

ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	Національний університет "Чернігівська політехніка"
Освітня програма	6796 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	181 Харчові технології

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

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

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

Використані скорочення:

ID - ідентифікатор

ВСП - відокремлений структурний підрозділ

ЄДЕБО - Єдина державна електронна база з питань освіти

ЄКТС - Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

ЗВО - заклад вищої освіти

ОП - освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про освітню програму

Назва ЗВО	Національний університет "Чернігівська політехніка"
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	6796
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Магістр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна

2. Відомості про склад експертної групи та акредитаційну експертизу

Склад експертної групи	Вітряк Оксана Павлівна, Нападівська Марина Сергіївна, Серік Максим Леонідович (керівник)
Залучений представник роботодавців	не застосовується
Дати візиту до ЗВО	16.09.2021 р. – 18.09.2021 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП	https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/09/vidomosti-pro-samooczinyuvannya-osvitnoyi-programy.pdf
Програма візиту експертної групи	https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/09/programa-onlajn-vizytu-ht.pdf

4. Інформація про наявність у звіті інформації з обмеженим доступом

Звіт не містить інформацію з обмеженим доступом

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

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

відсутні

II. Резюме

Загальні враження про ОП, найголовніші висновки щодо відповідності Критеріям

ОП «Харчові технології» СВО магістр має чітку, логічну структуру та відповідає місії НУ«ЧП». Визначено унікальність ОП. ОП пройшла достатнє обговорення серед зовнішніх стейкхолдерів та здобувачів освіти. Цілі ОП та ПРН відповідають стандарту вищої освіти, сучасним потребам ринку праці та тенденціям розвитку харчової індустрії. Рекомендовано оприлюднювати пропозиції стейкхолдерів та організувати офіційне рецензування ОП з боку академічної спільноти провідних фахових закладів освіти. Обсяг ОП та окремих освітніх компонентів відповідають чинному законодавству. Освітні компоненти дозволяють сформувати відповідні ОП програмні результати навчання. Рекомендовано удосконалення змісту ОП відносно формування soft-skills, управлінських компетентностей та поглиблення практичних навичок. Програма надає можливості поглибленого удосконалення мовних компетентностей та формування індивідуальної освітньої траєкторії належним чином. Правила прийому на ОП є прозорими, зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та враховують особливості ОП через програму фахового вступного випробування. ЗВО має процедуру визнання результатів навчання, здобутих у інших закладах освіти та у неформальній освіті. Рекомендовано розвивати програми академічної мобільності, зокрема міжнародної. В університеті діють принципи студентоцентрованого підходу до формування освітнього середовища. НМК дисциплін мають достатнє наповнення та вільний доступ, зокрема електронний. У реалізації освітнього процесу на ОП беруть участь фахівці-практики. НУ«ЧП» вдало поєднує навчання та дослідження. Рекомендовано підвищення активності участі студентів та НПП у міжнародних освітніх та наукових проектах. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів є зрозумілими та дозволяють оцінити здобуття ПРН. Рекомендовано удосконалити зміст кваліфікаційних робіт та процедуру їх рецензування. Побудовано систему дотримання академічної доброчесності. Викладацький персонал має відповідну академічну кваліфікацію та достатню фахову активність. Побудована система матеріального та морального заохочення співробітників. Функціонує прозора рейтингова система оцінки ефективності праці викладачів. Потребує активізації публікація результатів досліджень у виданнях, які входять до наукометричних баз Scopus та Web of Science та видання посібників/підручників за авторством співробітників кафедри. Матеріальна база та електронне освітнє середовище є достатніми для якісної реалізації ОП. Доступ до освітніх ресурсів є безкоштовним. Середовище є безпечним, процедура розгляду конфліктних ситуацій є урегульованою. Функціонує система моніторингу якості освіти. Рекомендовано удосконалити систему оприлюднення та обговорення результатів моніторингу. Університет відповідає вимогам щодо публічності та прозорості. Обсяг інформації на сайті є достатнім. В університеті розвинена діджиталізація та електронна система інформування всіх учасників освітнього процесу. Рекомендовано оприлюднення результатів обговорення ОП на сайті.

Підсумок сильних сторін програми та позитивних практик

1. Еволюціонування освітньої програми. Врахування проектною групою на пропозицій зовнішніх стейкхолдерів та здобувачів освіти
2. Чітка і зрозуміла структура освітньо-професійної програми, можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії, відповідність змісту освітньої програми предметній області.
3. Поглиблене формування мовних компетентностей при реалізації ОП.
4. Чіткість, прозорість та зрозумілість правил прийому.
5. Врахування особливостей освітньої програми «Харчові технології» при реалізації процедури вступу.
6. Унікальність освітньої програми, яка полягає у формуванні здобувачів здатності розробляти та впроваджувати технологічні рішення на основі принципів ресурсозбереження, екологічної безпечності та охорони праці.
7. Наявність нормативного забезпечення реалізації процедури визнання результатів навчання, які отримані у інших закладах освіти, в тому числі в межах програм академічної мобільності та у неформальній освіті.
8. Позитивним є доступність для всіх учасників освітнього процесу інформації щодо цілей, змісту ОП, порядку та критеріїв оцінювання під час вивчення освітніх компонентів.
9. Сильною стороною ЗВО є залучення на регулярній основі до аудиторних занять на ОП стейкхолдерів та професіоналів-практиків.
10. Здобувачі беруть активну участь у наукових дослідженнях, які проводяться на кафедрі, що підтверджено публікаціями у вітчизняних та міжнародних виданнях.
11. Позитивною практикою є популяризація принципів дотримання Академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти та НПП закладу.
12. Стимулювання розвитку викладацької майстерності шляхом рейтингового оцінювання НПП з урахуванням опитування здобувачів вищої освіти, преміювання кращих викладачів за рейтингом, заохочення за наукові досягнення, як студентів, так і викладачів.
13. Розвинена матеріально-технічна база підготовки здобувачів за даної ОП.
14. Бібліотека володіє потужним фондом, який постійно оновлюється, забезпечує безкоштовний доступ до електронних ресурсів та наукометричної бази даних.
15. Функціонування служби психологічної підтримки, діяльність якої активно висвітлюється у соціальній мережі Facebook.
16. Освітнє середовище є безпечним для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за даної ОП, що дає можливість задовольнити їх потреби та інтереси.
17. Послідовне дотримання визначених процедур розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми згідно із розробленими нормативно-правовими документами.
18. Здобувачі вищої освіти, студентське самоврядування та роботодавці приймають участь у періодичному перегляді освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості.
19. Розвинена в університеті діджиталізація та електронна система інформування всіх учасників освітнього процесу.

Підсумок слабких сторін програми та рекомендації з її удосконалення

1. Відсутність процедури офіційного рецензування ОП з боку фахівців провідних закладів освіти, які готують здобувачів за спеціальністю 181 Харчові технології. 2. Потребує удосконалення зміст ОП з боку формування деяких загальних компетентностей (ЗК4, ЗК5) відповідно до вимог стандарту вищої освіти 181 «Харчові технології» СВО магістр. 3. Нормативний блок освітніх компонентів освітньої програми потребує удосконалення в сенсі поглиблення формування СК4, спрямованого на економіко-управлінські компетентності. 4. Потребує поглиблення практична складова освітньої програми та змістовна частина професійно орієнтовних освітніх компонентів. 5. Недостатність формування соціальних навичок (soft skills) згідно ОП. Рекомендується переглянути в цьому сенсі перелік освітніх компонентів як нормативного, так і варіативного блоку. 6. Недостатня активність з боку здобувачів освіти та університету з боку розвитку програм академічної мобільності. 7. Відсутність досвіду визнання результатів навчання, здобутих у неформальній освіті. Експертна група рекомендує залучати різні освітні платформи для удосконалення фахових та загальних компетентностей здобувачів освіти за даною ОП. 8. Відсутність угод співпраці за ОП з міжнародними організаціями та науковими установами. Рекомендовано активізувати участь НПП та здобувачів вищої освіти у програмах міжнародної академічної мобільності. 9. Потребує посилення мотивація участі студентів та НПП у Міжнародних наукових конкурсах та наукових проектах. 10. Потребує удосконалення структура випускних кваліфікаційних робіт здобувачів на ОП. 11. Потребує активізації публікативна активність НПП у фахових виданнях України та у виданнях, що індексуються міжнародними наукометричними базами Scopus та Web of science. 12. Потребує активізації робота із забезпечення навчальними посібниками/підручниками за авторством співробітників університету нормативні дисципліни ОП. 13. Потребує розширення перелік баз переддипломної практики для здобувачів вищої освіти ОП шляхом підписання угод із закладами ресторанного господарства та крафтовими харчовими підприємствами. 14. Відсутність процедури залучення до рецензування випускних кваліфікаційних робіт фахівців-практиків. Формування тематики курсових проектів та кваліфікаційних робіт потребує врахування пропозицій зовнішніх стейкхолдерів, зокрема роботодавців. 15. Потребує удосконалення процедура конкурсу на заміщення вакантних посад НПП в сенсі встановлення вимог та контролю за наявністю публікацій за фахом спеціальності у виданнях, які входять до наукометричних баз даних Scopus та Web of Science. 16. Потребує активізації проведення регулярних опитувань серед здобувачів ОП щодо їхніх потреб та інтересів, оприлюднення результатів таких моніторингів на офіційному сайті ЗВО та висвітлення коригуючих дій. 17. Потребує вирішення питання наявності чергового медичного співробітника у гуртожитку, особливо в умовах пандемії COVID-19. 18. Потребують оприлюднення пропозиції зовнішніх стейкхолдерів щодо змісту ОП.

III. Аналіз

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

Критерій 1. Проектування та цілі освітньої програми:

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

Відповідно до змісту освітньої програми її метою є «Підготовка фахівців, здатних до комплексного розв'язання складних завдань у виробничо-технологічній, дослідницькій, організаційно-управлінській сферах функціонування підприємств харчової промисловості; фахівців, здатних до пошуку шляхів вирішення глобальних проблем галузі у сучасному світі, який постійно змінюється», що в цілому відповідає «Стратегії розвитку національного університету «Чернігівська політехніка» на 2021-2027 роки» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/strategia-roz.pdf> Згідно зазначеного документу місія університету визначена наступним чином: розвиток суспільства через освіту та наукові дослідження задля формування лідерства та вирішення глобальних проблем світу, що змінюється. Стратегічною метою університету визначено розвиток моделі прогресивного університету, що інтегрує європейські цінності, принципи сталого розвитку суспільства, формування випереджальних професійних компетентностей і соціальний розвиток особистості.

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

Освітня програма пройшла певне обговорення зі стейкхолдерами та його результати враховані під час удосконалення її змісту, визначення програмних результатів навчання тощо. У освітній програмі зазначено її рецензування представниками наступних організацій: -Бежевець В.С., директор ТОВ «Українсько-Словенське підприємство» хлібопекарний комплекс «Кулінічівський» (м. Харків); -Біланчук О.М., директор департаменту з якості ВАТ ВО «Конті» (м. Київ); - Ячна О.О., начальник відділу продовольчої безпеки, переробки та маркетингу сільськогосподарської продукції Департаменту розвитку економіки та сільського господарства Чернігівської області; - Складарець Д.В., заступник голови правління АТ «Базис» з розвитку (м. Чернігів). Разом із цим, зі змісту рецензій не

є зрозумілим, якими були пропозиції щодо удосконалення змісту ОП, а отже і не зрозуміло, чи були враховані ці пропозиції. Разом із цим, до справи залучено протоколи засідань кафедри харчових технологій у яких наведені наступні пропозиції: - Протокол №1 від 27.08.2021 р. Біланчук О.М. директор департаменту з якості ВАТ ВО «Конті» (м. Київ) наголосив на важливості формування комунікаційних, мовних компетентностей та знань економіки. - Протокол №8 від 28.01.21 р. Здобувач Годун А.В. підтримав пропозицію студентства про введення дисципліни «Основи ресторанного господарства». Тітенко взяв участь в обговоренні результатів анкетування відносно реалізації ОП. - Протокол №5 від 08.12.2020 р. Ходаченко А.В. (менеджер по персоналу Чернігівського відділення ПРАТ «АБІНБЕВ ЕФЕС Україна») запропонувала поєднати дві практики в одну зі збільшенням її обсягу. Замай Ж.В. (гарант ОП) довела, що згідно результатів анкетування здобувачів освіти поступила пропозиції додати до освітньої програми дисципліни Логіка, Риторика, Управління комунікаціями, Право. - Протокол №7 від 12.12.2019 р. Ячна О.О., начальник відділу продовольчої безпеки, переробки та маркетингу сільськогосподарської продукції Департаменту розвитку економіки та сільського господарства Чернігівської області) та Таран Л.В. (ПАТ «Ритм») запропонували схвалити ОП, яка була надана на рецензію. - Протокол № 6 від 21.11.2019 р. Коваленко О.В. (директор ТОВ «Наша булочка») наголосила про доцільність розширення змісту технологічних дисциплін за рахунок введення нових освітніх компонентів «Інноваційні технології харчових виробництв» та «Інноваційний інжиніринг харчових підприємств», «Менеджмент якості та безпечності харчових продуктів». Пропозиції, що висловлені у протоколах частково або повністю враховані у ОП «Харчові технології» СВО магістр редакцій 2020 р. та 2021 року. Аналогічні пропозиції від здобувачів освіти було підтверджено під час зустрічі зі студентами. Під час зустрічі із зовнішніми стейкхолдерами учасники зустрічі не висловлювали пропозиції стосовно удосконалення змісту 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.

