

## ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Полтавська державна аграрна академія</b>
Освітня програма	<b>28368 Харчові технології</b>
Рівень вищої освіти	<b>Бакалавр</b>
Спеціальність	<b>181 Харчові технології</b>

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

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

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

*Використані скорочення:*

**ID** - ідентифікатор

**ВСП** - відокремлений структурний підрозділ

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

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

**ЗВО** - заклад вищої освіти

**ОП** - освітня програма

## Загальні відомості

### 1. Інформація про освітню програму

Назва ЗВО	Полтавська державна аграрна академія
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	28368
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна

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

Склад експертної групи	Усатюк Світлана Іванівна, Паталашка Анастасія Олександрівна, Погребняк Андрій Володимирович (керівник)
Залучений представник роботодавців	не застосовується
Дати візиту до ЗВО	15.02.2021 р. – 17.02.2021 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП	<a href="https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/vidomostisamociniuvannyaht.pdf">https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/vidomostisamociniuvannyaht.pdf</a>
Програма візиту експертної групи	<a href="https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/6694/programavizytuh t.pdf">https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/6694/programavizytuh t.pdf</a>

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

Звіт не містить інформацію з обмеженим доступом

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

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

**відсутні**

## II. Резюме

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

Освітня програма 181«Харчові технології» відповідає критеріям акредитації. Вона є актуальною та потрібною на ринку праці. Повністю відповідає місії та стратегії розвитку ЗВО. Є насиченою і збалансованою за дисциплінами, надає можливість отримання знань на практиці, а саме на виробництві і в його нагальних умовах. Забезпечуючи здобувачів практичними навичками та можливістю вже зараз обрати шлях за яким розвиватися надалі. Повна відкритість ЗВО до всіх учасників освітнього процесу створюючи прозорі та публічні процедури для якісного функціонування. Залучення студентів до наукової праці та дослідницької діяльності вже з перших курсів навчання на ОП. Матеріально-технічне забезпечення, яке дає змогу отримати практичні навички та можливість ще більше поглибитися у вивчення біохімії продуктів. Таким чином, ОП та освітня діяльність за цією програмою загалом відповідають усім критеріям Додатку до Положення про акредитацію освітніх програм за критеріями 1, 2, 9 - рівню А, за критеріями 3-8 - рівню В. Однак, ОП має несуттєві недоліки які можна вдосконалити. Саме це було предметом консультативної оцінки експертної групи. Водночас, освітня програма має перспективи існування, розвитку та вдосконалення в майбутньому.

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

«Фокус» ОП достатньо чіткої та прозорий. Структурно-логічна схема, яка наведена у освітній програмі у вигляді таблиці, є зрозумілою. У закладі створено належні умови для публічного обговорення ОП. ОП нараховує достатню кількість роботодавців, зацікавлених у співпраці з ЗВО за спеціальністю з метою покращення ОП, та бажаючих бути залученими до удосконалення ОП, випускників факультету попередніх років. ПРН забезпечують відповідність вимогам Національної рамки кваліфікацій. ОП має чітко сформульовані цілі, які відповідають місії та стратегії ЗВО та корелюються зі статутом. До формування та перегляду ОП залучаються здобувачі вищої освіти, враховано думку стейкхолдерів. Здобувачі вищої освіти обирають навчальні дисципліни з переліку вибіркових загально академічних (перелік дисциплін понад 100) та фахових вибіркових дисциплін ПДАА з електронного кабінету студента через автоматизовану систему управління. На всі вибіркові дисципліни представлено силабуси на сайті ЗВО. Вибіркові дисципліни узгоджені з розкладом. ОК (навчальні дисципліни) мають складову на здобуття soft skills. Практична підготовка здобувачів вищої освіти дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності. Відмічено безпосередню участь здобувачів у робочому процесі під час проходження практики на виробництві. Система неформальної освіти визначна та продумана. Форми навчання і викладання, що використовуються на ОП, сприяють забезпеченню поєднання наукової та навчальної діяльності здобувачів вищої освіти, професійної спрямованості досягненню заявлених у ОП меті та програмним РН. Під час навчання дотримується демократизм, студентоцентрованість, академічна свобода. Наявність Положень, які регламентують контрольні заходи, види оцінювання здобувачів вищої освіти, академічну доброчесність оприлюднено у публічному доступі на офіційній сторінці ЗВО. Перевірка робіт на плагіат здійснюється за допомогою ліцензованої програми згідно Договору. На регулярній основі відбувається залучення професіоналів-практиків до навчального процесу на ОП, проведення майстер-класів, підтримка та сприяння стажуванню в іноземних ЗВО. Матеріально-технічна база знаходиться на достатньому рівні. Присутні необхідні умови для навчання і проживання здобувачів з особливими потребами. Матеріально-технічне забезпечення ОП поступово оновлюється. У навчальному процесі достатньо широко використовуються сучасні інформаційні технології навчання, зокрема програмно-методичні комплекси на базі платформи Moodle. Сформовано належну нормативну базу для внутрішнього забезпечення високого рівня якості навчання. Проводяться регулярний збір і аналіз інформації про складові забезпечення якості, опитування здобувачів щодо якості викладання навчальних дисциплін ОП. Наукова діяльність здобувачів вищої освіти забезпечується участю у науковому гуртку виконанням наукових робіт у наукових лабораторіях з метою публікації наукових статей, тез доповідей на конференції та використання результатів у кваліфікаційних роботах.

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

Не залучено представників іноземної академічної спільноти до розгляду ОП, аналогічний досвід іноземних ЗВО не було достатньо проаналізовано і враховано. Не спостерігаються випадки визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. В освітньому процесі на недостатньому рівні використовуються комп'ютерні технології. Необхідно збільшити залучення викладачів до підвищення професійної кваліфікації на підприємствах харчової галузі; посилити роботу з публікації статей, відповідно до дисциплін у виданнях, що входять до наукометричних баз Scopus та WoS та фахових виданнях. Рекомендовано: проаналізувати та врахувати аналогічний досвід іноземних ЗВО при удосконаленні ОП у відповідності до обраної спеціальності, до перегляду ОП залучити представників іноземної академічної спільноти. Більше уваги приділити пропагуванню неформальної освіти, що забезпечить набуття компетентності самоосвіти. Ефективніше стимулювати участь студентів та професорсько-викладацький склад у програмах міжнародної мобільності, участі в міжнародних конкурсах та проектах. Підтримувати та сприяти проходженню практики та стажування в іноземних ЗВО. Підкоректувати методичні вказівки до виконання лабораторних занять відповідно до отриманих знань під час міжнародного стажування з використанням сучасного устаткування. Заохочувати академічний персонал ОП до академічної мобільності. Удосконалити електронні кабінети студента та створити електронні кабінети викладача в автоматизованій системі управління.

### 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 бакалаврів з харчових технологій, здатних вирішувати складні виробничі завдання на підприємствах різних галузей харчової промисловості, формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Додаткове-наукове спрямування програми відрізняє її від аналогічних програм інших ЗВО і повністю корелює зі Стратегією розвитку ПДАА на 2020-2025 рр. <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/strategiyarozvytku2020-2025.pdf> та Перспективним планом розвитку ПДАА на період до 2025 р. <https://drive.google.com/file/d/1ZuVpGw5D21Erncnf7DFwg2GEYstfoFtt/view>. Під час проведених бесід з гарантом ОП, викладачами випускової кафедри та роботодавцями підтверджено орієнтацію ОП на регіональний і загальнодержавний ринок праці.

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

Освітня програма акредитується вперше та враховує інтереси різних категорій стейкхолдерів (здобувачі (1-4 рік навчання) денної та заочної форми, роботодавці, провідні фахівці з підприємств, установ та організацій). Це підтверджується додатково наданими документами ЗВО та матеріалами розміщеними на сайті ЗВО (Рецензії-Відгуки зовнішніх стейкхолдерів (<https://www.pdaa.edu.ua/content/recenziyi-vidguky-zovnishnih-steykholderiv>), Зустріч групи розробників ОПП Харчові технології з начальником Головного управління держспоживслужби Полтавської області Г. І. Пікулем (<https://www.pdaa.edu.ua/content/zustrich-grupy-rozrobnykiv-opp-harchovi-tehnologiyi-z-nachalnykom-golovного-upravlinnya>), Рецензії-Відгуки від академічної спільноти на ОПП Харчові технології (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/6543/recenz.pdf>) та інші.). Позиції та потреби здобувачів вищої освіти їх задоволеність ОП вивчається шляхом анкетування (<https://www.pdaa.edu.ua/content/anketuvannya-1>) та методом інтерв'ювання. Пропозиції, що надходили від здобувачів вищої освіти, стосувалися збільшення кредитів для компонент іноземної мови, процедури проведення практичних, лабораторних і семінарських занять. Усі вони враховані. Коло стейкхолдерів сформоване відповідно до ОП.

