанційному форматі, незважаючи на це ЕГ змогла майже пройти коридорами ПДАУ за допомогою 3D туру по університету (<https://poltavaopen.com/en/vt/98>). Ознайомлення з матеріально-технічними ресурсами та навчально-методичною базою було забезпечено гарантом ОП у вигляді презентації (<https://drive.google.com/drive/folders/15jodTloATsh4NAJEw-HnNC461CoK-miS>) та учасниками зустрічі під час демонстрації роботи з системою дистанційного навчання MOODLE та АСУ ПДАУ. ЕГ було відзначено достатнє забезпечення матеріально-технічної бази, за рахунок наявності: навчальних аудиторій, лабораторій в к-сті 9 з них сертифіковані: науково-дослідна лабораторія якості зерна, хліба та хлібобулочних виробів та науково-дослідна лабораторія хімії, мікробіологічний бокс для виконання посівів; спортивний зал та зали для гімнастики, пауерліфтингу, карате, танців; 2 комп'ютерні класи, гуртожитки, їдальня, спортивний майданчик та бібліотека. Міжкафедральні навчальні лабораторії кафедри обладнані необхідним обладнанням та інвентарем для проведення лабораторних та практичних занять: мікроскопи, автоклави, фотоелектрометром КФК, дистильатори для отримання біодистильованої та супердистильованої води, паровий дистильатор, сертифіковане обладнання для екстрагування біологічно активних речовин, копильна установка тощо. За участю в програмі ЕРАЗМУС+КА 2 ПДАУ має Експертний центр «MILK LOCAL PRODUCT» в умовах якого разом зі здобувачами виготовляю м'які сири за крафтовими технологіями. В умовах сьогодення навчальний заклад має 4 сховища, які обладнані для комфортного та безпечного перебування з підключенням до інтернет. За запитом ЕГ, гарантом була надано інформацію про останні закупи обладнання для забезпечення ОП, станом на березень 2021 року було витрачено – 1224880.00 грн. Навчально-методична база ОП забезпечується сайтом (<https://www.pdau.edu.ua/content/zmist-pidgotovky-zvo-zaozvinitim-stupenem-magistr-zi-specialnosti-harchovi-tehnologiyi-opp>) та системою для дистанційного навчання (<https://asu.pdaa.edu.ua/>), містить робочі програми, силабусами до дисциплін, в АСУ ПДАУ кабінет викладача та особистий кабінет студента з розкладом занять, результатами навчання тощо. Забезпечення навчання в дистанційному форматі, на вказаній платформі, було продемонстровано під час онлайн-зустрічі направленої на ознайомлення з матеріальною базою, в т ч кабінет студента, викладача та завідувача кафедри.

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.

ЗВО забезпечує безоплатний доступ здобувачів та викладачів до інфраструктури та інформаційних ресурсів необхідних для навчальної та науково-дослідної діяльності. Сайт закладу розміщує актуальну інформацію про ОП, правила прийому, організацію освітнього процесу, підрозділи ун-ту, події, репозиторій, контактну інформацію тощо. Студенти та викладачі забезпечуються доступом до електронних кабінетів для навчання в дистанційному форматі. ЕГ мала можливість ознайомитись як з електронним кабінетом викладача так і здобувача, для додаткового аналізу були надані гостьові дані для входу. Студенти (за потребою) забезпечуються житлом в гуртожитках з комфортними умовами проживання, у вільному доступі: бібліотека, їдальня, спортивні зали та футбольний майданчик. Користування лабораторіями для проведення досліджень здобувачів забезпечується за попередньо узгодженим

графіком, інформація була підтверджена здобувачами та гарантом ОП. При виконанні лабораторних робіт заклад забезпечує здобувачів базовою сировиною та матеріалами.

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

Освітнє середовище ПДАУ є безпечним, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів шляхом забезпечення якісного освітнього процесу, достатньою інфраструктурою, індивідуальною освітньою траєкторією, широким вибором баз практики та залученням до активного студентського життя. Під час зустрічі зі здобувачами кафедри та студентським сенатом, було підтверджено, що навчанням за ОП їм до вподоби, а в університеті відчувається дружня атмосфера. Проводяться регулярні анкетування здобувачів з метою визначення їх задоволеності навчанням (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/7258/rezultatyanketuvannya_o.pdf), НПП (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/7258/prezentaciyaanketa111-peretvoreno.pdf>), базами практики (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/7258/praktykaochymastudentiv21-22.pdf>). Університет забезпечує учасників освітнього процесу укриттями, з наявним доступом до інтернет та базовою аптечкою.