Цілі освітньої програми «Харчові технології» та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці та регіонального контексту. Ціль сформульовано відповідно до стандарту вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» СВО магістр. Зроблено акцент на особливості програми, яка полягає у розробці технічних і технологічних інновацій і екологізації харчових підприємств. Це дійсно є актуальним напрямом розвитку харчової індустрії та потребує нових фахівців, здатних вирішити завдання подібного профілю. Чернігівська область є регіоном із достатньо розвинутою харчовою індустрією, яка динамічно розвивається та потребує фахівців з харчових технологій, управління якістю харчової продукції, управління виробничими процесами тощо. Освітня програма рецензувалася представниками регіональних органів влади. Рецензувала ОП Ячна О.О., начальник відділу продовольчої безпеки, переробки та маркетингу сільськогосподарської продукції Департаменту розвитку економіки та сільського господарства Чернігівської області, яка відзначила потребу регіону у таких фахівцях. Зазначається, що освітня програма «Харчові технології» СВО магістр була побудована з урахуванням досвіду Національного університету харчових технологій, Одеської національної академії харчових технологій, Київського національного торговельно-економічного університету, Харківського державного університету харчування та торгівлі. Зазначено, що в обговоренні програми приймали участь співробітники кафедри технологій і організації ресторанного господарства КНТЕУ (Антонюк І.Ю., Кравченко М.Ф.), кафедри експертизи харчових продуктів НУХТ (Сидор В.М.). Зазначено, що в освітній програмі враховувався результат аналізу подібних ОП у Міланському університеті (Італія), Познанському університеті (Польща), Бостанському університеті (США). Результат аналізу враховано у структурі освітніх компонентів ОП. Експертна група рекомендує у подальшому залучити представників академічної спільноти в якості офіційних рецензентів освітньої програми із наданням рецензії з конкретними пропозиціями щодо удосконалення змісту ОП.

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.

Освітня програма в цілому дозволяє досягти результатів навчання, які передбачені стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» СВО магістр. Загальні компетентності, спеціальні компетентності СК1 - СК6 та програмні результати навчання ПРН1 - ПРН11 сформульовані у повній відповідності зі стандартом вищої освіти. Формування ПРН1-ПРН11, які сформульовані відповідно до стандарту, забезпечується виключно за рахунок нормативних дисциплін та удосконалюються вибірковими освітніми компонентами. СК7 та ПРН 12, ПРН13 є унікальними для даної освітньої програми. Їх формування відбувається відповідно за рахунок ОК 3, 9,11 та ОК4, 11. Що є цілком логічним. Наповнення дисциплін відповідає програмним результатам навчання. Експертна група звертає увагу на формування загальних компетентностей, зокрема ЗК4, ЗК5, які потребують коригування освітніх компонентів, або, як найменше, їх наповнення. Заявлені освітні компоненти формують їх не повною мірою.

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 1.

1. Унікальність освітньої програми, яка полягає формуванні здобувачів здатності розробляти та впроваджувати технологічні рішення на основі принципів ресурсозбереження, екологічної безпечності та охорони праці. 2. Чіткість формулювання мети та предметної області програми. 3. Еволюціонування освітньої програми. Врахування проектною групою на пропозиції зовнішніх стейкхолдерів та здобувачів освіти.

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

1. Відсутність процедури офіційного рецензування освітньої програми з боку фахівців провідних закладів освіти, які готують здобувачів за спеціальністю 181 Харчові технології. 2. Потребує удосконалення зміст освітньої програми з боку формування деяких загальних компетентностей (ЗК4, ЗК5) відповідно до вимог стандарту вищої освіти 181 «Харчові технології» СВО магістр.

Рівень відповідності Критерію 1.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 1.

Виявлені недоліки не є критичними та не носять глибинного характеру. Освітня програма зі слів гаранта, представлених документів та даних самоаналізу пройшла певне обговорення та рецензування з боку академічної спільноти, проте воно не несло офіційного характеру. Висловлені зауваження та пропозиції можливо оформити у вигляді рецензії у короткі терміни. Нові пропозиції можна врахувати при перегляді програми на наступний навчальний рік. Формування всіх загальних компетентностей згідно освітньої програми передбачено обов'язковими освітніми компонентами, що відповідає встановленим вимогам. Рекомендації стосовно удосконалення їх формування можна врахувати у освітній програмі 2022 року. Через зазначені недоліки експертна група дійшла висновку про відповідність освітньої програми рівню В за цим критерієм

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).

Обсяг освітньої програми відповідає вимогам що відповідає статті 5 пункту 5 Закону України «Про вищу освіту» та стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» СВО магістр та становить 90 кредитів. Обсяг нормативної частини становить 67 кредитів, вибіркової частини – 23 кредити, практичної підготовки – 12 кредитів. Форма атестації здобувачів відповідають вимогам стандарту вищої освіти та полягає у виконанні кваліфікаційної роботи магістра.

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.

Освітня програма має чітку структуру, побудована логічно. Всі освітні компоненти програми у сукупності дозволяють досягти зазначених програмних результатів навчання повною мірою. Зазначені у стандарті програмні результати навчання доповнені пунктами, спрямованими на формування здатностей розробляти та впроваджувати технологічні рішення та розробляти нові технології харчової продукції на основі принципів ресурсозбереження, екологічної безпечності та охорони праці, та запроваджувати використання інноваційних харчових інгредієнтів. Послідовність освітніх компонентів протягом навчання за ОПП не викликає сумнівів. Всі компетентності та програмні результати навчання формуються за рахунок дисциплін нормативного блоку та удосконалюються за рахунок дисциплін вільного вибору. Разом із цим експертна група акцентує увагу, що до акредитаційної справи приєднано освітню програму, яка тільки почала реалізовуватися. На запит експертної групи надано посилання на цю освітню програму 2016 року затвердження із редакцією 2020 року. https://op.stu.cn.ua/files/op/Harchovi_tehnologii_mag_16_20.pdf Випуск здобувачів освіти у 2021 році буде реалізовано згідно неї. За наведеними вище ознаками вона також відповідає встановленим вимогам. Освітньою програмою 2021 року передбачено вивчення нормативної дисципліни «Industrial ecology of food technologies», яка

викладається виключно англійською мовою та є ключовою дисципліною яка формує ПРН7, ПРН9, ПРН12. Це є позитивним аспектом освітньої програми. Проте разом із цим це може, на думку експертної групи, спровокувати ситуацію, за якої здобувач освіти, який вступив на цю ОП та не має певних компетентностей саме з англійської мови (вивчає іншу іноземну мову/мови), не буде здатен належним чином опанувати знання та забезпечити формування відповідних ПРН. Експертна група рекомендує викладання цієї дисципліни реалізовувати українською мовою, а більш поглиблене вивчення матеріалу відповідно до індивідуальних освітньо-наукових інтересів здобувачів, перевести у вибіркового блоку із викладанням англійською мовою. За таких умов здобувачі зможуть сформулювати індивідуальну освітню траєкторію відповідно до своїх можливостей.

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

Зміст освітньої програми відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології». Наповнення фахових дисциплін, спрямованих на формування спеціальних компетентностей відповідає предметній області та забезпечує формування інтегральної компетентності. В межах дисциплін «Інноваційний інжиніринг харчових підприємств», «Інноваційні технології харчових виробництв», «Експертиза харчових продуктів», «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів», «Сучасні інструментальні методи та інформаційні технології в наукових дослідженнях» розглядаються питання розробки інноваційної харчової продукції, удосконалення інжинірингового забезпечення функціонування підприємств галузі, управління якістю нової продукції та оцінка її якісних характеристик, методи досліджень харчових систем та діджиталізація наукової та практичної діяльності. Дисципліна «Industrial ecology of food technologies» забезпечує формування оригінальних компетентностей та програмних результатів навчання, спрямованих на екологізацію харчових виробництв. Дисципліни вибіркового блоку спрямовані переважно на удосконалення фахових компетентностей та спрямовані на поглиблення у певних напрямках функціонування харчової індустрії Експертна група рекомендує з огляду на широку назву ОП «Харчові технології» розширити спектр технологій харчової продукції, які розглядаються в межах дисциплін «Інноваційні технології харчових виробництв». Особливо враховуючи те, що її можна назвати ключовою дисципліною у формуванні фахових спеціальних компетентностей та відповідних програмних результатів навчання. Також експертна група рекомендує з огляду на ПРН 2, ПРН5, ПРН6, які включають зокрема питання управління підприємствами харчової промисловості, різними науковими та практичними проектами, передбачити у нормативному блоці професійно орієнтованих освітніх компонентів економіко-управлінського характеру з метою удосконалення формування СК4. Тим більше, що до структури кваліфікаційної роботи входить розділ 5 «Оцінка економічної ефективності» прийнятих технологічних рішень, виконання якого потребує відповідної попередньої підготовки здобувачів освіти під час теоретичного навчання.

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

Освітньою програмою «Харчові технології» СВО магістр передбачає вільний вибір здобувачем освіти освітніх компонентів в обсязі 23 кредити, що становить 25,5% від загального обсягу освітньої програми. Це відповідає вимогам статті 62 пункту 15 Закону України «Про вищу освіту» та стандарту вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» СВО магістр, якими передбачено наявність вибіркового освітніх компонентів в обсязі не менше 25% від загального обсягу програми. Серед дисциплін вільного вибору студентів є чотири дисципліни обсязі по 3 кредити, які спрямовані на формування soft-skills. Серед них здобувачі освіти мають вибрати одну, яка буде викладатися у другому семестрі. Переважна більшість дисциплін вільного вибору спрямовано на удосконалення спеціальних компетентностей. На вибір здобувачів освіти запропоновано 10 дисциплін, які формують п'ять пар. Здобувач освіти має право обрати дві дисципліни для вивчення у першому семестрі та три дисциплін – у другому. Всі професійно орієнтовні дисципліни вільного вибору студента вивчаються в обсязі 4 кредити та мають форму контролю - «екзамен». Процедура формування індивідуальної освітньої траєкторії під час навчання за ОП регулюються положенням «Про індивідуальну освітню траєкторію здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка»» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/polozhennya-pro-individualnu-osvitnyu-trajektoriyu.pdf> та положенням «Про академічну мобільність учасників освітнього процесу Національного університету «Чернігівська політехніка»» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-akademichnu-mobilnist-uchasnykiv-osvitnogo-procesu.pdf>), яким передбачено вивчення певних освітніх компонентів під час участі здобувачів освіти у програмах академічної мобільності та визнання їх результатів вивчення. Силабуси дисциплін, які входять до вибіркової частини ОП розміщені на сайті дистанційного навчання <https://eln.stu.cn.ua/> (продемонстровано під час обзору системи Moodle) та на сайті кафедри харчових технологій. http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=88&Itemid=94 Силабуси дисциплін є достатньо змістовними для орієнтації здобувача освіти та його інформування про зміст дисципліни, її структуру, політику, викладача тощо. Зі слів здобувачів освіти, вони дійсно мають можливість вільного вибору освітніх компонентів та цілком задоволені наданими можливостями формування індивідуальної освітньої траєкторії. На думку експертної групи рекомендується звернути додаткову увагу на перелік дисциплін, що входять до блоку дисциплін професійної та загальної підготовки. Рекомендується розширити перелік вибіркового освітніх компонентів шляхом залучення додаткових дисциплін, що формують soft-skills, дисциплін, які входять до програми підготовки за іншими ОП, дисциплінами управлінсько-економічної спрямованості тощо. Це б значно розширило можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії.