##### **3. Цілі освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці, галузевого та регіонального контексту, а також досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних освітніх програм.**

З'ясовано, що цілі ОП формують загальні та фахові компетентності здобувачів задля успішного здійснення професійної діяльності у харчової промисловості; ПРН та ОК визначаються відповідно до тенденцій розвитку сучасного національного та регіонального ринку праці, розвитку спеціальності, що забезпечує випускникам ОП відповідний рівень конкурентоспроможності. До розгляду ОП не залучено представників іноземної наукової спільноти, при наявності зв'язків з іноземними ЗВО. Аналогічний досвід іноземних ЗВО не було проаналізовано і враховано.

##### **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 181 «Харчові технології» щодо змісту, тривалості навчання та компетентностей бакалаврів з «Харчові технології», форм атестації, вимог до системи

внутрішнього забезпечення якості вищої освіти, а також дескрипторам Національної рамки кваліфікацій для кваліфікаційного рівня бакалавр (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF/paran12#n12>).

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

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

Слід відзначити, що ОП «Харчові технології», яка реалізується на першому (бакалавр) рівні вищої освіти у ПДАА, носить унікальний характер, що підтверджується такими фактами: надзвичайний рівень наукової спрямованості ОП, що забезпечує високу конкурентоспроможність випускників на ринку праці; ОП «Харчові технології» передбачає вивчення передових технологій харчової промисловості та поєднання освіти, науки і виробництва при організації освітньої діяльності; ОП має чітко сформульовані цілі, які відповідають місії та стратегії ЗВО та корелюються зі статутом, визначені стандартом вищої освіти вимоги повністю виконуються; до формування та перегляду ОП залучаються здобувачі вищої освіти, враховано думку стейкхолдерів; ПРН забезпечують відповідність вимогам Національної рамки кваліфікацій; ОН відповідає стандарту.

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

До розгляду ОП не залучено представників іноземної наукової спільноти, при наявності зв'язків з іноземними ЗВО. Аналогічний досвід іноземних ЗВО не було проаналізовано і враховано. Рекомендовано: проаналізувати та враховувати аналогічний досвід іноземних ЗВО при удосконаленні ОП у відповідності до обраного напрямку підготовки за спеціальності. Враховувати думку представників іноземної наукової спільноти до перегляду ОП.

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

Рівень А

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

ЕГ вважає, що ОП «Харчові технології», носить унікальний характер, що підтверджується надзвичайним рівнем наукової спрямованості ОП, передбачає поєднання освіти, науки і виробництва при організації освітньої діяльності, ОП має чітко сформульовані цілі, які відповідають місії та стратегії ЗВО та корелюються зі статутом, визначені стандартом вищої освіти вимоги повністю виконуються, до формування та перегляду ОП залучаються здобувачі вищої освіти, враховано думку стейкхолдерів. Експертна група враховуючі 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 Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) відповідає вимогам законодавства щодо навчального навантаження для відповідного рівня вищої освіти та відповідного стандарту вищої освіти (за наявності).**

Загальний обсяг ОП становить 240 кредитів ЄКТС, що відповідає вимогам законодавства (стаття 5 Закону України «Про вищу освіту») і стандарту вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальністю 181 «Харчові технології». Розподіл навчального навантаження 180 та 60 кредитів для групи обов'язкових та вибіркових дисциплін відповідає вимогам. Обсяги у кредитах, відведені на вивчення кожної дисципліни, є достатніми для досягнення задекларованих програмних результатів навчання.

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

ОП є структурованою та змістовною у контексті загального часу навчання. ОК підпорядковані певній логіці навчання і викладання. Кожен ПР навчання на достатньому рівні охоплений змістом програми. Зміст ОП є структурованим за семестрами і роками навчання, ОК, що включені до ОП, є змістовними. Логічний взаємозв'язок

складають обов'язкові ОК, які дозволяють досягти цілей та програмних результатів, що відображено через матрицю відповідності та структурно-логічну схему викладання ОК. Програмні результати корелюються із фаховими компетентностями. Гуманітарні ПРН досягаються та забезпечуються вивченням дисциплін загального циклу, а саме: українська мова за професійним спрямуванням (3 кредити), іноземна мова за професійним спрямуванням (6 кредитів), Історія та культура України (4 кредити), філософія (3 кредити) тощо.

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

Зміст ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності, що демонструється через відповідні освітні компоненти. Програмні результати навчання забезпечуються в повній мірі за рахунок обов'язкових освітніх компонент та можуть додатково підсилюватися за рахунок вибіркових дисциплін. ОК (навчальні дисципліни) мають складову на здобуття soft skills. В переліку обов'язкових до вивчення дисциплін зазначені «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці» (3 кредити) та «Фізичне виховання» (4 кредити), які із набуттям чинності Закону України «Про вищу освіту» 6 вересня 2014 р. втратили статус обов'язкових. Наявність у навчальному плані дисципліни «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці» пояснюється значною травмонебезпечністю галузі, до якої належить дана освітня програма.

### **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 ПДАА (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproosvitniyproces15042020.pdf>) та Положенням про забезпечення права на вибір навчальних дисциплін студентами Полтавської державної аграрної академії (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprovbybirkovyhnavchalnyhdyscyplin16grudnya2020rno256.pdf>). Ознайомлення зі змістом запропонованих вибіркових навчальних дисциплін забезпечується шляхом оприлюднення силабусів на сайті ЗВО: перелік міжфакультетських вибіркових навчальних дисциплін (<https://www.pdaa.edu.ua/content/perelik-mizhfakultetskyh-vybirkovyh-navchalnyh-dyscyplin-o>), перелік вибіркових навчальних дисциплін ОП (<https://www.pdaa.edu.ua/content/navchalni-dyscypliny-181-harchovi-tehnologiyi-2020-rn>). Здобувачі мають можливість обирати дисципліни з інших ОП. Здобувачі вищої освіти інформуються про зміст дисциплін. Спостерігається 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.**

Навчальний план передбачає проходження практичної підготовки (28,5 кредити), яка формує компетентності здобувачів вищої освіти, необхідних для подальшої професійної діяльності. ОП передбачено 4 ПП: навчальну «Вступ до харчових технологій» (7,5 кредити); «Загальна технологія харчових виробництв» (9 кредитів); виробничу «Загально-технологічна» (6 кредитів); переддипломна (6 кредитів). ПП організовується та забезпечується відповідно до наскрізної програми практики (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/6022/naskrizna2020.pdf>). Аналіз звіту про СО, наскрізної програм практики, відгуків, а також інтерв'ювання зовнішніх та внутрішніх стейкхолдерів (студентів, роботодавців) дозволяє зробити висновок про те, що ПП здобувачів вищої освіти відбувається на високому рівні та дозволяє у повній мірі здобути компетентності, необхідні у подальшій професійній діяльності.

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

ОК, методи та технології навчання, що використовуються на ОП, 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 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, викладачів, роботодавців стосовно розвитку soft skills. Наприклад, зі здобувачами вищої освіти 4 курсу та 2 курсу (стн) соціальний педагог Юлія Овсієнко з'ясувала, для чого майбутньому технологу харчових технологій потрібен soft skills? (<https://www.pdaa.edu.ua/news/navishcho-maybutnomu-tehnologu-harchovyh-tehnologiy-soft-skills>).

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

ОП розроблена на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології (бакалаврського) 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.**

При проведенні інтерв'ювання здобувачів вищої освіти, було встановлено, що обсяг ОП у кредитах ЄКТС співпадає з фактичним навантаженням здобувачів та відповідає нормативним вимогам, що свідчить про відповідне досягнення цілей та програмних результатів навчання. Спількування зі здобувачами вищої освіти, аналіз результатів анкетування

(<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/6268/rezultatyanketystudentashchodoocinyuvannyayakostioppharchovitehnologiyi.pdf>) показало відсутність скарг студентів щодо співвідношення аудиторного навантаження та самостійної роботи. Норми навантаження здобувачів вищої освіти у процесі освітньої діяльності за ОП визначено у пункті 8 Положення про організацію освітнього процесу в ПДАА ([https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaoproosvitniyproces15042020\\_1.pdf](https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaoproosvitniyproces15042020_1.pdf)) та пункті 3 Положення про організацію самостійної роботи здобувачів вищої освіти ПДАА (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/proorganizacijusamostiynoyiroboty16-04vakulenko.pdf>).

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

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

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

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

Здобувачі вищої освіти обирають навчальні дисципліни через систему АСУ ПДАУ (<https://asu.pdaa.edu.ua/>), яка є власною розробкою ЗВО, з переліку міжфакультетських вибіркових навчальних дисциплін та переліку вибіркових навчальних дисциплін ОП (перелік дисциплін більше 100). 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 4 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. Зміст освітньої програми повністю відповідає предметній області визначеної для неї спеціальності.

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

В якості незначних недоліків можна відзначити зауваження щодо змісту ОП, а саме: необґрунтовану наявність в навчальному плані дисципліни «Фізичне виховання». Рекомендовано: організувати обговорення серед розробників ОП, членів кафедри, роботодавців та здобувачів з подальшим переглядом навчального плану.