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

В ЗВО є офіційний сайт (<https://www.pdau.edu.ua/>), який систематично оновлюється та забезпечує освітню та інформаційну підтримку здобувачів. Велика частина інформації також надається через кураторів, сторінки кафедри та університету в соціальних мережах (<https://linktr.ee/pdau>), через особистий кабінет здобувача в АСУ ПДАУ. В рамках соціальної підтримки проводяться заходи по протидії булінгу та цькування, на базі університету працюють психологічна служба (<https://www.pdau.edu.ua/content/psychologichna-sluzhba-poltavskogo-derzhavnogo-agrarnogo-universytetu>), омбудсмен (<https://www.pdau.edu.ua/content/ombudsmen-uchasnykiv-osvitnogo-procesu>), уповноважений з питань запобігання та виявлення корупції (<https://www.pdau.edu.ua/content/povidomyty-prokorupciyu>), наявні скриньки довіри. Організаційна підтримка здобувачів забезпечується студентським сенатом (<https://www.pdau.edu.ua/content/studentyky-senat-universytetu>) та студентською радою ф-ту (<https://www.pdau.edu.ua/content/studentyska-rada-fakultetu-tvpp>). Відносно підтримки та захисту прав здобувачів, студентський сенат готовий надати допомогу та не зовсім орієнтується у процедурах та алгоритмі дій запроваджених університетом та його положеннями. Рекомендовано підсилити поінформованість студентського сенату відносно положень ЗВО, для надання якісної допомоги та підтримки здобувачам. Результати опитування, щодо задоволеності освітньою, організаційною та інформаційною підтримкою (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9166/rezultatyanketaopytuvannyashchodoudoskonalennyaosvitnoyiorginizaciynouytainformaciynouyipidtrymkyzob.pdf>) демонструють, що здобувачі задоволені навчанням за ОП.

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

За даною ОП представники інклюзивної групи відсутні та ЗВО готовий до зарахування осіб з особливими освітніми потребами (<https://www.pdau.edu.ua/content/umovy-dostupnosti-zakladu-osvity-dlya-navchannya-osib-z-osoblyvymy-osvitnimy-potrebamy>). Під час огляду матеріально-технічної бази ЕГ пересвідчилась в наявності пандусів та складних пандусів, кнопкою для виклику чергового, жовтих стрічок для осіб з вадами зору. Доступність будівель і споруд для переміщення осіб в візках за рахунок широких коридорів та дверей. Навчання представників інклюзивної групи також може відбуватись за індивідуальним графіком та/або дистанційно, враховуючи те, що в умовах сьогодення більша частина освітнього процесу відбувається дистанційно.

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.

Вирішення конфліктних ситуацій (зокрема пов'язаних з сексуальними домаганнями, дискримінацією та/або корупцією тощо), регламентується рядом положеннями: «Положення з питань запобігання корупції» (<https://www.pdau.edu.ua/content/polozhennya-z-pytan-zapobigannya-korupciyi>) «Положення про порядок вирішення конфліктних ситуацій» (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/konflsytuac.pdf>), «Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату» (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaoprozapobigannyagotovonasayt.pdf>). Здобувачі ОПП та представники студентського самоврядування підтвердили, що конфліктних ситуацій, пов'язаних з сексуальними домаганнями, дискримінацією або корупцією на цій освітній програмі не виникало. Здобувачі

поінформовані про можливість отримання допомоги через звернення до куратора, студентського самоврядування, психологічної служби або анонімно через скриньку довіри.

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 7.

Матеріально-технічна база, сертифіковані лабораторії з можливістю проведення широкого спектру досліджень, мікробіологічний бокс для посівів в стерильних умовах, достатня к-сть обладнання що повністю забезпечує досягнення цілей ОП. Використовуються сучасні інформаційні технології навчання, зокрема програмно-методичні комплекси на базі платформи Moodle, що постійно оновлюються, так останньою з розробок є електронний журнал викладача. Безпечне освітнє середовище за ОП, яке дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів.

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

Студентське самоврядування невпевнено орієнтується в порядку дій пов'язаних з захистом прав здобувачів, в ситуаціях пов'язаних з корупцією, дискримінацією та булінгом. Рекомендовано підсилити поінформованість самоврядування в порядку дій і вирішенні таких ситуацій, згідно положень.

Рівень відповідності Критерію 7.

Рівень А

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 7.