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

Згідно представленого навчального плану освітньою програмою передбачено 12,0 кредитів практичної підготовки у вигляді переддипломної практики, яка організована у третьому семестрі. За обсягом це відповідає вимогам стандарту вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» СВО магістр. Програма практичної підготовки <http://ir.stu.cn.ua/bitstream/handle/123456789/23384/4113%20%do%9f%do%b5%do%b4%do%b4%do%b8%do%bf%do%bb%do%be%do%bc%do%bd%do%bo%20%do%bf%do%b1%do%bo%do%ba%do%b8%do%ba%do%bo%20%20%do%bc%do%bo%do%b3%do%96%do%81%do%82%do%80%do%96%do%b2%2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y> передбачає набуття практичних навичок шляхом стажування на підприємстві, вивчення технологічних процесів, обладнання, методів управління тощо. Університетом укладено договори про співробітництво із низкою підприємств харчової промисловості (ТОВ «Поліський хліб», ПП «ЛАВЕЛ АП», ТОВ «Нептун») та підписано із ними відповідні угоди про проведення практичної підготовки. Відповідні документи залучені до справи. У спілкуванні зі здобувачами освіти підтверджено факт проходження практичної підготовки на профільних підприємствах харчової промисловості та ресторанного господарства регіону. Проте деякі здобувачі відзначили, що не приймають безпосередньої участі у виробничому процесі, а є лише його спостерігачами. Разом із цим, варто зазначити, що термін проходження практичної підготовки становить 6 тижнів, що відповідає тижневому навантаженню у 2 кредити, проте це закріплено у методичних вказівках до виконання програми переддипломної практики. На думку експертної групи обсяг та зміст освітньої програми достатній для формування необхідних компетентностей та програмних результатів навчання. Разом із цим експертна група висловлює рекомендацію про поглиблення співпраці із зовнішніми стейкхолдерами в напрямі безпосереднього залучення здобувачів освіти до реалізації виробничих процесів. Це сприятиме більш якісному формуванню відповідних програмних результатів навчання. Крім того, поглиблення практичної складової може бути реалізовано шляхом проведення додаткових тренінгів, майстер-класів, залучення здобувачів освіти до додаткового стажування на підприємствах галузі. Рекомендується також активізувати роботу із залучення здобувачів освіти до проходження стажувань та практичної підготовки на закордонних провідних підприємствах галузі.

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

Освітньою програмою відповідно до вимог стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» СВО магістр передбачено формування соціальних навичок. У структурі навчального плану серед нормативних дисциплін, які формують soft-skills певною мірою можна віднести «Іноземну мову (за професійним спрямуванням)». У варіативній частині передбачена одна вибіркова дисциплін обсягом 3 кредити. На вибір здобувачам освіти запропоновані «Креативне мислення», «Тайм-менеджмент», «Комунікаційні технології» або інша дисципліна з інших ОП, яка формує soft-skills. Такий перелік освітніх компонентів є доволі обмеженим. Про необхідність удосконалення дисциплін, які формують soft-skills, а саме спрямовані на удосконалення комунікаційних навичок, формування знань з психології, зазначали і випускники цієї ОП. Експертна група рекомендує переглянути та доповнити перелік дисциплін, які формують соціальні навички, зокрема з боку не лише варіативної, а й нормативної частини освітніх компонентів. Зокрема формування ЗК5 за рахунок ОК 1 («Іноземну мову (за професійним спрямуванням)» не є логічним повною мірою.

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

Професійний стандарт відсутній.

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

Обсяг освітньої програми та її освітніх компонентів відповідає реальному навантаженню здобувачів та забезпечує досягнення цілей та формування програмних результатів навчання відповідно до освітньої програми «Харчові технології». Згідно структури навчального плану освітньою програмою передбачено рівномірний розподіл кредитів по семестрам (по 30 кредитів в кожному семестрі). У першому та другому семестрі передбачено лише теоретичне навчання. Третій семестр складається з переддипломної практики в обсязі 12 кредитів та виконання кваліфікаційної роботи магістра в обсязі 18 кредитів. Відповідно до пункту 5.2.9. положення «Про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Чернігівська політехніка»» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/polozhennya-pro-organizaciyu-osvitnogo-procsesu.pdf> передбачено, що частка аудиторних робіт має складати близько 1/3 від загальної кількості годин з дисципліни (за винятком годин на підготовку до екзамену). За ключовими фаховими дисциплінами «Інноваційний інжиніринг харчових підприємств», «Інноваційні технології харчових виробництв», «Сучасні інструментальні методи та інформаційні технології в наукових дослідженнях» «Industrial

ecology of food technologies» передбачено 25...28% відсотків аудиторного навантаження відповідно до загальної кількості годин, які передбачені на вивчення дисциплін. Згідно навчального плану передбачено 16,25 годин тижневого навантаження, що є достатнім для опанування дисциплінами за СВО магістр. Обсяг кредитів, виділений на виконання кваліфікаційної роботи становить 18,0 кредитів, що є цілком достатнім для її своєчасної підготовки на достатньому рівні. У спілкуванні з випускниками проблем, пов'язаних із недостатнім часом виконання кваліфікаційної роботи не виявлено. У спілкуванні зі здобувачами освіти та випускниками ОП виявлено бажання здобувачів збільшити частку практичних аудиторних занять та поглиблення практичної підготовки. Експертна група рекомендує відповідно до побажань здобувачів освіти переглянути структуру аудиторного навантаження в межах фахових дисциплін.

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

Дуальна форма здобуття освіти за освітньо-професійною «Харчові технології» у Національному університеті «Чернігівська політехніка» не здійснюється. В результаті зустрічей з керівництвом університету ректором Новомлинцем О.О зазначено, що це є одним з пріоритетних напрямів розвитку університету та цієї освітньої програми зокрема у майбутньому. Нормативно організації навчання за дуальною формою регламентується розробленим положенням «Про порядок організації та проведення дуального навчання у Національному університеті «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-dual.pdf> Здобувачі освіти виявили зацікавленість до такої форми навчання. Експертною групою рекомендується розглянути питання щодо запровадження дуальної форми здобуття освіти за даною освітньою програмою.

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 2.

1. Чітка і зрозуміла структура освітньо-професійної програми. 2. Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії. 3. Відповідність змісту освітньої програми предметній області. 4. Поглиблене формування мовних компетентностей. 5. Наявність освітніх компонентів, які враховують особливості та унікальність освітньої програми в напрямі розробки нових технологій харчової продукції на основі принципів ресурсозбереження, екологічної безпеки та охорони праці.

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

1. Необхідність удосконалення структури освітніх компонентів та їх наповнення. Зокрема, удосконалення змісту дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв», передбачення у нормативному блоці професійноорієнтованих освітніх компонентів економіко-управлінського характеру з метою удосконалення формування СК4. 2. Експертна група рекомендує під час викладання дисципліни «Industrial ecology of food technologies» врахувати можливість її вивчення здобувачами освіти зі знанням інших мов (німецька, французька, іспанська). За таких умов здобувачі зможуть сформувати індивідуальну освітню траєкторію відповідно до своїх мовних можливостей. 3. Необхідність поглиблення практичної складової освітньої програми та змістовної частини професійно орієнтованих освітніх компонентів. Рекомендовано організація додаткової практики, тренінгів, розгляд питання про запровадження дуальної форми здобуття освіти за даною ОП. 4. Обмеженість формування соціальних навичок (soft skills) згідно ОП. Рекомендується переглянути в цьому сенсі перелік освітніх компонентів як нормативного, так і варіативного блоку.

Рівень відповідності Критерію 2.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 2.

З визначених слабких сторін освітніх програм п. 1 та 3 можуть бути частково вирішені протягом ще поточного навчального року для здобувачів 2021 року набору. п.2 для набору 2021 року не є актуальним через відсутність здобувачів, для яких англійська мова не є основною іноземною мовою. Проте ці рекомендації варто врахувати у наступному навчальному році. Формування soft skills значною мірою забезпечено освітньою програмою як у обов'язковому, так і у вибіркового блоці освітніх компонентів. Проте удосконалення їх формування може бути передбачено під час розгляду проекту РП на наступний рік. Враховуючи визначені сильні сторони та наявність

несистемних недоліків, низка з яких може бути виправлена шляхом поточного коригування змісту освітніх компонентів, експертна група дійшла висновку про відповідність освітньої програми рівню відповідності В.

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

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

Правила прийому на навчання до Національного університету «Чернігівська політехніка» за освітньою програмою «Харчові технології» є чіткими, зрозумілими, прозорими та такими, що відповідають чинним вимогам. За своїм змістом вони не містять дискримінаційних положень та встановлюють об'єктивні правила конкурсного відбору на зазначену освітню програму. Правила прийому до НУ «ЧП» із відповідною інформацією про вступ на зазначену освітню програму розташовані на офіційному веб-сайті університету за посиланням <https://stu.cn.ua/vstup-do-universytetu/pravy-la-pryjomu/> Крім того на сайті НУ «ЧП» розміщений інший інструктивний матеріал щодо вступу на освітню програму: 1. програми фахових вступних випробувань <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/08/181-harchovi-tehnologiyi-magistr-2021.pdf> 2. програми вступних випробувань з іноземної мови для абітурієнтів, які мають право не складати ЄВІ з іноземної мови <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/en-test.pdf> 3. список документів, які необхідно подати для вступу <https://stu.cn.ua/vstup-do-universytetu/spysok-dokumentiv/> 4. довідкова та інструктивна інформація (вартість навчання, розклад вступних випробувань тощо) <https://stu.cn.ua/vstup-do-universytetu/do-vidoma-vstupnykiv/> 5. контакти, за якими можна отримати консультацію щодо вступної кампанії <https://stu.cn.ua/vstup-do-universytetu/> Матеріали є доступними та зрозумілими. Зі слів здобувачів освіти, вони не стикалися із дискримінаційними ситуаціями під час вступної кампанії. Вони довели інформацію про постійну системну підтримку та інформування здобувачів про всі етапи та особливості протікання вступної кампанії на СВО магистр за освітньою програмою «Харчові технології». Зауваження до вступної кампанії з боку здобувачів освіти відсутні.

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

Правила прийому на навчання за освітньою програмою враховують особливості освітньої програми «Харчові технології». В першу чергу це реалізовано через програму фахового вступного випробування. <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/08/181-harchovi-tehnologiyi-magistr-2021.pdf>. Програма побудована логічно та є одночасно достатньо змістовною і не перевантаженою надлишковою інформацією. Програма фахового вступного випробування охоплює коло питань, які присвячені змісту питань (технології виготовлення харчової продукції), організаційні питання, порядок проведення фахового вступного випробування, структуру білету, критерії оцінювання та перелік рекомендованої літератури для підготовки. Фахове вступне випробування проводить у вигляді комплексного завдання, яке містить 20 тестових питань та 2 теоретичних завдання. Разом із цим, експертна група рекомендує переглянути критерії оцінювання вступних фахових випробувань, які зазначені у програмі підготовки до тестування. Максимальний бал зазначений як 200, проте сума балів відповідає 100 (20 тестових питань оцінюються по 4 бали та 2 теоретичні завдання – по 10 балів).