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

Рівень А

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

Наявні позитивні практики та сильні сторони: обирання навчальні дисципліни через систему АСУ ПДАУ, яка є власною розробкою ЗВО; перелік міжфакультетських вибіркового навчальних дисциплін та перелік вибіркового навчальні дисципліни ОП налічує більше 100 дисциплін; сильна практична підготовка; зміст ОП має чітку структуру. ОП цілком відповідає зразковості за 2 критерієм. ЕГ вважає, що ОП відповідає критерію 2 за рівнем «А».

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

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

Правила прийому на навчання за ОП, що реалізується на бакалаврському рівні вищої освіти у Полтавській державній аграрній академії, є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному веб-сайті ЗВО (<https://www.pdaa.edu.ua/content/pravyula-pryuyomu-do-poltavskoyi-derzhavnoyi-agrarnoyi-akademiyi-v-2020-roci>). Правила щорічно оновлюються та вчасно оприлюднюються на веб-сайті закладу вищої освіти (<https://www.pdaa.edu.ua/content/pravyula-pryuyomu-do-poltavskoyi-derzhavnoyi-agrarnoyi-akademiyi>).

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

Форми і зміст вступних випробувань в межах компетенції ЗВО відповідають рівню вхідних компетенцій для навчання на ОП. Вагові коефіцієнти складових конкурсного балу (результати ЗНО, атестат про повну середню освіту) розширюють можливості вступу з відносно невисокими показниками. Правила прийому також враховують ряд пільг при вступі для окремих категорій громадян. Врахування особливостей навчання за ОП відображено у переліку сертифікатів зовнішнього незалежного оцінювання.

### **3. Визначені чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності, що відповідають Конвенції про визнання кваліфікацій з вищої освіти в Європейському регіоні (Лісабон, 1997 р.), є доступними для всіх учасників освітнього процесу та послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми.**

У ЗВО діють чіткі і зрозумілі правила, що відповідають Конвенції про визнання кваліфікацій з вищої освіти в європейському регіоні (Лісабонській конвенції), що доступні для всіх учасників ОП. Дієвість процедури визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, обумовлено наступними документами: положення про організацію освітнього процесу в ПДАА пункт 11 (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproosvitniyproces15042020.pdf>), положення про відрахування, переривання навчання, поновлення та переведення здобувачів вищої освіти ПДАА пункти 2 та 4 (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprovidrahuvannyyapereryvannyanavchannya904.pdf>), положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти ПДАА пункт 4 (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/polozhennyapromobilnistpdaa.pdf>). Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, здійснюється на підставі поданого студентом переліку документів з результатами вивчення навчальних дисциплін (академічна довідка), кількістю кредитів та детальною інформацією про систему оцінювання навчання здобувача вищої освіти в іншому закладі, завіреного підписом та печаткою в установленому порядку. Таких студентів на ОП виявилось двоє.

### **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.**

Процедура визнання результатів неформальної освіти в процесі навчання регулюється положенням про визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті в ПДАА (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprovtgno.pdf>). Практики застосування вказаних правил на відповідній ОП не було. Зустрічі ЕГ зі здобувачами вищої освіти та викладачами підтвердила обізнаність про можливість визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, та про наявні елементи визнання такої. Здобувачі вищої освіти отримують додаткові бали за участь у наукових та науково-практичних конференціях, проходження он-лайн курсів на платформі Prometheus з представленням сертифікатів учасника, наукові статті. На ОП започатковується реалізація елементів процедури визнання результатів навчання у неформальній освіті. Під час зустрічі зі стейкхолдерами, студент другого курсу скороченої форми навчання, який працює на виробництві та вивчає технологію бродильних виробництв за індивідуальним графіком, написав заяву щодо визнання результатів навчання, отриманих у виробничих умовах.



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

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

Наявність чітких і зрозумілих правил для вступу на навчання, які враховують особливості ОП. Інформацію подано коректно, посилання на положення відповідають дійсності. Визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, - визначені, чіткі та зрозумілі. Система неформальної освіти визначна та продумана.

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

Не виявлено випадків 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 повна, 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.**

Форми та методи навчання описані в Положенні про організацію освітнього процесу ПДАА (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5505/polozhennyaiprovybirzovoid16grudnya2020rno256.pdf>), РП, силабусах, навч. контенті ОК (<https://www.pdaa.edu.ua/content/navchalni-dyscypliny-181-harchovi-tehnologiyi-2020-gn>), сприяють досягненню мети та програмних результатів, заявлених в ОП, використовуються традиційні та інноваційні методи навчання: бінарні; інтерактивні; комп'ютерні і мультимедійні. Сильною стороною ОП є використання дистанційних технологій та сервісів Moodle, ZOOM, GoogleMeet. Форми та методи навчання відповідають принципам студентоцентрованого підходу та академічної свободи здобувача, реалізуються шляхом забезпечення вивчення вибіркового дисциплін з загальноакадемічного та міжфакультетського блоку, фахових з ОП, обрання тем курсових робіт, проєктів, кваліфікаційної роботи, напряму й тематики наукових досліджень, баз практик; висловлювати свою точку зору та реалізовувати принцип свободи слова. Методи навчання і викладання передбачають логічне поєднання аудиторних занять та годин на самостійне навчання, сприяють реалізації цілей та програмних результатів, розвитку фахових компетентностей та досягненню ПРН навчання, розвитку творчих та комунікативних здібностей. Здобувачі зазначили, що НПП використовують інтерактивні методи навчання та відмітили найкращих, на їх думку, викладачів. Зворотній зв'язок зі здобувачами вищої освіти забезпечується шляхом систематичного проведення опитувань і моніторингу якості викладання та оцінювання результатів ([https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/yakistnadannyaosvitnihposlug2018\\_o.pdf](https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/yakistnadannyaosvitnihposlug2018_o.pdf) <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/yakistnadannyaosvitnihposlug2019.pdf>, <https://www.pdaa.edu.ua/content/anketuvannya-1>). При провадженні освітнього процесу за ОП, до аудиторних занять залучаються фахівці-практики: шляхом проведення лекцій, тренінгів, круглих столів, що підтверджено під час зустрічі та з інформації висвітленої на сайті ЗВО: директор Карлівського м'ясокомб. ТОВ «Україна» Гнатюк М. Б., нач. відділ. безпеки середов. життєдіяльн. Управл. та держ. нагл. за дотрим. сан. законодав. Голозн. управл. Держпродспоживслужби в Полтавськ. обл. Соколова Н.М., Бутенко О.В. технік-консультант комп. Dairy Management System (програма «Розвиток молочного бізнесу в Україні», Канада). У засід. кругл. столу приймали участь: начальн. науков.-дослід. центру випроб. харч. прод. ДП «Полтавастандартметрологія» Ремізова Н.Л., спец. відділ. безпеч. харч. прод. Держпродспоживслужби в Полтавськ. обл. Катеринчук Н.М., начал. ковбас. цеху ФОП «Венгровський В.В.» Венгровська К.В., зав. виробнич.-технол. лабор. ТОВ АФ «Маяк» Литвиненко В.А.; проведені занят. на базі перероб. підприємств: практик. - «БІЛАГРО», директ. з якості Коржова І.В., лабор. - КП ПОР «Полтававодоканал», нач. відділ. водопідготовки Містюк О.В.: (<https://www.pdaa.edu.ua/departament/kafedra-tehnologiyi-pererobky-produkciyi-tvarynyuctva>).

## **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).**

Здобувачі вищої освіти проінформані щодо особливостей навчання на даній ОП вчасно. Інформацію про цілі, зміст і ПРН, порядок і критерії оцінювання в межах окремих ОК відображено в РПНД і силабусах. На початку вивчення ОК викладач знайомить здобувачів із компетентностями та ПРН, формування яких забезпечує навчальна дисципліна, її структурою, критеріями оцінювання, формами контролю, рекомендованими джерелами інформації тощо. Куратори навчальних груп надають здобувачам вищої освіти доступну і зрозумілу інформацію щодо мети, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів, відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти у ПДАА. Інформування здобувачів вищої освіти щодо ОП, її мети, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання здійснюється усно викладачем на першому занятті; в електронному вигляді на сайті ЗВО (<https://www.pdaa.edu.ua/content/informaciya-pro-zmist-navchannya-specialnosti-181-harchovi-tehnologiyi>), посилання на платформу Moodle (<https://moodle.pdaa.edu.ua>) тощо. Інформація про освітні компоненти представлена на сторінці ЗВО для обов'язкових та вибіркових дисциплін.