Зважаючи на відзначені позитивні практики, унікальність МТЗ яка дозволяє задовольнити широкий спектр можливостей для досліджень здобувачів, наявність чіткої і зрозумілої політики та процедур вирішення конфліктних ситуацій та несуттєві слабкі сторони які не впливають на зразковість Критерію 7, експертна група у контексті Критерію 7 дійшла висновку, що дана освітня програма відповідає Критерію 7 за рівнем А.

Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм регламентовано: Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprosvzyaordau100122_o.pdf), методичними рекомендаціями з розроблення освітньої (освітньо-професійної, освітньо-наукової) програми (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/metodychnirekoomendacijizrozroblennyaosvitnoyiosvitno-profesiynoyiosvitno-naukovoyiprogramyi_o.pdf). Процес відбувається згідно з положень та процедурами внутрішнього забезпечення якості вищої освіти, що було підтверджено під час зустрічей із гарантом ОПП та іншими стейкхолдерами. ОП була вперше розроблена у 2021 році відповідно до вимог стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 "Харчові технології" другого (магістерського) рівня вищої освіти (наказ МОНУ від 22.10.2020 р. № 1295). ЕГ ознайомилась з інформацією представленою на офіційному сайті ПДАУ та зі змістом протоколів засідань робочої груп ОПП, які підтверджують участь стейкхолдерів у процесі перегляду ОПП. У публічному доступі на сайті ПДАУ представлена також попередня редакція ОПП 2021 року (<https://www.pdau.edu.ua/content/informaciya-pro-zmist-navchannya-zdobuvachiv-vyshchoyi-osvity-2021-roku-naboru>). Останній перегляд ОП відбувся в 2022 році, ключові зміни в ОПП були пов'язані з введенням до переліку вибіркових дисциплін ОК «Безпечність продовольчої сировини і харчових продуктів на основі принципів НАССР».

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

Здобувачі долучаються до перегляду та удосконалення ОП через опитування, згідно Положення про порядок проведення опитування (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/poryadokprovedennyataorganizaciya.pdf>). За результатами опитування здобувачів, щодо оцінювання якості ОП, можна зробити висновок що в цілому вони задоволені навчанням (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9166/rezultatyanketastudentashchodoocinyuvannayakostioppharchovitehnologii.pdf>). До робочої групи з перегляду ОП на 2022 рік було включено здобувача Ліпохін Ірина, яка навчається за даною ОП. Залученість до перегляду ОП було підтверджено під час спілкування зі здобувачами, Ліпохін Ірина підтвердила цю інформацію, але пропозицій не вносила. За запитом ЕГ, гарантом надано протокол засідання від 07.02.2021. Здобувачами ОП В. Мірошник та І. Ліхоліп, що працюють за професійним спрямуванням, надавали свої відгуки на ОПП (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9358/recenziyi-vidgugyzyvomagistr.pdf>), де відмітили її позитивні риси. На рівні кафедри здобувачі мають можливість залучатись до засідань кафедри, приймати участь в обговоренні ОП та вносити пропозиції, щодо її покращення.

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

Під час дистанційної зустрічі з роботодавцями, було підтверджено їх залученість до освітнього процесу, вони поінформовані про ОП її компоненти та зміст. Роботодавці були включені до складу робочої групи 2022 року та надавали свої рекомендації до її покращення, так Дамянова Станка, професор кафедри хімічних технологій, технологій зберігання та біотехнологій, Русенський університет «Ангел Канчев» запропонувала підсилити підготовку магістрів в галузі використання принципів НАССР. ЗВО дослухався до рекомендації шляхом введення ОК «Безпечність продовольчої сировини і харчових продуктів на основі принципів НАССР». Крім того, частиною роботодавців були надані рецензії-відгуки, де вони зауважують актуальність ОП, її тематику, наповненість та здатність здобувачів до наукових досліджень (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/7240/recenziyimagvsi.pdf>). Роботодавці зацікавлені в випускниках другого магістерського рівня, потребують від них розуміння процесів, спроможності до аналізу та навиків роботи з обладнанням. ЕГ зауважена дуже якісна співпраця з роботодавцями, вони активно співпрацюють зі здобувачами, шляхом їх залученням до практичних занять на підприємствах, участю в семінарах та вебінарах.

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

Акредитація даної ОП проходить вперше та немає випускників. В університеті працює відділ сприяння працевлаштування студентів та випускників (<https://www.pdau.edu.ua/content/viddil-spruyannya-pracevlashtuvannuy-studentiv-i-vypusknkyiv>). Практика збирання щодо кар'єрного шляху випускників присутня у вигляді анкетування на сайті ЗВО, особистого спілкування кафедри з випускника та через сторінки соціальних мереж кафедри (<https://www.pdau.edu.ua/content/anketuvannya-zvo-o> та https://www.instagram.com/food_technology.pdau/).