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

Правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності, у Національному університеті «Чернігівська політехніка» врегульовано «Порядком визначення академічної різниці та визнання результатів попереднього навчання в Національному університеті «Чернігівська політехніка»». <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/poryadok-vyznachennya-akademichnoi-riznydzi-ta-vuznannya-rezultativ-poperednogo-navchannya.pdf> Порядком встановлено чіткі механізми та критерії визнання результатів навчання, які здобуті у інших закладах освіти. Певні елементи процедури врегульовано положенням про організацію освітнього процесу <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf> та положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-akademichnu-mobilnist-uchasnykiv-osvitnogo-proczesu.pdf> У бесідах зі здобувачами освіти встановлено, що вони обізнані в цьому питанні та знають про наявність таких процедур. Разом із цим випадків реалізації прав на академічну мобільність та визнання результатів навчання у інших закладах освіти в межах освітньої програми «Харчові технології» не виявлено.

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

реалізації освітньої програми.

Правила визнання результатів навчання, одержаних у неформальній освіті регулюється «Порядком визначення академічної різниці та визнання результатів попереднього навчання в Національному університеті «Чернігівська політехніка»». <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/poryadok-vyznachennya-akademichnoi-riznyci-ta-vuznannya-rezultativ-poperednogo-navchannya.pdf> Розділ 3 цього порядку визначено, як «Порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті». Порядком врегульовано процедуру визнання результатів навчання у неформальній освіті як за нормативними, так і за вибірковими освітніми компонентами. Процедура є чіткою та зрозумілою. Встановлена інформованість здобувачів освіти стосовно наявних процедур визнання результатів навчання, здобутих у неформальній освіті. Проте випадків користування своїми правами в даному сенсі та реалізації даної процедури в межах освітньої програми «Харчові технології» не встановлено.

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 3.

1. Чіткість, прозорість та зрозумілість правил прийому. 2. Врахування особливостей освітньої програми «Харчові технології» при реалізації процедури вступу. 3. Наявність нормативного забезпечення реалізації процедури визнання результатів навчання, які отримані у інших закладах освіти, в тому числі в межах програм академічної мобільності та у неформальній освіті.

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

1. Недостатня активність з боку здобувачів освіти та університету з боку розвитку програм академічної мобільності за освітньою програмою «Харчові технології». Рекомендується активізувати цей напрям діяльності, в тому числі в напрямі пошуку партнерів у закладах освіти інших держав. 2. Потребує перегляд критеріїв оцінювання результатів фахових вступних випробувань з доку приведення їх до математичної відповідності. 3. Відсутність досвіду визнання результатів навчання, здобутих у неформальній освіті. Експертна група рекомендує залучати різні освітні платформи для удосконалення фахових та загальних компетентностей здобувачів освіти за даною ОП.

Рівень відповідності Критерію 3.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 3.

Виявлені недоліки стосовно розвитку програм академічної мобільності в значному ступені зумовлені поширенням пандемії COVID-19 та частковим згортанням значної частини міжнародних програм. Цей недолік може бути виправлений після зняття протиепідемічних обмежень. Перегляд критеріїв оцінювання може бути реалізовано вже протягом жовтня-листопада при підготовці нових правил прийому до університету. Відсутність досвіду визнання результатів навчання, здобутих у інших закладах освіти, в тому числі і у неформальній освіті, є певним недоліком, проте не свідчить про низьку якість реалізації освітньої програми. Виявлені недоліки не несуть системного глибинного характеру, деякі з них зумовлені об'єктивними обставинами та можуть бути усунені у ближній перспективі.

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.

Використання основних форм і методів навчання й викладання регламентовано «Положенням про організацію освітнього процесу в НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/polozhennya-pro-organizaciyu-osvitnogo-procesu.pdf> та «Положенням про дистанційне навчання в НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-dis-n.pdf>. На ОП використовуються різні форми та методи навчання (лекції, практичні, лабораторні заняття, індивідуальні завдання тощо), які сприяють досягненню цілей та ПРН, та відображені в силабусах ОК. Більшість дисциплін професійної підготовки містять лабораторні заняття, що проводяться у спеціалізованих лабораторіях. Наприклад, студенти мають можливість отримати практичні навички з дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв» (викладач Замай Ж.В.) у науково-дослідних

лабораторіях (ауд.1-433, 1-435), оснащених сучасним обладнанням (придбаним у 2017-2021 роках). Перспективною формою під час карантинних обмежень є змішане і дистанційне навчання, використовується корпоративна система дистанційного навчання Moodle, а також он-лайн платформи Zoom, Microsoft Teams та інші. Для відсутніх на аудиторних заняттях здобувачів вищої освіти в системі дистанційного навчання наведено веб-посилання на трансляцію з камер, які встановлені в лекційних аудиторіях <https://eln.stu.cn.ua/mod/page/view.php?id=108454>. На регулярній основі до аудиторних занять на ОП залучені стейкхолдерів та професіонали-практики: Ячна О.О. і Сероштан І.О. (надано на запит розподіл навантаження). А також як приклад, проведення гостьової лекції інженером-технологом, керівником групи НАССР Рущак А.А з курсу «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» для студентів ОП на тему «Організація НАССР на виробничому підприємстві харчової галузі на прикладі ТОВ «Продснаб Преміум м. Харків». https://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=80:-i-i-i-i&catid=2:2012-02-20-21-13-31&Itemid=2. Здобувачі вищої освіти під час відеозустрічі підтвердили задоволеність формами і методами навчання й викладання.

2. Усім учасникам освітнього процесу своєчасно надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів (у формі силабуса або в інший подібний спосіб).

Інформація щодо цілей, змісту та ПРН на ОП, а також щодо усього освітнього процесу (графік навчального процесу, розклад занять тощо) знаходиться на сайті університету <https://stu.cn.ua/osvitnij-proces/> Також, ОПІ та навчальний план розміщені на сайті кафедри: <https://ht.stu.cn.ua/> Інформація щодо ПРН, порядку та критеріїв оцінювання за кожною ОК представлена у силабусах, які є у вільному доступі в системі Moodle та на сайті кафедри https://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=88&Itemid=94. Також дана інформація міститься у методичних вказівках до організації самостійної роботи з даного курсу у паперовому (в бібліотеці та на кафедрі у навчально-методичних комплексах) й електронному вигляді в системі Moodle <https://eln.stu.cn.ua/login/index.php> (зі слів гаранта). Модульні контролю виконуються шляхом тестування на платформі Moodle (відсутній вільний доступ до платформи Moodle, демонстрація з комп'ютера гаранта).

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

Поєднання навчання і досліджень в освітньому процесі за ОП реалізується у більшості фахових ОК відповідно до цілей ОП, ПРН12 та ПРН13, наприклад, під час вивчення ОК4 «Інноваційні технології харчових виробництв», ВК10 «Біотехнологічні процеси у харчових технологіях», виконання курсових та кваліфікаційних робіт, практичної складової та ін. НПП кафедри разом із здобувачами ВО на ОП ведеться активна науково-дослідна робота. Так, на кафедрі виконувалась НДР на тему «Розробка харчових продуктів підвищеної біологічної цінності» (реєстр. № 0119U103459, наук. кер. Хребтань О.В., терміни викон. 09.2019-06.2021 рр.); отримала держ. реєстрацію 31.08.21 р. ініціативна НДР на тему «Фортифікація харчових продуктів з урахуванням сучасних вимог здорового харчування (№ 0121U112726, наук. кер. Хребтань О.В.). Апробація досліджень НПП та здобувачів ВО відбувається на щорічній Всеукраїнській науково-практичній конференції «Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі»: за 2020-2021 рр. опубліковано 15 тез за участю студентів <https://stu.cn.ua/nauka-ta-innovacii/naukovi-zahody/konferenciyi-nu-chernigivska-politehnika/>. В рамках університетського заходу «Тиждень науки» 11-14 травня 2021р. відбувся науковий брифінг «Інноваційні технології харчової галузі. Сучасні тенденції та нові виклики», де були представлені доповіді студентів ОП за темами їх наукових досліджень: Годун А.В., Тітенко В.А., Симко А. О., Булденко О. М., Гуца І. А. https://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=78:-q-q&catid=2:2012-02-20-21-13-31&Itemid=2. Крім того, здобувачі ВО разом із викладачами висвітлюють результати своїх наукових досліджень у матеріалах міжнародних конференцій: Кравченко Е.В. – конференція «Problems and perspectives of modern science and practice» Stockholm, 27-28 April 2020, <https://isg-konf.com/wp-content/uploads/2020/04/XIV-Conference-27-28-Stockholm-Sweden.pdf>); Харін М.М. – The 5th International scientific and practical conference «Science and education: problems, prospects and innovations» Kyoto, 4-6 February 2021, <https://sci-conf.com.ua/v-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-science-and-education-problems-prospects-and-innovations-4-6-fevralya-2021-goda-kioto-yaponiya-arhiv/>; Годун А.В. «Possibility of fortification of wheat bread with dried apples» (The 6th International scientific and practical conference, Toronto, 23-25 February 2021, <https://sci-conf.com.ua/v-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-world-science-problems-prospects-and-innovations-23-25-fevralya-2021-goda-toronto-kanada-arhiv/>). Результати цих досліджень знайшли своє застосування у кваліфікаційних роботах (теми кваліфікаційних робіт надано за запитом). За результатами досліджень здобувачі ВО за ОП брали участь у Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science» (м.Одеса) за напрямом «Харчова наука і технології»: Соседова К. (І місце 2020 р), Тітенко В. (Сертифікат учасника 2021 р) (надано підтвердження).

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

З метою ознайомлення здобувачів ВО із сучасними науковими досягненнями і практиками, викладачі щорічно оновлюють комплекси дисциплін, використовуючи бібліотечні та Internet-ресурси. Наприклад, зміст лекцій ОК4 щорічно оновлюються прикладами новітніх розробок вітчизняних вчених галузі та на семінарських заняттях

обговорюється матеріал фахових наукових статей з бібліотечного фонду НУЧП http://library2.stu.cn.ua/resursi_biblioteki/fond_periodichnih_vidanj_chntu/. Крім того, при оновленні змісту навчальних дисциплін, зокрема ОК4, ОК6, ВК2, ВК7 враховуються наукові дослідження співробітників кафедри та здобувачів ВО. НПП кафедри у 2020 р. пройшли підвищення кваліфікації за програмою «Інноваційні технології навчання: методи та практика» (Хребтань О.Б., Денисова Н.М., Іваненко К.М., Костенко І. А.), «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи» (Гуменюк О.Л., Замай Ж.В., Волкова Р.М.). Матеріали стажувань знайшли відображення у змісті ВК4 (Денисова Н.М.), ВК6 (Хребтань О.Б.). Сертифікати та свідоцтва стажувань https://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=91&Itemid=96 Регулярно відбуваються зустрічі НПП кафедри з роботодавцями, стейкхолдерами щодо обговорення змісту ОК. Так, під час бізнес-фестивалю «Разом до успіху» (м.Чернігів, 04.09.21) відбулася зустріч з Ячною О.О., начальником відділу продовольчої безпеки, переробки та маркетингу сільськогосподарської продукції Департаменту розвитку економіки та сільського господарства обласної державної адміністрації, з метою обговорення викладання курсу «Виробництво екологічно чистої та органічної продукції». https://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=2&Itemid=2 Ініціативи і пропозиції роботодавців (стейкхолдерів) щодо зміни назв та змісту дисциплін заслуховуються на засіданнях кафедри. Наприклад, Ходаченко А.В., менеджер по персоналу Чернігівського відділення ПрАТ «АБІНБЕВ ЕФЕС Україна», внесла пропозицію замість Виробничої практики (3 кр) та Дослідницької практики (9 кр) передбачити Переддипломну практику (12 кр ЄКТС). Боровик С.Г., заст. директора з виробництва ТОВ «Нептун», запропонувала при підготовці магістрів акцентувати увагу на дисциплінах, що стосуються маркетингу, креативного мислення тощо. (протокол №5 від 8.12.20) За пропозицією зав. кафедри Хребтань О.Б. враховуючи прохання студентів 4 курсу СВО бакалавр та у зв'язку з великою потребою у фахівців ресторанної галузі у регіоні, у переліку вибіркових дисциплін ОП ВК3 «Молекулярні технології і харчування» замінено на «Основи ресторанного господарства». (протокол №8 від 28.01.21).