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

ЗВО забезпечує поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП. Студенти проінформовані про можливість публікації результатів наукових досліджень та виступають з доповідями на Міжнародних науково-практичних конференціях (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/3453/poednannyakaukyupraktystudentamy.pdf>), <https://www.pdaa.edu.ua/content/11-12-lystopada-2020-r-uchast-u-mizhnarodniy-naukovo-praktychniy-konferenciysuchasna-nauka>, <https://www.pdaa.edu.ua/news/uchast-u-mizhnarodniy-naukovo-praktychniy-onlayn-konferenciyiinnovaciyni-tehnologiyi-ta>), семінарах (<https://www.pdaa.edu.ua/content/patentuvannya-ta-intelektualna-vlasnist-za-rezultatamy-naukovyhdoslidzhen-kafedry-harchovyh>), круглих <https://www.pdaa.edu.ua/news/vidbuvsya-mizhkafedralnyy-kruglyy-stil-suchasni-pidhody-do-yakosti-ta-bezpechnostisyrovuny-ta>), приймають участь у майстер-класах (<https://www.pdaa.edu.ua/content/v-den-nauky-mayster-klas-vid-naukovciv-shchodo-yakosti-svynyny>), виставках-дегустаціях наукових розробок (<https://www.pdaa.edu.ua/news/tyzhden-fakultetu-tvppt>), <https://www.pdaa.edu.ua/content/svyatkuvannya-dnya-robitnyka-silskogo-gospodarstva>). На кафедрі харчових технологій, де реалізується ОП, функціонує науковий гурток «Innovative and resource-saving food technologies» (<https://www.pdaa.edu.ua/department/kafedra-tehnologiyi-rerobky-produkciyi-tvarynnyctva>). Під час проходження практики на підприємствах та в науково-дослідній лабораторії «Субкритичні технології у харчових виробництвах» здобувачі вищої освіти, які навчаються за ОП, мають змогу використовувати отримані матеріали для написання наукових робіт та кваліфікаційної роботи/проекту. Тематика наукових досліджень здобувачів вищої освіти узгоджується із науково-дослідною тематикою кафедри та НПП (ДР №0115U006745 «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв» (<https://www.pdaa.edu.ua/news/u-mizhkafedralnyy-naukovo-doslidniylaboratoriyi-subkrytychni-tehnologiyi-v-harchovyh>)).

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

У ПДАА відповідно до Положень Про організацію освітнього процесу в ПДАА, Про комплекс навчально-методичного забезпечення НД в ПДАА, Про робочу програму НД в ПДАА (<https://www.pdaa.edu.ua/content/polozhennya-pro-osvitnyu-diyalnist>) враховуючи зміни в законодавстві, наукові досягнення у відповідній галузі, зміну потреб суспільства проводиться щорічно моніторинг та удосконалення ОП, її коректування і затвердження навчальних планів на наступний навчальний рік. Протягом 2018-2020 років у ОП були внесені значні зміни, що стосуються освітніх компонентів. Ці зміни були пов'язані з пропозиціями роботодавців і здобувачів, були враховані знання, отримані під час стажування професорсько-викладацького складу та результати наукових досліджень викладачів та здобувачів. Підставами для оновлення ОП є: ініціатива і пропозиції гаранта ОП, здобувачів вищої освіти, які навчаються за ОП, викладачів програми, роботодавців; результати оцінювання якості ОП. Доказами щодо оновлення змісту ОП є надані експертній групі оновлена ОП «Харчові технології» за 2020 р. та для порівняння ОП за 2018-2019 р. (<https://www.pdaa.edu.ua/content/181-harchovi-tehnologiyi-2018-rn>), <https://www.pdaa.edu.ua/content/181-harchovi-tehnologiyi-2019-rn>, <https://www.pdaa.edu.ua/content/181-harchovi-tehnologiyi-2020-rn>). Здобувачі вищої освіти та роботодавці підтвердили факт того, що при удосконаленні ОП 2020 року були враховані їх пропозиції.

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

Навчання, викладання та наукові дослідження пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності ПДАА відбувається в рамках Стратегії інтернаціоналізації ПДАА до 2025 р. (<https://drive.google.com/file/d/oB847vID9sUctUU9RWnBKX3lHTUxmR2dyTDZqV1Fhak1oc3h3/view>). У ПДАА проводиться робота з інтеграції зі світовим і європейським освітнім співтовариством, а саме ЗВО є офіційним членом консорціуму e-VERUM, членом Європейської Асоціації Агентств з розвитку (EURADA); має відкритий безкоштовний тестовий доступ до ресурсів Thomson Reuters; Web of Science, а з 2018 р. – до ресурсів бази Scopus; залучен до реалізації міжнародного проекту програми Євросоюзу ЕРАЗМУС+ КА2 Кравченко О., Кодак Т.: (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5574/minuteukr.pdf>). ОПП використовують набутий міжнародний досвід під час викладання навчальних дисциплін, а саме, В. Сукманов є членом редколегій закордонних наукових вісників університетів, А. Кайнаш - стажування у Варненському університеті менеджменту, Г. Дубова - Університеті готельного менеджменту Центрального університету Флориди (UCF), в м. Орlando та Майамі-Біч, США (<https://www.pdaa.edu.ua/content/navchannya-vykladannya-ta-naukovi-doslidzhennya-u-mezhah-opp-harchovitehnologiyi-cherez>), активно залучають фахівців компаній та ЗВО Польщі, Білорусі до участі в міжнародних конференціях (<https://www.pdaa.edu.ua/department/kafedra-tehnologiyi-pererobky-produkciyi-tvarynnyctva>). Для покращення рівня володіння іноземними мовами викладачів і здобувачів на базі ПДАА функціонує «Мовний центр» та за підтримки Генерального консульства Республіки Польща в Харкові та фонду «Допомога полякам на сході» - «ПОЛЬСЬКИЙ ЦЕНТР»: (<https://www.pdaa.edu.ua/content/movnyu-centr>). Для забезпечення навчання, викладання та проведення наукових досліджень, пов'язаних з інтернаціоналізацією діяльності, у ЗВО діє відділ Міжнародних зв'язків: (<https://www.pdaa.edu.ua/content/mizhnarodni-zvyazky>), але при цьому відсутня міжнародна академічна мобільності серед здобувачів ОП «Харчові технології». ПДАА співпрацює із закладами вищої освіти Республіки Польща. Завдяки цьому успішно функціонує міжнародний проект «ПАРАЛЕЛЬНИЙ ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДИПЛОМ», тобто здобувачі вищої освіти мають можливість здобути 2 вищі освіти, отримавши таким чином 2 дипломи одночасно (українського та польського вищів (<https://www.pdaa.edu.ua/content/paralelnyy-evropeyskyu-dyplom>)). Сильною стороною інтернаціоналізації програми є міжнародні зв'язки університету – співпраця з іноземними ЗВО в Польщі: Академія Бізнесу в Домброві Гурнічій, Люблінська політехніка, Природничий Університет у Вроцлаві, Європейська освіта. Відсутнє стажування здобувачів вищої освіти, що навчаються на ОП.

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

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

Форми навчання і викладання, що використовуються на ОП «Харчові технології», сприяють забезпеченню поєднання наукової та навчальної діяльності здобувачів вищої освіти, професійної спрямованості та міжнародної мобільності, досягненню заявлених у ОП меті та ПРН. Під час навчання дотримуються принципи демократизму, студентоцентрованості, академічної свободи. Злагоджено працюють деканат та випускова кафедра, що обумовлює надання інформації здобувачам вищої освіти для удосконалення освітнього процесу. Інформацію щодо порядку та критеріїв оцінювання викладено прозоро у силабусах, робочій програмі, методичних вказівках. Співпраця з закордонними ЗВО забезпечує здобуття здобувачами і професорсько-викладацьким складом новітніх знань в галузі харчових технологій. На всі дисципліни, у т.ч. вибіркові, представлено силабуси на сайті ЗВО.

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

Недостатній рівень забезпечення діяльності закладу вищої освіти з інтернаціоналізації. Рекомендовано ефективніше стимулювати участь студентів та професорсько-викладацький склад у програмах міжнародної мобільності, участі в міжнародних конкурсах.

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

Рівень В

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

Дана ОП узгоджена із якісними характеристиками критерію 4 ОП «Харчові технології», освітня діяльність за цією програмою загалом відповідають Критерію 4 з несуттєвими недоліками. Т.я. ЗВО є офіційним членом консорціуму e-VERUM, членом Європейської Асоціації Агентств з розвитку (EURADA); має відкритий безкоштовний тестовий доступ до ресурсів Thomson Reuters; Web of Science, а з 2018 р. – до ресурсів бази Scopus; залучений до реалізації міжнародного проекту програми Євросоюзу ЕРАЗМУС+ КА2, то і викладачі і здобувачі, що викладають і навчаються на ОП мають всі можливості для реалізації програми міжнародної мобільності .