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 ПДАУ система здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти забезпечується відділами: навчально-науковим центром забезпечення освітньої діяльності та якості освіти (<https://www.pdau.edu.ua/content/navchalno-naukovyy-centr-zabezpechennya-osvitnoyi-diyalnosti-ta-yakosti-osvity>), відділ моніторингу та забезпечення якості освіти (<https://www.pdau.edu.ua/content/viddil-monitoryngu-ta-zabezpechennya-yakosti-osvity>), навчальним відділом (<https://www.pdau.edu.ua/content/navchalnyy-viddil>), що діє згідно Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ПДАУ (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaopsvzypdaui00122_o.pdf). Навчально-науковий центр проводить щорічний моніторинг ОП, їх актуальність та наповненість, відповідність компетентностей стандарту з метою підвищ. якості освітньої діяльності ЗВО. Проводяться опитування здобувачів (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9166/rezultatymonitoryngyakostinavchanniyatazadovolnostizdobuvachivivivshchoyiosvityspozhyvachivosvitnihpos.pdf>); <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9166/rezultatymonitoryngyakostipraktichnoyipidgotovkyzdobuvachivyshchoyiosvity.pdf>), збирання та аналіз отриманих рекомендацій за результатами акредитаційних експертиз. На думку ЕГ перелік вибіркового дисциплін обмежений, рекомендується його розширити для надання здобувачам можливості охоплювати більше компетентностей. Здобувачі поінформовані про програму академічної мобільності в ЗВО, студентки Ліпохін І. та Тюркіна О. приймали в ній участь. Відсутнє розуміння у здобувачів можливостей визнання неформальної освіти, рекомендовано посилити поінформованість ЗВО та заохочувати їх до отримання неформальної освіти та її визнання. Під час спілкування з НПП, було визначено, що кваліфікаційні роботи здобувачів, за їх бажанням, можуть не публікуватися в повному обсязі. ЕГ під час зустрічі було роз'яснено та надано рекомендації, що кваліфікаційні роботи в повному їх обсязі повинні публікуватися та додаватися до репозитарію. Система забезпечення якості вищої освіти у ПДАУ існує, та з огляду на визначені недоліки, ЕГ рекомендує провести моніторинг та удосконалити систему виявлення недоліків.

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

Акредитація по даній ОП проходить вперше. Опираючись на результати акредитаційних експертиз інших ОП, були враховані деякі з рекомендацій. Так, була розроблена і оприлюднена на сайті ЗВО таблиця змін в проекті ОП (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/8360/uzagalnennyapropozyciytazauvazhensteykholderivmagistrht2022.pdf>), створення гугл форм до ОП під час громадського обговорення для внесення пропозицій та рекомендацій; після закінчення вивчення дисципліни та іспиту (заліку) по ній, здобувачам пропонується пройти анкету та оцінити викладача, якість та наповненість дисципліни в системі АСУ ПДАУ.

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

В ПДАУ сформована культура якості, ОП переглядаються та поновлюються, долучається вся академічна спільнота та зовнішні стейкхолдери. Активно залучаються роботодавці до професійно-орієнтованих заходів, а також комісій та робочих груп з питань якості освіти. Здобувачі проходять опитування, залучаються до перегляду ОП, приймають участь в програмах академічної мобільності, долучаються до науково-дослідного гуртка «Innovative and resource-saving food technologies». В ЗВО відчувається прагнення до формування культури якості, розвитку та оновленню.

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 8.

Стейкхолдери залучаються до процедур забезпечення якості ОП, роботодавці в свою чергу проявляють високу зацікавленість у випускниках даної ОП та активно співпрацюють з ЗВО. Враховуються рекомендації акредитаційних експертиз інших ОП, поновлюються інструменти роботи в програмах дистанційного навчання.

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

Під час спілкування ЕГ зі здобувача, було виявлено, що вони не поінформовані в можливостях визнання неформальної освіти. Рекомендовано інформувати їх про можливості та сприяти отриманню і визнанню результатів неформальної освіти. ЕГ під час зустрічі було виявлено, що НПП вважають допустимими, за бажанням здобувача, не публікувати кваліфікаційні роботи в повному обсязі, що говорить про недоліки роботи системи забезпечення якості освіти. ЕГ рекомендовано провести моніторинг та удосконалити систему виявлення недоліків та публікувати всі кваліфікаційні роботи здобувачів в повному обсязі та додавати їх до репозитарію.