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

Згідно Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Національного університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-akademichnu-mobilnist-uchasnykiv-osvitnogo-proczesu.pdf>) в університеті значна увага приділяється поглибленій мовній підготовці ЗВО, їх участі в міжнародних наукових конференціях та ін. наукових заходах. Так, запроваджена практика викладання на іноземній мові (англ.) як мінімум однієї ОК на ОП (ОК9 Industrial Ecology of Food Technologies). НПП кафедри Хребтань О.Б., Замай Ж.В., Гуменюк О.Л. взяли участь у "Innovative approaches to ensuring the quality of education, scientific research and technological processes" Series of monographs Faculty of Architecture, Civil Engineering and Applied Arts Katowice School of Technology Monograph 43 Publishing House of University of Technology, Katowice, 2021. Замай Ж.В. брала участь у вебінарі "Tools and Signs in Online Learning: A Cultural-Historical Perspective", hosted by Prof. Irina Engeness, Department of Education, Ostfold University College, Norway, within the framework of The 1st Virtual International Conference on Sustainable Education SEVIC 2020 on December 13, 2020 та ін. Здобувачі ВО Вдовин О. та Запека М. брали участь у «The BUP students conference 2021 Sustainable Food Production in Conditions of Climate Change» тощо. Доц. Сизоненко О.В. за програмою Program Kirkland Research (Міністерство науки і освіти Польщі, Міністерство закордонних справ Польщі) вивчала досвід Польщі на базі Яглонського університету, м. Краків, «Komerccjalizacja i ochrona własności intelektualnej dla rozwoju przemysłów kreatywnych : Polskie doświadczenia dla Ukrainy» та «Wpływ przemysłów kreatywnych na innowacyjny rozwój regionalny: możliwości i misja uniwersytetu» (диплом 2019р.); Education and Training Programs World Intellectual Property Organization (Всесвітня організація інтелектуальної власності) GENERAL and ADVANCED COURSE ON PATENTS (сертифікати 2020 р). Доц. Замай Ж.В. проходила стажування у Технічному університеті м. Кошице (Словаччина) Тема: «Інновації у вищій освіті: Світові Тенденції та Регіональний Досвід» (сертифікат 2017 р). Поряд з цим, ЕГ відмічено відсутність угод співпраці за ОП з міжнародними організаціями та науковими установами.

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 4.

1. Позитивним є доступність для всіх учасників освітнього процесу інформації щодо цілей, змісту ОП, порядку та критеріїв оцінювання під час вивчення освітніх компонентів. 2. Сильною стороною ЗВО є залучення на регулярній основі до аудиторних занять на ОП стейкхолдерів та професіоналів-практиків. 3. Здобувачі беруть активну участь у наукових дослідженнях, які проводяться на кафедрі, що підтверджено публікаціями у вітчизняних та міжнародних виданнях.

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

1. Відсутність угод співпраці за ОП з міжнародними організаціями та науковими установами. Рекомендовано активізувати участь НПП та здобувачів вищої освіти у програмах міжнародної академічної мобільності. 2. Посилити мотивацію участі студентів та НПП у Міжнародних наукових конкурсах та наукових проєктах.

Рівень відповідності Критерію 4.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 4.

ЕГ констатує загальну відповідність вимогам критерію 4 з недоліками за підкритерієм 4.5, зміст яких не впливає суттєво на якість ОП "Харчові технології". У нетривалий термін можуть бути заключені угоди співпраці з міжнародними організаціями та науковими установами, що сприятиме інтернаціоналізації діяльності НУ "Чернігівська політехніка" за ОП, за умови стабілізації епідемічної ситуації, викликаній вірусом Covid-19.

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

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

Форми контрольних заходів у межах початкових дисциплін ОП є чіткими і зрозумілими, допомагають оцінити рівень досягнень ПРН здобувачами ВО. Наведені у Положенні про організацію освітнього процесу <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf> та Положенні про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти в НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-potochne-ta-pidsumkove-ocziuvannya-znan-zdobuvachiv-vyshhoyi-osvity-1.pdf> та чітко зазначені у силабусах кожного освітнього компонента ОП. У разі дистанційного навчання поточний контроль в основному проводиться за допомогою тестування на платформі Moodle. Для кожної ОК розроблено банк питань, з яких формуються модульні контролю, завдання для самоконтролю розміщені в системі дистанційного навчання <https://eln.stu.cn.ua/login/index.php> (допуск до системи обмежений, продемонстровано гарантом ОП). Критерії оцінювання здобувачів ВО є чіткими і зрозумілими, наведені у силабусах для окремого ОК, знаходяться у вільному доступі на порталі дистанційного навчання та доводяться до відома студентів викладачем на початку кожного навчального курсу. За пропозицією Студентської ради Університету було внесено зміни до Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти в НУ «Чернігівська політехніка» щодо розподілу балів підсумкової атестації з навчальної дисципліни (протокол дист. засідання вченої ради НУЧП №10 від 28 грудня 2020). Під час зустрічі ЕГ зі студентами, отримано підтвердження доступності інформації щодо форм контролю, здобувачі висловили задоволення щодо доступності, чіткості та зрозумілості критеріїв оцінювання. Кожного навчального року на сайті Університету розміщується графік освітнього процесу <https://stu.cn.ua/staticpages/grafik/>, в якому детально зазначені атестаційні тижні, розклад навчальних занять і проведення контрольних заходів <https://schedule.stu.cn.ua/view/schedule.php>, який доводиться до відома здобувачів ВО не пізніше, ніж за місяць до початку екзамену та за тиждень до початку залікового тижня.

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

Відповідно до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для другого (магістерського) рівня, затвердженого Наказом МОН України №1295 від 22.10.20 р., ОП передбачає атестацію здобувачів у формі виконання та публічного захисту кваліфікаційної роботи. Випускна кваліфікаційна робота спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог, а також спрямована на оцінку здатності самостійно проводити аналіз поставленої задачі, формулювати мету, завдання та висновки, подавати письмово та усно матеріали та представляти результати роботи під час публічного захисту. Кваліфікаційна робота перевіряється на відсутність ознак академічного плагіату, фальсифікацій та списування відповідно до Порядку проведення перевірки кваліфікаційних робіт та індивідуальних завдань здобувачів вищої освіти на плагіат в Національному університеті "Чернігівська політехніка" <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/poryadok-provedennya-perevirky-kvalifikacijnyh-robot-ta-individualnyh-zavdannova-redakcziya.pdf> Для оприлюднення та запобігання академічного плагіату кваліфікаційна робота розміщується у репозитарії Національного університету «Чернігівська політехніка» <http://ir.stu.cn.ua/> Здійснений ЕГ аналіз тематики курсових проєктів з дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв» та тем випускних кваліфікаційних робіт здобувачів ВО на ОП виявив їх актуальність, відповідність до наукової тематики кафедри, кореляцію з науковими публікаціями здобувачів та їх керівників на основі власних наукових розробок інноваційних продуктів хлібопекарного, кондитерського та молочного виробництв (тематика КП та ВКР надана на запит ЕГ). ЕГ переглянула зміст трьох ВКР, наданих на запит. Виявлено неузгодженість структури ВКР здобувачів ВО, які захищ. у 2020 р., наприклад, ВКР Негай В.О. (кер. Буяльська Н.П.) містить 6 розділів, у т.ч. Охорона праці та безпека у

надзвичайних ситуаціях; ВКР Яцко Ю.С. (кер. Замай Ж.В.) містить інші 6 розділів, проте відсутні розділи Охорони праці... та Економічна ефективність...; ВКР Кравченко Є. (кер. Замай Ж.В.) містить 5 розділів, відсутні Охорона праці та Екон. ефективність. На кафедрі розроблено Методичні вказівки до виконання кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології», затв. протоколом №12 від 09.06.21 р. <http://ir.stu.cn.ua/123456789/23376>. Рекомендовано переглянути вказане метод. видання, у якому також виявлено невідповідності щодо вимог до структури ВКР.

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

Процедура проведення контрольних заходів регламентується Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань ЗВО <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-potochne-ta-pidsumkove-oczinuвання-znan-zdobuvachiv-vyshhoi-osvity-1.pdf>, яке знаходиться у вільному доступі на сайті університету. Процедури проведення різних видів контролю з кожної дисципліни розміщені на платформі дистанційного навчання Університету <https://eln.stu.cn.ua>. Порядок повторного проходження контрольних заходів ЗВО регулюється Положенням про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-procesu.pdf>, інформація про порядок апеляції щодо процедури проведення та об'єктивності оцінювання та у разі непогодження здобувача ВО з результатами оцінювання під час семестрового контролю наведені у вказаних вище Положеннях. За період реалізації ОП подібних скарг не надходило. Процедура щодо захисту кваліфікаційних робіт регламентується Положенням про порядок створення та організації роботи екзаменаційних комісій для атестації здобувачів вищої освіти Нац. університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-ek-1.pdf>, де передбачено можливість повторного захисту кваліфікаційної роботи. На ОП випадків повторного проходження контрольних заходів не було, апеляційні комісії не створювались. Для запобігання та врегулювання конфлікту інтересів в Університеті впроваджено: Положення про організацію освітнього процесу <https://bit.ly/3yDYnwt>; Антикорупційну програму <https://bit.ly/3mRX5LI>; Положення про студентське самоврядування <https://bit.ly/2UWzEFC>; Положення про права та обов'язки старост <https://bit.ly/2WEnRwD>, де зазначено, що старости зобов'язані оперативно інформувати органи студентського самоврядування та адміністрацію про порушення прав студентів, можливі конфлікти з викладачами та брати участь у роботі комісій, що створюються в Університеті з розв'язання конфл. ситуацій; Положення про організацію роботи кураторів академічних груп <https://bit.ly/3zwFLZX> В обов'язки куратора входить ознайомлення студентів з порядком вирішення конфліктних ситуацій. Під час зустрічі ЕГ із здобувачами ВО, останні висловили поінформованість щодо порядку дій при виникненні конфліктних ситуацій. У НУЧП діє система зворотного зв'язку між здобувачами ВО і адміністрацією, анонімні звернення та скарги можна залишити на «гарячій лінії», в «скриньках довіри» та надіслати на електронну пошту dovira_chntu@ukr.net. Під час реалізації ОП випадків виникнення конфлікту інтересів не було.

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

Основні документи Університету, що містять політику, стандарти й процедури дотримання академічної доброчесності: Кодекс академічної доброчесності <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti-nova-redakcziya.pdf>; Порядок проведення перевірки кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти на плагіат <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/poryadok-provedennya-perevirky-kvalifikacijnyh-robot-ta-individualnyh-zavdannova-redakcziya.pdf>; Положення про комісію з питань академічної доброчесності <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-komis1-1.pdf>; Контроль та вирішення питань з академічної доброчесності в Університеті здійснюють: Комісія з питань академічної доброчесності <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-komis1-1.pdf>; Інформаційний центр запобігання та виявлення плагіату <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-infocentr.pdf>; Сектор системи менеджменту якості вищої освіти <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-sektmen.pdf>. Доступ до зазначених документів міститься на сайті університету. Крім того, проведено ряд заходів з поширення принципів академічної доброчесності серед здобувачів ВО та НПП (протягом 2020-2021 н.р.): онлайн-тренінгів, онлайн-курсів, семінарів, конкурсів серед здобувачів на кращий відео-ролік, присвячений питанням академічної доброчесності, вебінарів, семінарів щодо процедур перевірки на плагіат (за допомогою відповідного програмного забезпечення), відповідні тренінги в рамках заходу «Три дні інновацій» щодо дотримання доброчесності при написанні тез, статей, курсових та кваліфікаційних робіт. Наприклад, онлайн-тренінг "Академічна доброчесність в умовах дистанційного навчання: виклики та шляхи забезпечення" https://ekona.stu.cn.ua/news/cafedra/377_onlajn-trening-akademichna-dobrochesnist-v-umovah-distancijnogo-navchannja-vikliki-ta-shljahi-zabezpechennja; онлайн-курс "Академічна доброчесність в університеті" на дист. платформі громадянської освіти "БУМ online" https://ekona.stu.cn.ua/news/cafedra/407_prohodzhennja-kursu-akademichna-dobrochesnist-v-universiteti-zdobuvachami-vishhoi-osviti-1-go-roku-navchannja та інші. (надано перелік на запит). Здобувачі проінформовані щодо наявності в ЗВО програмних продуктів для перевірки робіт на плагіат Unicheck та StrikePlagiarizm. Перевірки відбуваються згідно Порядку проведення перевірки кваліфікаційних робіт та

індивідуальних завдань ЗВО на плагіат в НУ “Черн. політехніка” <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/poryadok-provedennya-perevirky-kvalifikacijnyh-robot-ta-individualnyh-zavdannova-redakciya.pdf> Одноразова перевірка робіт на плагіат є безкоштовною для студентів і викладачів. Встановлено, що здобувачі вищої освіти ОП і НПП розуміють та дотримуються принципів доброчесності. Інформація щодо засад запобігання і протидії корупції: Антикоруційна програма НУ«ЧП» міститься у відкритому доступі на сайті університету <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/antikor-programa2.pdf>

Загальний аналіз щодо Критерію 5:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 5.