## **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.**

Формами контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП «Харчові технології» за першим бакалаврським рівнем є поточний, підсумковий (семестровий) контроль та державна атестація, що регламентуються Положення про організацію освітнього процесу в ПДАА ([https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproosvitniyproces15042020\\_1.pdf](https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproosvitniyproces15042020_1.pdf)); Положення про організацію освітнього процесу і проведення поточного, семестрового контролю та атестації здобувачів вищої освіти із застосуванням дистанційних технологій у Полтавській державній аграрній академії (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/osvitniyproceszdystanciynumyehnologiyamypdaa0106.pdf>). Поточний контроль включає усне та письмове опитування (в т.ч. контрольні роботи); тестування та самостійну роботу, підготовку доповіді/реферату, інтерактивні методи (дискусії, диспути); оцінювання виконання лабор. та практ. завдань; перевірка завдань сам. роботи. На сайті ЗВО у відкритому доступі в реєстрі вибіркових дисциплін містяться робочі програми вибіркових дисциплін, в інформаційному пакеті наведені силабуси обов'язкових дисциплін, де визначені критерії оцінювання за освітніми компонентами. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти є чіткими, зрозумілими, дозволяють встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів навчання. Організація підсумкового контролю регулюється Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАА (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/polozhennyaproosvinyuvannyarezultatvnavchannyazdobuvachivvyshchoyiosvityvpdaa.pdf>); та Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти у Полтавській державній аграрній академії (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/polozhennyapro-atestaciyuzdobuvachivvyshchoyiosvity-u-pdaa.pdf>). Порядок організації та роботи апеляційної комісії регулюється Положенням про омбудсмена учасників освітнього процесу ПДАА (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5343/polozhennyapro-ombudsmena-navchalnogo-procesu.pdf>). В системі електронного забезпечення навчання (Moodle) розміщено методичне забезпечення дисциплін ОП. Здобувачі вищої освіти підтвердили, що вчасно отримують інформацію щодо форм контрольних заходів і критеріїв оцінювання, реалізують академічну свободу, самостійно обирають теми курсових робіт.

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

Стандарт вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти на момент підготовки був затверджений 2018 році (<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/181-kharchovi-tekhnologii-bakalavr.pdf>). За результатом аналізу відповідності форми атестації здобувачів вищої освіти за ОП «Харчові технології» до стандарту встановлено, що передбачено проведення атестації у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, яке регламентується «Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти у Полтавській державній аграрній академії» (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/polozhennyapro-atestaciyuzdobuvachivvyshchoyiosvity-u-pdaa.pdf>). На ОП передбачено проведення атестації здобувачів вищої освіти у 2021р.

**3. Визначено чіткі і зрозумілі правила проведення контрольних заходів, що є доступними для усіх учасників освітнього процесу, забезпечують об'єктивність екзаменаторів, зокрема включають процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів, визначають порядок оскарження результатів контрольних заходів і їх повторного проходження, та послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми.**

Правила проведення контрольних заходів чіткі і зрозумілі, доступні для всіх учасників освітнього процесу. Процедура проведення контрольних заходів регулюється Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАА ([https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproosvitniyproces15042020\\_1.pdf](https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproosvitniyproces15042020_1.pdf)) та Положенням про організацію освітнього процесу і проведення поточного, семестрового контролю та атестації здобувачів вищої освіти із застосуванням дистанційних технологій у Полтавській державній аграрній академії (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/osvitniyproceszdystanciynumyehnologiyamypdaa0106.pdf>) та Тимчасовим порядком організації освітнього процесу і проведення поточного, семестрового контролю та атестації здобувачів вищої освіти із застосуванням дистанційних технологій у Полтавській державній аграрній академії (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/tymchasovyuporyadokpdaa.pdf>), Кодексом академічної доброчесності ПДАА і Кодексом про етику викладача та здобувача вищої освіти в ПДАА (<https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>) передбачено об'єктивне оцінювання результатів навчання. Оскільки контрольні заходи (заліки та екзамени) проводяться в письмовій формі і у формі тестів, що було підтверджено студентами під час зустрічі з ЕГ, завжди існує можливість перевірити об'єктивність процесу оцінювання. Під час спілкування зі здобувачами було встановлено, що проведення контрольних заходів з використанням процедури усного опитування не завжди здійснюється двома викладачами. У ПДАА є порядок оскарження результатів контрольних заходів і їх повторного проходження. Студенти відмітили, що на ОП прецедентів не було, а також відсутні випадки конфлікту інтересів або оскарження результатів контрольних заходів

під час навчання. Здобувачі відмітили об'єктивність екзаменаторів. У Полтавській державній аграрній академії процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті, здійснюється відповідно до Положення про визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті в Полтавській державній аграрній академії (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprovno.pdf>). У ЗВО діє система зворотного зв'язку між здобувачами вищої освіти і адміністрацією: збір студентських скарг і пропозиції до скриньок довіри, які розміщені у відповідних деканатах; зустрічі декана з представниками органів студентського самоврядування, моніторинг якості викладання дисциплін (<https://www.pdaa.edu.ua/content/viddil-monitoryngu-ta-zabezpechennya-yakosti-osvii>).

**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.**

Політика, стандарти та внутрішня нормативна база ЗВО з питань дотримання академічної доброчесності закріплені в Тимчасовому положенні про перевірку кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти на наявність запозичень з інших документів та Положенні про запобігання та виявлення академічного плагіату в ПДАА ([https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/4518/polozhennya-pro-plagiat\\_o.pdf](https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/4518/polozhennya-pro-plagiat_o.pdf)), в Кодексі академічної доброчесності Полтавської державної аграрної академії і Кодексі про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державної аграрної академії (<https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>). Однією із форм реалізації політики доброчесності є перевірка робіт на плагіат за допомогою системи виявлення текстових збігів та запозичень. Для розгляду випадків порушення акад. доброчесності в ПДАА створена Комісія з питань етики та академічної доброчесності: (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/4518/polozhennya-pro-komisiyu-z-akademichnoyi-dobrochesnosti-pdaa>). Під час зустрічі зі студентами з'ясовано, що перевірка курсових робіт та звітів з практики на наявність плагіату проводиться здобувачами самостійно за допомогою рекомендованих викладачами програм відповідно до Ліцензійного договору про надання права використання комп'ютерної програми (про проведення оцінки письмових робіт учасників освітнього процесу) ([https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/4518/plagiat-dogovir-pro-nadannya-poslug-2020\\_o.pdf](https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/4518/plagiat-dogovir-pro-nadannya-poslug-2020_o.pdf)). Для популяризації принципів та правил академічної доброчесності в ПДАА студентів ознайомлено з Кодексом академічної доброчесності ПДАА (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/4518/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti.pdf>) та Кодексом про етику викладача та ЗВО ПДАА (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/4518/etychnyykodeks.pdf>). Студентським самоврядуванням було проведено конкурс відеоробіт «Чесність починається з тебе» та створено електронну пошту [dobrochesnist@pdaa.edu.ua](mailto:dobrochesnist@pdaa.edu.ua) для надсилання побажань з приводу реалізації принципів академічної доброчесності. Кафедра проводить моніторинг НПП з академічної доброчесності: (<https://www.pdaa.edu.ua/news/anketuvannya-pro-dotrymannya-akademichnoyi-dobrochesnosti-v-pdaa>) та аналізує результати (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/4518/analychnadovidka1.pdf>). За результатами анкетування професорсько-викладацького складу та здобувачів вищої освіти встановлено, що вони повною мірою обізнані з принципами академічної доброчесності.

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

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

Доступність інформації для всіх здобувачів вищої освіти щодо контрольних заходів. На офіційній сторінці ЗВО оприлюднено Положення, що регламентують контрольні заходи, види оцінювання здобувачів вищої освіти, академічну доброчесність. Перевірка курсових робіт на плагіат здійснюється з використанням ліцензованої комп'ютерної програми. Проведення контрольних заходів здобувачів вищої освіти прозоре, процедура оскарження результатів контрольних заходів і їх повторного проходження визначена. Проводиться популяризація принципів та правил академічної доброчесності.

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

Наявність процедури усного контролю знань та ознайомлення здобувачів з результатами контрольних заходів протягом семестру в усній формі. Рекомендація: Проводити контрольні заходи з використанням процедури усного опитування не менше, ніж двома викладачами; ознайомлювати здобувачів вищої освіти з результатами контрольних заходів через електронний кабінет здобувача.

## **Рівень відповідності Критерію 5.**

Рівень В

## Обґрунтування рівня відповідності Критерію 5.

ОП «Харчові технології» відповідає Критерію 5 з несуттєвими недоліками, але не є зразковою, так як відсутнє ознайомлення здобувачів вищої освіти з результатами контрольних заходів через електронний кабінет здобувача.