Рівень відповідності Критерію 8.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 8.

Зважаючи на позитивні практики та виявлені недоліки експертна група дійшла висновку про відповідність якості реалізації ОП за цим критерієм оцінці 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.

В процесі спілкування з НПП, здобувачами, стейкхолдерами та роботі з документами, експертна група встановила, що в ЗВО визначенні чіткі та зрозумілі правила і процедури регулюючі права та обов'язки всіх учасників освітнього

процесу. Всі необхідні документи та положення розміщені на офіційному сайті університету в публічному доступі у вкладці «Публічна інформація» (<https://www.pdau.edu.ua/content/dostup-do-publichnoyi-informaciyi>). Освітній процес регламентується: Статутом ПДАУ (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/2371/poltavskyyagrarnyyuniversytet04-02-2022.pdf>), Ліцензією на провадження освітньої діяльності (<https://www.pdau.edu.ua/content/licenziyi-na-provadhennya-osvitnoyi-diyalnosti>), правилами внутрішнього трудового розпорядку (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/8781/zpidpysamy130122pravyla1.pdf>) тощо. Також низка положень щодо діяльності ЗВО розміщено у вкладці Освіта/Положення про освітню діяльність (<https://www.pdau.edu.ua/content/polozhennya-pro-osvitnyu-diyalnist>). Всі учасники освітнього процесу поінформовані про їх наявність та керуються ними в межах ЗВО.

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.

Освітня програма розроблена та затверджена згідно: Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/7240/181kharchovitekhnolohiyimahistr1.pdf>). Проект ОП був розміщений на сайті закладу у публічному доступі для прийняття відгуків та пропозицій (<https://www.pdau.edu.ua/content/informaciya-pro-zmist-navchannya-zdobuvachiv-vyshchoyi-osvity-2022-roku-naboru>). Низкою стейкхолдерів були надані рецензії-відгуки до ОПП: зовнішні стейкхолдери (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9358/zagalnizovnsteyk4.pdf>), академічна спільнота (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9358/zagalniakademspiln4.pdf>), здобувачі (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9358/recenziyi-vidgugyzvomagistr.pdf>), в тому числі на 2022-2023 роки (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9358/recenziyinaoproektorpobyednani.pdf>). Пропозиції та зауваження до ОП структуровано та розміщено на офіційному сайті за 2021 рік (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/7240/zminyproektmagistr2021.pdf>) та 2022 рік (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/8360/uzagalnennyaopropozyciytazauvazhensteykholderivmagistrht2022.pdf>). Інформацію було розглянуто ЕГ та зроблено висновок, що більшість з правок є редакційними, бажано щоб відображались більш суттєві зміни, які передбачаються в ОП.

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.

Інформація про освітню програму в повному обсязі доступна на сайті ЗВО (<https://www.pdau.edu.ua/content/informaciya-pro-zmist-navchannya-zdobuvachiv-vyshchoyi-osvity-2022-roku-naboru>). Також на сайті є повна інформація про нормативні освітні компоненти, робочі програми навчальних дисциплін, силабуси, методичні рекомендації до виконання кваліфікаційних та курсових робіт.

Загальний аналіз щодо Критерію 9:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 9.

Публічно розміщена, чітка та прозора внутрішня нормативно-правова база ЗВО. Органічний, зручний сайт ЗВО з наявною актуальною інформацією. Наявність позитивних рецензій-відгуків від низки зовнішніх стейкхолдерів у тому числі від європейських колег.

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

Відсутні.

Рівень відповідності Критерію 9.

Рівень А

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 9.

Вимоги щодо прозорості і публічності діяльності ПДАУ виконано на зразковому рівні. ОП та освітня діяльність за цією програмою загалом відповідає Критерію 9 за рівнем А.

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 проєктах тощо.

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

Загальний аналіз щодо Критерію 10:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 10.

не застосовується

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

не застосовується

Рівень відповідності Критерію 10.

не застосовується

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 10.

не застосовується

IV. Інші спостереження

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

дані відсутні

V. Підсумки

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

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

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

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

Додатки до звіту:

Документ	Назва файла	Хеш файла
Додаток	ПР-181МПДАУ 13.10.2022.pdf	/q9nDzmBVFJy+T4oyFJkXwftIXQnZyi/o62hy8ibcS I=

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

Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.

Керівник експертної групи

Погребняк Андрій Володимирович

Члени експертної групи

Бондаренко Юлія Вікторівна

Паталашка Анастасія Олександрівна