Правила проведення контрольних заходів та критерії оцінювання є чіткими і доступними для здобувачів вищої освіти на ОП “Харчові технології”. Нормативні документи щодо забезпечення освітнього процесу розміщені у вільному доступі на сайті НУ “Чернігівська політехніка”. Позитивною практикою є популяризація принципів дотримання Академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти та НПП закладу, а саме проведення ряду заходів з поширення принципів академічної доброчесності при написанні тез, статей, курсових та кваліфікаційних робіт.

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

Запропоновано переглянути структуру випускних кваліфікаційних робіт здобувачів ВО на ОП та затверджені вимоги викласти у новій редакції Методичних вказівок до виконання кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології».

Рівень відповідності Критерію 5.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 5.

Зважаючи на наведені сильні сторони та недоліки за підкритерієм 5.2, які можна виправити у короткий термін, а саме удосконалити структуру випускних кваліфікаційних робіт здобувачів ВО на ОП, експертна комісія дійшла висновку, що ОП за спеціальністю 181 “Харчові технології” обґрунтовано відповідає рівню В за критерієм 5.

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.

Викладачі (9 осіб), задіяні до реалізації ОП “Харчові технології” загалом мають достатній рівень відповідності академічної та професійної кваліфікації освітнім компонентам, які вони викладають на ОП (табл. 2 Відомостей про самооцінювання ОП). Водночас здобувають додаткову освіту, так зав. кафедри Хребтань О.Б. навчається у Київському національному торговельно-економічному університеті за спеціальністю 181 «Харчові технології», освітньою програмою «Крафтові технології» заоч. форми здобуття освіти для ОС магістр, наказ про зарах. №1880 від 16.08.21 р. Гарантом ОП призначено Замай Ж.В., яка відповідає вимогам Положення про гаранта освітньої програми в Національному університеті «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-garant.pdf>. Усі НПП, що викладають на ОП, відповідають не менше ніж чотирьом підпунктам п.38 Ліцензійних умов (у редакції 2021 р.). Згідно вимог Положення про підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-pidv-kval.pdf>, підвищили професійну кваліфікацію протягом 2020-2021 рр. у структурному підрозділі Університету ННІЕ: за програмою «Інноваційні технології навчання: методи та практики» (Сизоненко О.В., Хребтань О.В., Денисова Н.М.), за програмою науково-практичного стажування «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи»: (Сизоненко О.В., Замай Ж.В., Денисова Н.М., Хребтань О.В.). З метою забезпечення якості навчання за ОП навчальні курси на платформі «Prometheus» прослухали Денисенко Т.М., Хребтань О.В., Пасов Г.В., Челябієва В.М. (сертифікати). Результати стажування впроваджуються під час викладання ОК. Наприклад, викладач Денисова Н.М. (ОК3) брала участь у тренінгу «Керування ризиками стресу в системах управління безпекою праці та здоров'я працівників (стандарти BSI PAS 1010, ILO та ін.); викл. Сизоненко О.В. (ОК2) прослухала курс ДН Основи інтелектуальної власності, курс ДН з управління інтелектуальною власністю (Education and Training Programs World

Intellectual Property Organization) тощо https://drive.google.com/drive/folders/1Licbu8_Xk3_XpdjS2jRI2G_Xdphg8Cz. Проаналізувавши наукові публікації викладачів за дисциплінами ОП, які вони викладають, ЕГ виявила відсутність таких публікацій за останні 5 років у Пасова Г.В. (ОК8 “Сучасні інструментальні методи та інформаційні технології в наукових дослідженнях”). У викладача Денисової Н.М. (ОК3) відсутні публікації у виданнях, індексованих у базах Scopus, Web of science, пов'язані зі сферою харчових технологій.

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

Процедури конкурсного добору НПП для забезпечення ОП є прозорими і регламентується «Порядком проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/poryadok-provedennya-konkursnogo-vidboru-pry-zamishhenni-vakantnyh-posad-naukovo-pedagogichnyh-pracivnykiv.pdf>. Необхідні бланки документів та накази: про створення конкурсної комісії, про оголошення конкурсу на заміщення вакантних посад, допуск до участі у конкурсі посад розміщені на сайті <https://stu.cn.ua/universytet/struktura-universytetu/viddil-kadriv/> Під час зустрічі ЕГ з НПП, Цибуля С.Д. (член конкурсної комісії за наказом №124 від 26.08.2021) зазначив, що під час розгляду кандидатур комісією враховується високий рівень наукової та професійної активності НПП, який засвідчується виконанням не менше чотирьох видів та результатів з перелічених у п. 38 ЛУ провадження освітньої діяльності; наявність повного пакету навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін в системі Moodle; наявність наукових праць, опублікованих у фахових виданнях України та/або в періодичних виданнях, включених до наукометричних баз Scopus або Web of Science; індекс Гірша на рівні не менше одиниці за даними Google Scholar. Також враховується місце в рейтинговому списку НПП за останні 3 роки <https://stu.cn.ua/yakist-osvity/rezultaty-oczinuvannya-naukovo-pedagogichnyh-pracivnykiv/>; якість проведення позапланового відкритого навчального заняття та оцінка якості роботи НПП студентами Кандидатури НПП, допущені до конкурсного відбору попередньо обговорюються на засіданні кафедри. Так, отримали рекомендації до розгляду на конкурсній комісії та Вченій раді університету на посаду доцентів – Замай Ж.В, Іваненко К.М., на посаду ст. викл. Волкова Р.М (протокол засідання кафедри №1 від 27.08.21р). ЕГ проаналізувала публікації НПП, які викладають за ОП, і виявила низьку публікативну активність у виданнях, що індексуються у базах Scopus або Web of Science, наприклад, за період 2016-2021рр опубліковано 8 статей, з них 8 за період 2016-2019 рр., 1 стаття подана до друку (Zamai Z., Gumeniuk O., Tsybulia S., Hrebtan O., Volkova R. Comparative characteristics of the influence of native and germinated pumpkin and watermelon seeds on the properties of fortified bread / Food science and technology, 2021). За період 2020-2021 рр. опубліковано 7 наукових статей у фахових виданнях. За період 2016-2021 рр. опубліковано 2 монографії (2020, 2021), 2 навчально-методичних посібника (2020) (відомості з самооцінювання, інформація за запитом). Рекомендовано посилити публікативну активність НПП, забезпечити навчальними посібниками нормативні дисципліни ОП.

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

НУ “Чернігівська політехніка” за ОП залучає роботодавців до організації практик. На запит надано договори про співробітництво з базами практик, а саме підприємства: ТОВ «Поліський хліб», Приватне підприємство «ЛЕВЕЛ АП», ТОВ «Нептун». ЕГ проаналізовано бази практики та внесено пропозицію розширити перелік баз переддипломної практики шляхом підписання угод із закладами ресторанного господарства та крафтовими підприємствами. Під час зустрічі з роботодавцями та стейкхолдерами, представники підприємств: ТОВ «Українськословенське підприємство» Хлібопекарський комплекс «Куліничівський», Чернігівське відділення ПРАТ «АБІНБЕВ ЕФЕС Україна», Ічнянський молоко-консервний комбінат, висловили готовність щодо проходження практики у них на підприємствах за умови покращення епідемічної ситуації у країні. Стейкхолдери залучаються до організації та реалізації освітнього процесу за ОП. Так, головою державної екзаменаційної комісії у 2017 – 2018р. була Ставілова Л.Ф., інженер з стандартизації та якості ТОВ «Торговий дім «Рига хліб» (наказ № 148 від 02.11.2017, № 137 від 12.11.2018), у 2019 р. – Тимкова І.О., керівник групи контролю якості Чернігівського відділення «АБІНБЕВ ЕФЕС Україна» (наказ № 147 від 13.11.2019). ЕГ виявлено, що роботодавці залучалися до рецензування випускних кваліфікаційних робіт у попередні роки. Наприклад, в 2017–2018 н. р. рецензентами ВКР виступили висококваліфіковані фахівці-практики Максименко Т.М., завідувач відділом випічки ТОВ «Сільпо – Фуд»; Неруш Л.В., зав. виробництвом ПП «Приватна пекарня»; Повжик Т. М., начальник виробництва «ТОВ Чернігівський хлібокомбінат №2»; Тополь Л. П. начальник зміни кондитерського цеху «ТОВ Чернігівський хлібокомбінат №2, (2018 р. наказ №716-с від 16.10.2018). Проте, до рецензування випускних кваліфікаційних робіт у 2019-2020 рр. не були залучені зовнішні рецензенти, а саме стейкхолдери, фахівці-практики. Під час зустрічі ЕГ з роботодавцями, Калініченко О.Г, інженер-технолог ТОВ Українословенське підприємство Хлібопекарський комплекс «Куліничівський», Камінська О.М., начальник служби якості, стандартизації та безпеки харчової продукції Ічнянського молококонсервного комбінату, висловили готовність взяти участь у рецензуванні ВКР студентів ОП та у обговоренні тематики КП та ВКР.

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

НУ «Чернігівська політехніка» регулярно залучає до аудиторних занять та гостьових лекцій на ОП професіоналів-практиків, експертів галузі. Так, ВК8 «Виробництво екологічно чистої та органічної продукції» викладають Ячна О.О., начальник відділу продовольчої безпеки, переробки та маркетингу сільськогосподарської продукції Департаменту розвитку економіки та сільського господарства Чернігівської обласної державної адміністрації, та Сероштан І.О., заступник директора, завідувач відділом імунологічних досліджень Головного управління Держпродспоживслужби в Чернігівській області, яка також викладає практичні і лабораторні заняття ВК10 «Біотехнологічні процеси у харчових технологіях» (навантаження надано за запитом). Для здобувачів ВО в Університеті передбачена можливість проведення гостьових лекцій «Положення про організацію та проведення гостьових лекцій у Національному університеті «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-gostl.pdf>. Так, для групи МХТп-201 ОП було проведено гостьову лекцію з курсу «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» на тему «Організація НАССР на виробничому підприємстві харчової галузі на прикладі ТОВ "Продснаб Преміум м. Харків" інженером-технологом, керівником групи НАССР Руцяк А.А. https://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=80:-i-i-i-i&catid=2:2012-02-20-21-13-31&Itemid=2. Протягом 2021-2022 н.р. заплановано запросити на онлайн заняття до здобувачів ВО на ОП фахівців-практиків: директора департаменту з якості ВАТ ВО «Конті» Біланчук О.М., тема «Аудит дотримання технологічних вимог з якості продукції ТОВ Конті (м. Київ)»; головного інженера ТОВ «Українсько-словенського підприємства «Хлібопекарського комплексу «Кулінічівський» Руцяк В.Й., тема «Сертифікація виробництва продукції з начинкою та без високого ступеня готовності швидкозамороженої (м.Харків)»; заступника директора ТОВ «Нептун» Боровик С.Г. «Технологія підготовки води для виготовлення безалкогольних газованих напоїв на ТОВ «Нептун» (сmt.Мена)» (план гостьових лекцій надано за запитом). Здобувачі вищої освіти задоволені такою формою занять, що виявлено під час наших зустрічей.