## Критерій 6. Людські ресурси:

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

Згідно з даними, що наведено у таблиці «Зведена інформація про викладачів ОП» (відомість про самооцінювання ПДАА), відповідності викладачів тим дисциплінам, які вони викладають на ОП «Харчові технології», ЕГ встановлено, що не всі викладачі мають кваліфікацію відповідно до спеціальності згідно з дипломом про вищу освіту чи науковий ступінь, а також наукові публікації та участь в міжнародних конференціях. У окремих викладачів не відповідають ОК, які вони викладають. Однак, сертифікати про стажування, виконання бюджетних науково-дослідних тем, підготовка методичних розробок, керівництво науковим гуртком за напрямом «Харчові технології» компенсує це в повній мірі. Аналіз тематики наукових досліджень професорсько-викладацького складу, що забезпечує ОП, також підтвердив факт проходження ними відповідного фахового підвищення кваліфікації. Позитивною характеристикою ОП «Харчові технології» є наявність певної частки викладачів з відповідною професійною кваліфікацією. Усі викладачі, які забезпечують викладання навчальних дисциплін ОП «Харчові технології», відповідають не менш ніж чотирьом підпунктам п. 30 Постанови КМУ від 30 грудня 2015 р. № 1187. ЕГ констатує, що професійна та академічна кваліфікація викладачів, задіяних до реалізації ОП, забезпечує досягнення визначених відповідною програмою мети та програмних результатів навчання.

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

Процедура конкурсного добору викладачів є прозорою і відбувається відкрито, сприяє успішній реалізації ОП та регулюється Положенням про порядок обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників ПДАА (<https://drive.google.com/file/d/1AJ2OxyZtVAawk9cgXHbr7kMeQchCwEXD/view>) та Положенням про порядок обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників ПДАА (<https://drive.google.com/file/d/1AJ2OxyZtVAawk9cgXHbr7kMeQchCwEXD/view>), Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/polozhennyaprosystemuvnutrishnogozabezpechennyayakostivyshchoyiosvityvpdaa.pdf>). Оголошення про проведення конкурсу на заміщення вакантних посад розміщується на сайті ЗВО При проходженні конкурсу, крім загальних вимог ліцензійних умов, враховуються особисті результати НПП за рейтингом викладацької діяльності: основні наукові праці, науково-методичні видання, проходження стажування та підвищення кваліфікації та опитування студентів (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/retyng20191.pdf>).

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

ПДАА активно залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу на ОП, а саме здійснює організацію всіх видів практик, має ряд договорів з підприємствами у м. Полтаві та регіоні: компанія «Данон, ТОВ "Українське зерно", ПАТ «Полтавський хлібзавод №3»; ПрАТ «Кременчук'ясо», ПАТ «Фірма Полтавапиво»; Ковбасний цех ФОП Венгровський В.В., Пат «Полтавакондитер» «Домінік», ПрАТ «Охтирський пивоварний завод», ТОВ «Оржицький молокозавод», ТОВ АПК "Докучаєвські чорноземи", Карлівський м'ясокомбінат ТОВ «Україна», ТОВ "Охтирська молочна промислова компанія "Славія", ТОВ "Полтава Сад" м. Полтава, ТОВ "УКРОЛІЯ" Диканський район Полтавська область. Підприємства надають допомогу ЗВО в організації та проведенні практичної підготовки, проведенні екскурсій (<https://www.pdaa.edu.ua/content/krashchi-gospodarstva-i-pidpruyemstva-poltavskoyi-oblasti-de-zdiysnyuyetsyapraktychna>, <https://www.pdaa.edu.ua/content/ekskursiya-zdobuvachiv-vyshchoyiosvity-specialnosti-181-harchovitehnologiyi-v-mezhah>, <https://www.pdaa.edu.ua/content/vidkryte-zanyattya-na-bazimaslozavodu-bilocerkivskoyiagropromyslovyi-grupu>). Фахівці-практики зацікавлені у проведенні майстер-класів, лабораторних занять і відкритих лекцій, організації та проведенні стажування викладачів та вебінарів, проф. семінарах, круглих столах, роботі екзаменаційних комісій та інших заходах (<https://www.pdaa.edu.ua/news/mizhvuzivskyy-vebinar-z-robotodavcyamy>, <https://www.pdaa.edu.ua/department/kafedra-tehnologiyi-pererobky-produkciyi-tvarynnyetva>, <https://www.pdaa.edu.ua/news/vidbuvsya-mizhkafedralnyy-kruglyy-stil-suchasni-pidhody-do-yakosti-ta-bezpechnostisyrovnyu-ta>, <https://www.pdaa.edu.ua/content/v-den-nauky-mayster-klas-vid-naukovciv-shchodo-yakosti-svynuny>). Представники роботодавців також приймають активну участь у редагуванні ОК. Зокрема, Гальченко Л.В.,

начальник виробництва ТОВ «Полтавахліб-3» та начальник ковбасного цеху ФООП Венгровський В.В. Діденко С.Г. запропонували зміни щодо назв окремих дисциплін, директором ПП «Білоцерківська агропромислова група» Коваленко Р.В. внесено пропозиції з перенесення освітньої компоненти «Управління якістю з основами НАССР» із вибіркового блоку до основних компонент у зв'язку з вимогами законодавства щодо обов'язкового впровадження принципів НАССР на підприємствах харчової галузі. Активність стейкхолдерів полягає в їхній зацікавленості у якості підготовки випускників за ОП. Студенти впродовж навчання працюють на підприємствах галузі. Роботодавці допомагають закладу в оновленні матеріально-технічної бази. На кафедрі ХТ є журнал відгуків та пропозицій, на електронній сторінці кафедри розміщені анкети для роботодавців. Представниками випускової кафедри укладено договори з роботодавцями для проходження практики з можливістю подальшого працевлаштування студентів.

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

ПДАА активно залучає професіоналів-практиків та роботодавців до проведення аудиторних занять. При провадженні освітнього процесу за ОП до аудиторних занять активно залучалися практики для: проведення лекцій - директор Карлівського м'ясокомбінату ТОВ «Україна» Гнатюк М. Б. (<https://www.pdaa.edu.ua/news/spilna-z-robotodavcyamu-lekciya>), лекція з дисципліни «Технологія м'яса, м'ясних продуктів та риби»), начальник відділу безпеки середовища життєдіяльності Управління та державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Головного управління Держпродспоживслужби в Полтавській обл. Соколова Н.М. (відкрита лекція з дисципліни «Основи фізіології та гігієни харчування»), Бутенко О.В. технік-консультант компанії «Dairy Management System» (лекція з дисципліни «Технологія молока і молочних продуктів»); практичного заняття на базі підприємства «БІЛАГРО» - директор з якості Коржова І.В., лабораторного заняття на КП ПОР «Полтававодоканал» - начальник відділу водопідготовки Містюк О.В. (<https://www.pdaa.edu.ua/department/kafedra-tehnologiyi-pererobky-produktsiyi-tvarunpnyctva>). Здобувачами вищої освіти підтверджено факти проведення екскурсій і виїзних занять на підприємствах харчової промисловості, зацікавленість у таких заходах і високий рівень наданих їм практичних знань.

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

У звіті про самооцінювання зазначено, що всі НПП ОП «Харчові технології» підвищили кваліфікацію - пройшли стажування протягом останніх 5 років відповідно до Положення про підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників Полтавської державної аграрної академії (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/polozhennya-pro-pidvyshchennya-kvalifikatsiyi-z-dodatkamy-22.pdf>), зі збереженням середньої заробітної плати. Професійний розвиток НПП забезпечується переважно за рахунок співпраці ПДАА з іншими ЗВО, а саме: в НУБІП, НУХТ, ОНАХТ, ХДУХТ, ПУЕТ та на переробних підприємствах (<https://www.pdaa.edu.ua/content/pidvyshchennya-kvalifikatsiyi-vykladachiv-kafedry-ht>). ЗВО створює умови та стимулює до професійного розвитку викладачів шляхом надання можливості проходження підвищення кваліфікації як на підприємствах України, так і в закордонних провідних ЗВО Республіки Польща, Болгарії, США, що підтверджено свідоцтвами та сертифікатами закордонного стажування, наведеними у табл. 2 звіту про самооцінювання. Для покращення рівня володіння викладачів іноземними мовами на базі академії функціонує «Мовний центр» та «ПОЛЬСЬКИЙ ЦЕНТР». ЗВО відкриває навчальні та науково-дослідні лабораторії, надає відрядження на конференції, симпозиуми, тематичні зустрічі, що підтверджено під час зустрічі з викладачами, які висловили задоволеність існуючою системою планування та підтримки професійного розвитку у ЗВО. У ПДАА використовується фінансова та моральна мотивація проходження стажування, що підтверджено представником бухгалтерії.

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

ПДАА проводить регулярні опитування здобувачів щодо якості викладання дисциплін. Керівництво закладу та профком академії активно стимулюють розвиток викладацької майстерності професорсько-викладацького складу шляхом морального заохочення (грамоти, подяки), матеріального заохочення (доплата за викладання дисциплін англійською мовою, преміювання за публікації і наукові здобутки, вручення нагород тощо), що регламентуються Колективним договором, Положенням про оплату праці працівників ПДАА (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2954/matyuhakoldogovor2017nov.pdf>), Правилами внутрішнього трудового Розпорядку (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/pravyavlavnutrishnogotrudovogorozporyadkupdaa.pdf>). Під час зустрічі з адміністративним персоналом головним бухгалтером підтверджено, що за кожен публікацію у виданнях, які індексуються науково-метричними базами Scopus та Web of Science та ін., кожен НПП отримує премію у розмірі посадового окладу; преміювання кращих 5 викладачів з рейтингу науково-педагогічного складу та робочих груп на чолі з гарантом після успішного завершення процедури акредитації, доплата за науковий ступінь, вчені звання та викладання англійською мовою.

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

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

Процедури проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад професорсько-викладацького складу чіткі і прозорі. Відмічена висока активність та зацікавленість роботодавців: регулярне залучення професіоналів-практиків до навчального процесу на ОП «Харчові технології», проведення майстер-класів, доступ до баз практик, підтримка матеріально-технічної бази. ПДАА підтримує стажування в іноземних ЗВО та сприяє його проходженню. Підтверджено відповідність усіх викладачів, які забезпечують викладання навчальних дисциплін ОП, не менш ніж чотирьом підпунктам п. 30 Постанови КМУ від 30 грудня 2015 р. № 1187; преміювання кращих викладачів з рейтингу та заохочення за наукові досягнення.

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

Не всі викладачі мають кваліфікацію відповідно до спеціальності згідно з дипломом про вищу освіту чи науковий ступінь, а також наукові публікації та участь в міжнародних конференціях. Рекомендовано: Активізувати залучення викладачів до підвищення професійної кваліфікації на підприємствах харчової галузі; посилити роботу з публікації статей відповідно до дисциплін; посилити заохочення академічного персоналу ОП до академічної мобільності та сприяти проходженню практики здобувачами у закордонних ЗВО.

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

Рівень В

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

Зважаючи на те, що всі викладачі, які забезпечують викладання навчальних дисциплін на ОП «Харчові технології», відповідають не менш ніж чотирьом підпунктам п. 30 Постанови КМУ від 30 грудня 2015 р. № 1187, їх професійна та академічна кваліфікація забезпечує досягнення визначених відповідною програмою мети та програмних результатів навчання. ОП «Харчові технології» узгоджена із якісними характеристиками за Критерієм 6 з несуттєвими недоліками.

## **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.**

Підтверджена необхідна кількість навчальних площ (аудиторій та спеціалізованих лабораторій) в ПДАА є достатньою для підготовки бакалаврів зі спеціальності 181 «Харчові технології». Матеріально-технічне забезпечення знаходиться на достатньому рівні, поступово оновлюються і поповнюються технічні матеріали та обладнання для забезпечення необхідного рівня навчання. Закладом були наданні докази у вигляді відео та презентацій, посилання на матеріально-технічну базу ПДАА: (<https://www.youtube.com/watch?v=TFpT5vC-cHc> - Відеофільм); - Фотозвіт гуртожитку та спортзалу (запит до ЗВО). Під час проведення онлайн експертизи було з'ясовано, що підтримка здобувачів Університету забезпечується розвинутою інфраструктурою, яка включає спортивні майданчики, гуртожиток, наукову бібліотеку, пункти громадського харчування тощо.

### **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.**

Закладом забезпечується безоплатний та вільний доступ викладачів і студентів до інфраструктури та інформаційних ресурсів, необхідних для навчання, викладацької та наукової діяльності в межах ОП. Доступ до відповідних ресурсів надається на основі платформи Moodle. Доступ до інформаційних ресурсів, які знаходяться в мережі інтернет, можна отримати з комп'ютерів, розташованих у комп'ютерних класах та бібліотеці, також є безкоштовний доступ до наукометричних баз даних Scopus та Web of Science. Окрім бібліотеки в навчальному корпусі ПДАА, наявний



електронний каталог (<http://lib.pdaa.edu.ua>) та репозитарій (<http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/>). Сайт академії достатньо наповнений і структурований, комфортний і логічний у використанні.

### **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 ПДАА є безпечним для життя і здоров'я здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» та дозволяє задовольнити їх потреби та інтереси. Закладом проводяться анкетування здобувачів, спілкування з представниками студентського самоврядування, зустрічі кураторів зі студентами для виявлення і врахування потреб та інтересів усіх учасників процесу. Органи студентського самоврядування активно сприяють творчій діяльності студентів, постійно залучаючи їх до культурних заходів ЗВО. Так, нещодавно був проведений конкурс відеоробіт "Чесність починається з тебе". На постійній основі в академії діє психологічна служба для студентів, викладачів та співробітників закладу (<https://www.pdaa.edu.ua/content/psychologichna-sluzhba-poltavskoyi-derzhavnoyi-agrarnoyi-akademiyi>). ЗВО створено доброзичливу атмосферу співробітництва та підтримки між адміністрацією, НПП і здобувачами вищої освіти.

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

Освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку здобувачі можуть отримати передусім через куратора, завідувача кафедри, викладачів, студентського куратора та органи студентського самоврядування. Питання про потреби та інтереси здобувачів включено до анкетування (<https://www.pdaa.edu.ua/content/anketuvannya-2>). Студенти можуть звернутися за допомогою до омбудсмена конфіденційно, усно або через електронну форму звернень (<https://www.pdaa.edu.ua/content/ombudsmen-uchasnykiv-osvitnogo-procesu>). Соціально незахищені здобувачі вищої освіти отримують допомогу відповідно до чинного законодавства.

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

ЗВО вживає достатньо заходів для забезпечення умов отримання освіти здобувачів, що мають особливі освітні потреби. В ЗВО наявні пандуси для заїзду візків, поручні, жовті лінії, відсутні пороги, наявні широкі двері та коридори, складні пандуси тощо. Інформацію підтверджено у фокус-групах зі студентами і викладачами, також це частково висвітлено у відео (<https://www.youtube.com/watch?v=esIiKg3MWqA>). На зазначеній ОП навчається студент 4 курсу, денної форми навчання 3-ї групи інвалідності. Студенти з особливими освітніми потребами, які навчаються за денною формою, отримують соціальну стипендію.

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

В ЗВО наявні Положення про протидію булінгу (цькування) у ПДАА, що містить порядок вирішення конфліктних ситуацій в освітній діяльності (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/polozhennyapropotydiyubulingu.pdf>) У деканаті є анонімна скринька довіри, де можна залишити звернення для вирішення конфліктної ситуації; на офіційному сайті ПДАА є телефони довіри (<https://www.pdaa.edu.ua/content/telefony-doviry>) та скринька довіри, діє психологічна служба. Під час онлайн зустрічей, здобувачами та органами студентського самоврядування було підтверджено, що конфліктних ситуацій, зокрема, пов'язаних з сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією, на даній ОП відсутні.

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

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

Матеріально-технічна база знаходиться на достатньому рівні та поступово оновлюється. У навчальному процесі достатньо широко використовуються сучасні інформаційні технології навчання, зокрема програмно-методичні комплекси на базі платформи Moodle. Розвинуте студмістечко з забезпеченням умов проживання, навчання та відпочинку. Працює система моніторингу якості, періодично проводиться анкетування щодо виявлення рівня

задоволеності студентів освітнім процесом. Забезпечення ЗВО заходів для забезпечення умов отримання освіти здобувачами з особливими потребами.

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

У ЗВО розроблено положення щодо вирішення конфліктних ситуацій пов'язаних з академічною доброчесністю та корупцією, але здобувачі вищої освіти не проінформовані в порядку дій в подібних ситуаціях. Рекомендовано: популяризувати положення відносно запобігання корупції та академічної доброчесності.

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

Рівень В

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

Зважаючи на відзначені позитивні практики, налагоджену систему навчання під час карантинних обмежень за допомогою платформ Moodle, ZOOM та несуттєві слабкі сторони, які проявляються в необізнаності з деякими з положень, експертна група дійшла висновку, що дана освітня програма відповідає Критерію 7 за рівнем В.

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

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

ОП за спеціальністю 181 «Харчові технології» була розроблена в 2017 році. Перший перегляд ОП проводився у 2018 році після затвердження Стандарту вищої освіти з даної спеціальності, останній раз у 2020 році згідно з Положенням про організацію освітнього процесу в Полтавській державній аграрній академії ([https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproosvitniyproces15042020\\_1.pdf](https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproosvitniyproces15042020_1.pdf)), Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Полтавській державній аграрній академії (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/polozhennyaprosystemuvnutrishnogozabezpechennyayakostivyshchouyosvityvpdaa.pdf>), Положенням про освітню (освітньо-професійну, освітньо-наукову) програму в Полтавській державній аграрній академії (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprop2020.pdf>) та відбувається згідно із визначеною загальноакадемічною політикою та процедурами внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

#### **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 вищої освіти та представників студентського самоврядування приймають участь у формуванні і вдосконаленні ОП, зокрема через анкетування, бесіди та на засіданнях студентської ради. Студентське самоврядування долучається до забезпечення якості ОП і діє згідно Положення про студентське самоврядування (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/polozhennyaprostudentskesamovryaduvannyavpdaa.pdf>). При формуванні ОП на 2020 навчальний рік до складу робочої групи увійшла студентка 4 курсу згідно з Протоколом про засідання кафедри харчових технологій (Документ долучено до справи). Студенти проходили опитування щодо оцінювання якості ОП «Харчові технології» (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/6268/rezultatyanketydlyarobotodavcyashchodorealizaciyioppharchovitehnologiyi.pdf>).