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

В Університеті створене сприятливе середовище для підвищення рівня професійних компетентностей та особистісного зростання викладачів. Викладачі постійно підвищують кваліфікацію, що регламентується «Положенням про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-pidv-kval.pdf>. В 2020 р. четверо викладачів кафедри підвищили кваліфікацію за програмами «Інноваційні технології навчання: методи та практика», «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи», у 2021 році троє НПП підвищили кваліфікацію за програмою «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи». У відомостях про самооцінювання зазначено, що міжнародний відділ постійно інформує науково-педагогічних працівників щодо пропозицій для участі в міжнародних програмах обмінів, стажувань, конкурсах, проєктах; проводить семінари щодо вдосконалення навичок написання проєктних пропозицій, заповнення грантових заявок тощо. В університеті діє «Програма підвищення рівня володіння англійською мовою науково-педагогічними працівниками Національного університету «Чернігівська політехніка» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-enriven.pdf>). ЕГ відмічена низька активність щодо проходження міжнародних стажувань, участі у міжнародних наукових проєктах та грантових пропозиціях. Протягом 2020-2021 рр. викладачі ОП не отримували сертифікати володіння англійською мовою рівня B2 (зі слів гаранта ОП). Розвитку професійної майстерності сприяє також оновлення матеріальної бази, що дозволяє проводити дослідження на сучасному обладнанні (так, у 2021 р. була створена нова експериментальна лабораторії харчових технологій 1-433).

6. Заклад вищої освіти стимулює розвиток викладацької майстерності.

У Національному університеті «Чернігівська політехніка» з метою стимулювання праці НПП, посилення їх зацікавленості в досягненні кращих результатів Колективним договором <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/koldog20.pdf> передбачено встановлення надбавок в розмірі до 50% посадового окладу. За використання в роботі іноземної мови – до 10% (одна мова) і до 25% (дві і більше). НПП за сумлінну працю надається щорічна грошова винагорода в розмірі до одного посадового окладу. З метою стимулювання НПП до оприлюднення результатів наукових розробок у виданнях, що індексуються в базах даних Scopus, Web of Science, до патентування винаходів тощо впроваджено Положення про преміювання співробітників за результатами наукових досліджень <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/pro-premiyuvannya-za-naukovi-doslidzhennya.pdf>. Задля стимулювання підвищення якості проведення навчальних занять введено в дію Положення про оцінювання якості проведення навчальних занять <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/polozhennya-pro-oczinuyuvannya-yakosti-navchalnyh-zanyat.pdf>. За результатами оцінювання НПП, що визначається Положенням про щорічне оцінювання НПП і кафедр <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/isp-mag16-1.pdf>, працівникам, які посіли перші місця рейтингу може виплачуватись одноразова премія у розмірі до 1-го посадового окладу. У 2020 р. викладач ОП Челябієва В.М. одержала премію за керівництво здобувача ВО, що зайняв I місце в Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2020» в номінації «Харчова наука і технології» (зі слів НПП).

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 6.

1. НПП за ОП постійно підвищують свою професійну кваліфікацію. 2. Позитивною практикою є залучення на регулярній основі до аудиторних занять на ОП стейкхолдерів, які є професіоналами-практиками, експертами у галузі. 3. Сильною стороною є стимулювання розвитку викладацької майстерності шляхом рейтингового оцінювання НПП з урахуванням опитування здобувачів вищої освіти, преміювання кращих викладачів за рейтингом, заохочення за наукові досягнення, як студентів, так і викладачів.

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

1. Рекомендовано посилити публікативну активність НПП, у т.ч. за фахом спеціальності, у фахових виданнях України та у виданнях, що індексуються міжнародними наукометричними базами Scopus та Web of science. 2. Активізувати роботу із забезпечення навчальними посібниками/підручниками за авторством співробітників кафедри нормативні дисципліни ОП. 3. Внесено пропозицію розширити перелік баз переддипломної практики для здобувачів вищої освіти ОП шляхом підписання угод із закладами ресторанного господарства та крафтовими харчовими підприємствами. 4. Рекомендовано до рецензування випускних кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти ОП активно залучати фахівців-практиків; формувати тематику курсових проєктів та кваліфікаційних робіт з урахуванням пропозицій роботодавців, стейкхолдерів, які під час інтерв'ювання виявили готовність до співпраці. 5. Під час оголошення конкурсу на заміщення вакантних посад НПП посилити контроль за наявністю публікацій, а саме за фахом спеціальності, у наукометричних базах даних Scopus та Web of science.

Рівень відповідності Критерію 6.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 6.

Викладачі, що задіяні до реалізації ОП "Харчові технології" загалом мають достатній рівень відповідності академічної та професійної кваліфікації освітнім компонентам, які вони викладають на ОП. Вказані недоліки за підкритеріями 6.1, 6.2 щодо наукових публікацій НПП можуть бути враховані і усунені у короткий термін: зважаючи на те, що наукова робота постійно проводиться на кафедрі, результати досліджень можуть бути оприлюднені найближчим часом. Незначні слабкі сторони, зокрема за підкритерієм 6.3, можуть бути усунені найближчим часом шляхом заключення угод з роботодавцями та стейкхолдерами. Враховуючи вищенаведене, експертна група дійшла висновку, що ОП "Харчові технології" обґрунтовано відповідає рівню В за критерієм 6.

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.

Під час огляду матеріально-технічного забезпечення Національного університету «Чернігівська політехніка», ЕГ прийшла до висновку, що фінансові та матеріально-технічні ресурси кафедри та університету, які використовуються для реалізації освітньої програми, забезпечують досягнення визначених освітньою програмою цілей та програмних результатів навчання. Гарантом представлено лабораторії для проведення наукових досліджень, лабораторних робіт з дисциплін. Підготовка здобувачів даної ОП здійснюється в лекційних аудиторіях, що мають мультимедійне оснащення і відеоспостереження, що дозволяє здобувачам дивитись деякі лекції в онлайн. Спеціалізовані аудиторії та лабораторії оснащені усіма необхідними меблями і приладами для забезпечення цілей та програмних результатів навчання за даної ОП. Придбано кухонне обладнання для дисципліни «Основи ресторанного господарства», що буде проводитись у II навчальному семестрі. Необхідне для реалізації ОП навчально-методичне забезпечення розміщено у системі дистанційного навчання Moodle НУ «Чернігівська політехніка», а також на сайті Наукової бібліотеки закладу (<http://library2.stu.cn.ua/>), що було підтверджено під час резервної зустрічі, де гарант ОП Замай Ж. В. демонструвала внутрішнє наповнення «Moodle», а також аналізу ЕГ сайту бібліотеки. На сайті кафедри висвітлена вся необхідна інформація стосовно учбового процесу на даній ОП. Під час дистанційного огляду матеріально-технічної бази було підтверджено що гуртожитки та спортивні зали мають добре матеріальне забезпечення, є велика їдальня та зона відпочинку. Бібліотека має велику читальну залу із вільним доступом до інтернету та до науково-метричних баз даних.

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.

НУ «Чернігівська політехніка» забезпечує безоплатний доступ усім учасникам освітнього процесу до необхідних інформаційних ресурсів та інфраструктури, яка необхідна для досягнення програмних результатів навчання та наукової діяльності. Бібліотека і навчальна кімната у гуртожитку має Wi-Fi. Здобувачі вищої освіти також можуть користуватися комп'ютерами з доступом до інтернету в комп'ютерних лабораторіях. Доступ до наукометричних баз даних в бібліотеці є вільним. Дана інформація була підтверджена у зустрічах зі здобувачами освіти, випускниками, науково-педагогічним та адміністративним персоналом.

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.

Під час огляду матеріально-технічної бази ЕГ не виявила фактів порушення санітарно-технічного стану освітнього середовища. З метою забезпечення безпеки освітнього процесу навчальні корпуси Університету знаходяться під охороною і спостереженням (веб-камери). Вхід в приміщення корпусів та гуртожитку здійснюється за перепусткою, на період карантину проводиться також температурний скринінг, наявні 2 кімнати-ізолятори для хворих. У гуртожитку немає чергової медичної сестри, у випадках проблем із станом здоров'я здобувачів викликають швидку допомогу, або їх направляють до сімейного лікаря. Кожен блок у гуртожитку оснащений індикатором диму із сигналізацією. Для підтримки фізичного здоров'я у розпорядженні викладачів та здобувачів є спортивний комплекс та футбольна площадка. В Університеті функціонує Психологічна служба (<https://www.facebook.com/psychol.sluzba>), метою якої є захист психологічного здоров'я і соціального благополуччя здобувачів вищої освіти. Існує Студентський Клуб НУ «Чернігівська політехніка» "Перемога". ЕГ прийшла до висновку, що освітнє середовище є безпечним для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою, та дозволяє задовольнити їхні потреби та інтереси.

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

Організаційна підтримка здобувачів вищої освіти в НУ «Чернігівська політехніка» здійснюється через кураторів та деканату. Заклад має Відділ з питань працевлаштування, практики та зв'язків з громадськістю НУ «Чернігівська політехніка», до якого можна звернутися для консультації щодо практики та працевлаштування. Психологічну підтримку здобувачі отримують у Психологічній службі університету, а також можуть скористатися Скринькою довіри. Для осіб із особливими освітніми потребами створено Центр інклюзивної освіти. Моніторинг рівня задоволеності ЗВО механізмами освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки визначається за допомогою тестувань у системі Moodle, але результати тестувань не представлені у відкритому доступі. Здобувачі освіти підтвердили свою обізнаність та інформованість стосовно своїх можливостей в цьому аспекті. Багато здобувачів освіти під час інтерв'ювання висловились, що форма дистанційного навчання не впливає на якість навчання.

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

Для осіб із особливими освітніми потребами створено Центр інклюзивної освіти (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-inkluzo.pdf>), розроблено «Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у Національному університеті «Чернігівська політехніка»» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-invalid.pdf>). Усі навчальні корпуси оснащені пандусами, є ліфт та окремі вбиральні оснащені для осіб з особливими освітніми потребами. Під час огляду матеріально-технічного забезпечення, гарант ОП Замай Ж. В. зазначила, що 4 корпус має всі умови для навчання осіб з особливими освітніми потребами, якщо такі здобувачі будуть. На ОП особи з особливими освітніми потребами не навчались. Для здобувачів денної форми навчання, що мають дітей віком до 3-х років, для вагітних, або тих, які поєднують навчання з роботою за фахом, передбачено вільне відвідування занять що зазначено у Порядку надання дозволу на вільне відвідування занять здобувачам вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-vilne-vid.pdf>).

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

Під час проведення зустрічей із здобувачами та НПП, а також із самоаналізу закладу, зазначено, що випадків виникнення конфліктних ситуацій на даній ОП не було. У НУ «Чернігівська політехніка» розроблено ряд нормативно-правових документів щодо попередження та вирішення випадків булінгу <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-antibul.pdf>), протидії корупції (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/antikor->

programa2.pdf) та про академічну доброчесність (Кодекс академічної доброчесності Національного університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti-nova-redakciya.pdf>). Усі положення є у вільному доступі на офіційному сайті ЗВО. Всі учасники освітнього процесу ознайомлені із політикою і процедурами вирішення конфліктних ситуацій, що було підтверджено під час інтерв'ювання. Для того, щоб подати анонімне звернення, здобувачі можуть скористатися скринькою довіри.

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 7.

1. Матеріально-технічна база Національного університету «Чернігівська політехніка» дозволяє повністю задовольнити потреби здобувачів за даної ОП. Наявні спеціалізовані кабінети забезпечені обладнанням, камерами відеоспостереження, що дозволяють транслювати навчальні заняття, є усе необхідне методичне забезпечення і обладнання для проведення навчальних занять. 2. Бібліотека володіє потужним фондом, який постійно оновлюється, забезпечує безкоштовний доступ до електронних ресурсів та наукометричної бази даних. 3. Функціонує «Психологічна служба НУ "Чернігівська політехніка", діяльність якої активно висвітлюється у соціальній мережі Facebook. 4. Освітнє середовище є безпечним для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за даної ОП, що дає можливість задовольнити їх потреби та інтереси.

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

1. ЕГ вважає за доцільне рекомендувати проведення регулярних опитувань серед здобувачів ОП щодо їхніх потреб та інтересів та оприлюднювати результати таких моніторингових на офіційному сайті ЗВО та звітувати про те, як саме були враховані результати опитувань. 2. Рекомендується вирішити питання, щодо наявності чергового медичного співробітника у гуртожитку.

Рівень відповідності Критерію 7.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 7.

Під час ознайомлення з матеріально-технічною базою ЕГ пересвідчилася ЗВО володіє всіма необхідними ресурсами для досягнення програмних результатів навчання. Бібліотечні та електронні ресурси відповідають сучасним вимогам. Освітнє середовище є безпечним та задовольняє потреби людей з обмеженими можливостями. Наведено кілька рекомендацій щодо вдосконалення рівня відповідності Критерію 7, але вони не впливають на загальну позитивну оцінку.

Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:

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

Всі документи, що регулюють процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП у Національному університеті «Чернігівська політехніка» представлені у відкритому доступі (<https://stu.cn.ua/yakist-osvity/normatyvni-dokumenty-shhodo-zabezpechennya-yakosti/>). Процес відбувається згідно з визначеною інституційною політикою та процедурами внутрішнього забезпечення якості вищої освіти, що було підтверджено під час зустрічей із гарантом ОП та іншими стейкхолдерами. ЗВО також має Положення про внутрішню акредитацію освітніх програм у Національному університеті «Чернігівська політехніка», згідно якого Вчена рада Університету проводить власну внутрішню акредитацію ОП, висновок якої розглядається проректором з НПП. Останні зміни в ОП були внесені у зв'язку із затвердженням і введенням в дію Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології та відповідно до побажань стейкхолдерів. На офіційному сайті ЗВО представлені також попередні редакції ОП та навчальні плани.

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 освіти, мають змогу висловити свою думку щодо задоволеності ОП та організацією освітнього процесу за допомогою періодичного анкетування, під час проведення кураторських годин, або безпосередньо гаранту ОП. Члени студентського самоврядування входять до складу ради із забезпечення якості вищої освіти. Під час дистанційної зустрічі із здобувачами освіти було підтверджено інформацію щодо врахування їх побажань до формування ОП. Здобувачами було запропоновано включення дисципліни «Основи ресторанного господарства» замість дисципліни "Молекулярні технології і харчування", що підтверджено під час дистанційної зустрічі із здобувачами освіти. Ці пропозиції були враховані проектною групою, про що свідчить протокол 8, засідання кафедри харчових технологій від 28.01.2021 р.

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

Представники зовнішніх стейкхолдерів, в тому числі роботодавці залучені до процесів формування ОП та інших процедур забезпечення її якості. Цей процес забезпечується завдяки безпосередньому спілкуванню між роботодавцями та представниками кафедри, а також рецензуванні ОП. За рекомендацією роботодавців було внесено зміни у організацію практичної підготовки, замість 2-х практик (Виробнича практика і Дослідницька практика) передбачено одну Переддипломну практику. Під час експертизи було підтверджено, як документально, так і зі слів стейкхолдерів, зокрема начальника служби якості, стандартизації та безпеки харчової продукції Ічнянського молоко-консервного комбінату Камінської О. М., що стейкхолдери і ЗВО заключає договори на співробітництво у сфері науково-дослідної та науково-практичної діяльності. Договори про співробітництво та проведення практики заключені із ТОВ «Поліський хліб», ПП «ЛЕВЕЛ АП» та ТОВ «НЕПТУН». Так само представники роботодавців мають змогу поділитись із здобувачами реальним досвідом під час зустрічей із здобувачами освіти. Роботодавці в цілому позитивно сприймають розвиток дуальної освіти та за можливості, готові у майбутньому співпрацювати з університетом у цьому напрямі.

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

В Національному університеті «Чернігівська політехніка» функціонує відділ з питань працевлаштування (<http://robota-chntu.stu.cn.ua/#>). Збирання, аналіз та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників освітньої програми відбувається завдяки збиранню довідок із місця роботи, через керівників магістерських робіт, що підтримують зв'язки з випускниками, а також через Асоціацію випускників. Данні вносять до внутрішньої бази даних, через яку можна прослідити кар'єрний ріст випускника.

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

В Національному університеті «Чернігівська політехніка» Вченою радою Університету відбуваються внутрішні акредитації освітніх програм, висновки яких розглядаються проректором з НПП. Під час проведення дистанційної зустрічі із НПП, здобувачами освіти і стейкхолдерами ЕГ виявило, що учасники освітнього процесу мають вплив на формування ОП. Також одним із інструментів виявлення недоліків є опитування серед здобувачів освіти. У ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час реалізації даної ОП були надані рекомендації щодо покращення матеріально-технічної бази та оновлення навчально-методичних матеріалів у системі Moodle. Під час дистанційного огляду матеріально-технічної бази та наповнення системи Moodle, ЕГ підтвердило, що ЗВО відреагувало на зауваження і виконали рекомендації.

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

Попередня акредитаційна експертиза підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 «Виробництво та технології» відбулася 20 листопада 2017 р. Гарант ОП підтвердила, що були певні недоліки та побажання, як на даній ОП, так і на інших, які стосувались матеріального забезпечення, апробації через публікацію статей та тез доповідей, більш широке залучення стейкхолдерів до формування ОП. ЕГ прийшла до висновку, що попередні рекомендації були враховані. Матеріально-технічна база університету оновлюється, кваліфікаційні роботи мають апробації, стейкхолдери залучені до формування ОП та заключають договори на співробітництво у сфері науково-дослідної та науково-практичної діяльності.

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

ЕГ вважає, що в академічній спільноті Національного університету «Чернігівська політехніка» сформована культура якості, яка сприяє постійному розвитку освітньої програми та освітньої діяльності за цією програмою. За здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти відповідають ректор Національного університету «Чернігівська політехніка», Наглядова Рада Університету, Вчена Рада Університету, Рада із забезпечення якості вищої освіти та Органи студентського самоврядування. Запроваджено практики опитування здобувачів вищої освіти з метою отримання зворотного зв'язку про якість освітньої програми, але немає результатів у вільному доступі. Національний університет «Чернігівська політехніка» популяризує академічну доброчесність. Відповідно до Положення про організацію та процедуру проведення ректорського контролю залишкових знань ЗВО» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-rektkontr.pdf>) відбувається контроль якості теоретичної підготовки здобувачів вищої освіти. Проходить регулярний моніторинг здобутків НПП за допомогою щорічного оцінювання та матеріального заохочення, що дозволяє таким чином стимулювати НПП. (<https://npp.stu.cn.ua/>). Під час зустрічей експертна група пересвідчилась у наявності єдиних підходів та спрямованості щодо забезпечення якості освіти у викладачів, здобувачів вищої освіти, органів студентського самоврядування та керівництва університету.

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 8.

1. Національний університет «Чернігівська політехніка» послідовно дотримується визначених ним процедур розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми згідно із розробленими нормативно-правовими документами. 2. Під час вивчення відомостей СО та дистанційних зустрічей було підтверджено той факт, що здобувачі вищої освіти, студентське самоврядування та роботодавці приймають участь у періодичному перегляді освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості.

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

Не використовуються усі можливості взаємодії ЗВО із стейкхолдерами. ЕГ рекомендує залучати стейкхолдерів до рецензування кваліфікаційних робіт. Також пропонуємо проводити більше відкритих лекцій від роботодавців та спеціалістів даної галузі.

Рівень відповідності Критерію 8.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 8.

Національний університет «Чернігівська політехніка» послідовно дотримується визначених ним процедур розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми. Здобувачі вищої освіти та роботодавці залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості як партнер. ЕГ пересвідчилась у тому, що внутрішня система забезпечення якості освіти орієнтована на взаємодію всіх учасників освітнього процесу та зацікавлених сторін. ОП в контексті критерію 8 загалом відповідає вимогам, із певними рекомендаціями для покращення освітнього процесу, але не впливають на якість підготовки здобувачів ВО.

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.

Основними внутрішніми нормативно-правовими актами, що діють у Національному університеті «Чернігівська політехніка» є Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти, Положення про внутрішню

акредитацію освітніх програм, Положення про раду із забезпечення якості освіти, тощо. Правила і процедури щодо регулювання прав та обов'язків всіх учасників освітнього процесу є зрозумілими і чіткими, що додатково було підтверджено під час зустрічей із працівниками і здобувачами освіти даної ОП. Основні внутрішні нормативно-правові акти якими регулюється освітній процес є у відкритому доступі і висвітлені на офіційному сайті Національного університету "Чернігівська політехніка" <https://stu.cn.ua/normativna-baza/normativne-zabezpechennya-osvitnoho-procesu/>.

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 даної ОП, а також попередні редакції оприлюднено на офіційному сайті Національного університету "Чернігівська політехніка" (https://op.stu.cn.ua/view/total_view.php). Розміщення інформації про освітню програму для публічного доступу на офіційних веб ресурсах Університету регулюється «Порядком розробки, затвердження, моніторингу та закриття освітніх програм у Національному університеті «Чернігівська політехніка». Зауваження та пропозиції щодо внесення змін до ОП заінтересовані сторони можуть надсилати на поштову адресу pavch.viddil@ukr.net. Таблиці пропозицій після закінчення громадського обговорення та змін до ОП не розміщено на сайті.

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.

Освітню програму, включаючи її цілі, очікувані результати навчання та компоненти, оприлюднено на офіційному сайті ЗВО (https://op.stu.cn.ua/view/total_view.php). Силабуси всіх ОК, включених до даної ОП оприлюднено на сайті кафедри https://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=88&Itemid=94). У цілому обсяг та зміст оприлюдненої інформації щодо даної ОП є достатнім для ознайомлення як здобувачів так і для потенційних вступників. Під час дистанційної зустрічі із роботодавцями, було підтверджено, що вони могли ознайомитись із проектом ОП та внести свої пропозиції.

Загальний аналіз щодо Критерію 9:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 9.

Правила і процедури регулювання прав та обов'язків всіх учасників освітнього процесу є чіткими та зрозумілими, що було підтверджено ЕГ під час дистанційної зустрічі. Вся необхідна інформація про освітню програму знаходиться у вільному доступі на сайті ЗВО та сайті кафедри. Всі зацікавлені сторони мають можливість внести свої пропозиції щодо змін до освітніх програм. Університет має розвинену систему діджиталізації та електронну систему інформування всіх учасників освітнього процесу.

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

Таблиця з пропозиціями та зауваженнями стейкхолдерів щодо формування ОП не оприлюднена на сайті ЗВО або сайті кафедри. З метою підвищення інформування зацікавлених сторін про внесені пропозиції щодо формування ОП, ЕГ рекомендує надати цю інформацію на офіційному сайті.

Рівень відповідності Критерію 9.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 9.

Пропозиції і зауваження стейкхолдерів щодо формування ОП не знаходяться у вільному доступі, а обговорюються лише на засіданнях кафедри. Проте інформація про освітню програму, рівень прозорості та публічності ЗВО, чіткість і зрозумілість правил і процедури що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу

відповідає вимогам критерію 9 з рівнем відповідності В. Недоліки є не суттєвими і не впливають на якість підготовки здобувачів вищої освіти.

Критерій 10. Навчання через дослідження:

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

Загальний аналіз щодо Критерію 10:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 10.

не застосовується

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

не застосовується

Рівень відповідності Критерію 10.

не застосовується

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 10.

не застосовується

IV. Інші спостереження

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

Інші спостереження відсутні

V. Підсумки

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

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

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

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

Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.

Керівник експертної групи

Серік Максим Леонідович

Члени експертної групи

Вітряк Оксана Павлівна

Нападовська Марина Сергіївна