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

Роботодавці приймають активну участь у процесі періодичного перегляду ОП, залучаються до круглих столів (протоколи засідань долучені до справи) та засідань кафедри (протоколи засідань долучені до справи). Представники бізнесу мають значний інтерес до покращення даної ОП з можливістю подальшої співпраці з випускниками кафедри та безпосередньо зі здобувачами. Роботодавці здійснюють рецензування та залишають

відгуки за ОПП (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/6542/recenziyisteykholderiv.pdf>, (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/6544/recenziyainshi.pdf>, (<https://www.pdaa.edu.ua/content/vidguky-steykholderiv-za-osvitno-profesiynoyu-programoyu-harchovi-tehnologiyi-pershogo>).

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

За даною ОП акредитація проходить вперше та не має випускників. Відомо, що деякі зі студентів навчаються за індивідуальним планом та працюють на підприємствах. В академії питаннями працевлаштування займається відділ сприяння працевлаштуванню студентів і випускників (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/1444/tvppt-2019r.pdf>).

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

Система забезпечення якості освіти в ПДАА регулюється законодавчими актами про вищу освіту та Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/polozhennyaprosystemuvnutrishnogozabezpechennyayakostivyshchoyiosvityvpdaa.pdf>). Моніторинг проводиться шляхом анкетування та опитування учасників освітнього процесу. Для виявлення недоліків та поліпшення ОП щороку проводиться засідання, до складу яких входять співробітники відділу моніторингу та забезпечення якості освіти, навчального відділу, ННІ комунікаційних та інноваційних освітніх технологій та члени науково-методичної ради ПДАА. За результатами складається звіт, в якому відображаються виявлені недоліки, причини виникнення та строки їх усунення. (протоколи засідань долучені до справи). Перший перегляд ОП проводився у 2018 році після затвердження Стандарту вищої освіти з даної спеціальності. Перелік загальних, фахових компетентностей та ПРН приведений у відповідність до діючого стандарту. Останній раз програма переглядалась у 2020 році, було додані нові дисципліни в перелік основних, такі як: «Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР», «Технологічне обладнання харчових виробництв», було збільшено кількість кредитів на деякі ОК технологічного спрямування за рекомендаціями стейкхолдерів. У ході проведення зустрічей встановлено, що учасниками освітнього процесу забезпечується дотримання принципів академічної доброчесності, студенти самостійно проводять перевірку робіт на плагіат.

#### **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, та як зазначається в відомостях про самооцінювання, за результатами акредитації 2020 року іншої ОП були залучені деякі з рекомендацій для удосконалення ОП «Харчові технології». Так, була розроблена і оприлюднена на сайті ЗВО порівняльна таблиця змін в проекті ОП (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/6022/zminyoproekt2020.pdf>). Переглянуто навантаженість програмними результатами навчання (матриця відповідності ОК та ПРН ОПП); в ОП передбачена міждисциплінарна курсова робота «Загальні технології харчових виробництв» та курсовий проект з дисципліни «Проектування харчових виробництв». Збільшено кількість кредитів та годин аудиторного навантаження на окремі дисципліни технологічного напрямку і ОК «Проектування харчових виробництв». «Основи наукових досліджень» та «Теоретичні основи харчових виробництв» внесені до переліку обов'язкових і викладаються з першого курсу. Викладачі кафедри пройшли стажування за міжнародними програмами (<https://www.pdaa.edu.ua/content/pidvyshchennya-kvalifikaciyi-vykladachiv-kafedry-ht>).

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

В ПДАА розроблений пакет нормативної документації направлений на регулювання забезпечення якості освіти. Усі члени академічної спільноти, постійно здійснюють моніторинг відповідності якості ОП у відповідності до прописаних у Положеннях академії процедур. Експертна група була запевнена в тому, що над освітніми програмами постійно працюють учасники академічної спільноти, беруть участь усі групи стейкхолдерів, що було підтверджено під час інтерв'ю в різних фокус-групах, проводяться засідання кафедр і рад науково-методична комісія факультетів, обговорюються питання якості освіти і процедур її забезпечення (протоколи засідань долучені до справи).

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

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

ПДАА має сформовану належну нормативну базу для забезпечення високого рівня якості освіти. За ОП «Харчові технології» проводиться щорічний перегляд ОПП з залученням роботодавців, регулярний збір і аналіз інформації про складові забезпечення якості; проводяться регулярні засідання кафедр з залученням різних груп стейкхолдерів, в тому числі представники зі студентства, періодичні опитування здобувачів відносно задоволеності навчальним процесом; рейтинг викладачів за участі студентів, прагнення ЗВО до підвищення культури якості.

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

Хоча випускники за даною ОП відсутні, експертною групою рекомендовано розробити процедуру збирання інформації щодо працевлаштування та кар'єрного росту випускників.

## **Рівень відповідності Критерію 8.**

Рівень В

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

У контексті Критерію 8, ОП відповідає вимогам, ЗВО проводить щорічний перегляд ОП, долучає різні групи стейкхолдерів, проводить опитування та анкетування задля покращення ОП та якості освітнього процесу. Відповідність ОП Критерію 8 повна, та не має інноваційно запроваджених практик, тому рішенням експертної групи за критерієм присвоєно рівень відповідності «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.**

Проаналізувавши офіційний веб-сайт закладу, експертна група встановила, що в ПДАА визначені чіткі і зрозумілі правила щодо прав і обов'язків всіх учасників освітнього процесу. Прозорість та доступність, обізнаність з ними учасників освітнього процесу за ОП забезпечується розміщенням на офіційному сайті закладу відповідних документів, а саме Положенням про організацію освітнього процесу ([https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaoproosvitniyproces15042020\\_1.pdf](https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaoproosvitniyproces15042020_1.pdf)), Кодексом про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАА (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/4518/etychnyyukodeks.pdf>) тощо. Внутрішньоакадемічна нормативно-правова база гарно структурована і доступна за покликанням (<https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>) . Покликання на положення та інші нормативні документи активні.

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

Проект ОП був вчасно оприлюднений на сайті ЗВО з метою отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін, зокрема й проект програми на 2021 навчальний рік (<https://www.pdaa.edu.ua/content/proyekty-dlya-obgovorennya> ). Роботодавці залишають відгуки за ОПП (<https://www.pdaa.edu.ua/content/vidguky-steykholderiv-za-osvitno-profesiynoyu-programoyu-harchovi-tehnologiyi-pershogo> ). Наразі опублікований проект ОП «Харчові технології» вступу 2021 року для перегляду і можливого внесення змін до неї.

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

Експертна група встановила, що ЗВО своєчасно оприлюднює освітню програму, включаючи її цілі, очікувані результати навчання та перелік компонентів, на веб-сайті академії за посиланням (<https://www.pdaa.edu.ua/content/informaciya-pro-zmist-navchannya-specialnosti-181-harchovi-tehnologiyi> ), (<https://www.pdaa.edu.ua/content/181-harchovi-tehnologiyi-2020-rn> ) в обсязі, достатньому для інформування відповідних зацікавлених сторін (стейкхолдерів) і суспільства.

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

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

Основні документи та положення щодо освітньої програми та її діяльності розміщені на сайті академії та мають публічний доступ. Відмічено легкий доступ до нормативно-правової бази, наповнення сайту ЗВО актуальною інформацією, структурність сайту та можливість перегляду інформації з будь-якого пристрою.

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

Іноземна версія сайту має недоліки, деякі посилання зазначені українською мовою. Експертною групою рекомендовано, задля популяризації та збільшення іноземної академічної спільноти, приділити увагу іноземній версії сайту.

## **Рівень відповідності Критерію 9.**

Рівень А

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

Вимоги щодо прозорості і публічності діяльності ПДАА виконано. Офіційний сайт закладу має додаток АСУ ПДАА (<https://asu.pdaa.edu.ua/>) в якому кожен учасник освітнього процесу має свій особистий кабінет, в якому знаходиться доступ до необхідної інформації в рамках навчального процесу. 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, колоквіумів, доступ до використання лабораторій, обладнання тощо).**

*не застосовується*

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

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

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

*Додатки до звіту:*

*Відсутні*

\*\*\*

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

*Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.*

Керівник експертної групи

**Погребняк Андрій Володимирович**

Члени експертної групи

**Усатюк Світлана Іванівна**

**Паталашка Анастасія Олександрівна**