

ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	Херсонський державний аграрно-економічний університет
Освітня програма	33970 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	Херсонський державний аграрно-економічний університет
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	33970
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	Степанова Тетяна Михайлівна, Ліхута Олександр Олегович, Дзюба Надія Анатоліївна (керівник)
Залучений представник роботодавців	не застосовується
Дати візиту до ЗВО	28.09.2021 р. – 30.09.2021 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП <http://surl.li/ajeue>

Програма візиту експертної групи <http://surl.li/aikej>

4. Інформація про наявність у звіті інформації з обмеженим доступом

Звіт не містить інформацію з обмеженим доступом

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

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

відсутні

II. Резюме

Загальні враження про ОП, найголовніші висновки щодо відповідності Критеріям

Загальні враження про ОП «Харчові технології» для ЗдВО (здобувач вищої освіти) рівня вищої освіти Магістр в Херсонському державному аграрно-економічному університеті (ХДАЕУ) є позитивними. ОП є сучасною та корелює зі стратегіями розвитку Херсонської області, ХДАЕУ, враховує інтереси стейкхолдерів-роботодавців та ЗдВО. Під час проведення акредитаційної експертизи ЕГ встановила, що підготовка фахівців за ОП для ЗдВО рівня Магістр проводиться на відповідному рівні, з урахуванням досвіду провідних вітчизняних ЗВО. Стейкхолдери підтвердили, що в рамках зустрічей в Раді роботодавців систематично проводиться обговорення ОП та вносяться пропозиції щодо її удосконалення. ЕГ провела детальний аналіз наданої інформації ХДАЕУ та дійшла висновку, що ОП «Харчові технології» в ХДАЕУ є сучасною, актуальною та відповідає критеріям оцінювання ОП. Виявлені недоліки ОП «Харчові технології» є несуттєвими, але формують шлях щодо її вдосконалення та подальшого розвитку.

Підсумок сильних сторін програми та позитивних практик

ОП «Харчові технології» для ЗдВО другого (магістерського) рівня вищої освіти має чітко сформульовані мету та цілі і корелюють в повній мірі місії та стратегії розвитку Херсонської області та ХДАЕУ. Залучення до розробки та вдосконалення освітньої програми (ОП) ЗдВО, роботодавців та НПП, які забезпечують викладання на ОП «Харчові технології», має постійний характер. ОП «Харчові технології» спрямована на підготовку конкурентоздатних та висококваліфікованих фахівців харчової індустрії. Роботодавці на постійній основі залучаються до удосконалення ОП, шляхом участі в Раді роботодавців, також проявили зацікавленість щодо проведення практичних і лабораторних робіт, майстер-класів, проходження стажування ЗдВО та НПП на базі їх підприємств. Актуальним і позитивним, під час складної епідеміологічної ситуації в Україні, є безперерйне функціонування платформи Moodle, на якій розміщено повні навчально-методичні комплекси з ОК як обов'язкового так і вибіркового блоків. Проведення контрольних заходів чітко визначено, ЗдВО обізнані про порядок оскарження результатів. В наявності є ліцензійний IT-продукт для забезпечення перевірки академічних робіт на плагіат. Позитивним є наявність публікацій ЗдВО у співавторстві з НПП у середовищі DSspace. Позитивною практикою є інтенсивна робота керівництва ХДАЕУ щодо покращення умов навчання, модернізації навчальних аудиторій шляхом відкриття нових навчальних лабораторій та придбання нового лабораторного устаткування. Потреби людей інклюзивної групи враховані (наявні пандуси, функціонують підйомники та обладнані туалетні кімнати для людей з особливими потребами, наявні інформаційні таблички на аудиторіях та на сходах написані шрифтом Брайля).

Підсумок слабких сторін програми та рекомендації з її удосконалення

До удосконалення ОП «Харчові технології» для ЗдВО не залучено представників вітчизняної та іноземної академічної спільноти, відмічена недостатня міжнародна мобільність ЗдВО і НПП та їх участь у міжнародних програмах, конференціях та конкурсах. Відсутня практика зарахування результатів неформальної освіти на даній ОП. В освітньому процесі на недостатньому рівні використовується ліцензійне забезпечення, що використовується на сучасних підприємствах галузі. Стажування НПП на підприємствах галузі не було за останній рік, що пов'язано з карантинними умовами на підприємствах, відсутнє також за останній рік і міжнародне стажування. Рекомендовано. Посилити матеріальну базу навчальних лабораторій професійним устаткуванням. Підвищити академічну мобільність НПП випускової кафедри в передових українських та європейських ЗВО, запровадити практику проходження стажування та підвищення кваліфікації НПП на провідних підприємствах галузі України та зарубіжжя. Ознайомлювати ЗдВО про можливість проходження міжнародної практики, посилити студентську мобільності, участь в міжнародних програмах обміну, міжнародних конкурсах та конференціях. Посилити роботу кураторів щодо інформування ЗдВО про можливість отримання неформальної освіти. Впровадити в навчальний процес використання спеціального ліцензованого програмного забезпечення. Доцільно НПП, що забезпечують навчання на ОП «Харчові технології», посилити публікаційну активність за напрямом ОП у наукових виданнях, які входять до міжнародних наукометричних баз Scopus та WoS. Рекомендовано. Посилити матеріальну базу навчальних лабораторій професійним устаткуванням. Підвищити академічну мобільність НПП випускової кафедри в передових українських та європейських ЗВО, запровадити практику проходження стажування та підвищення кваліфікації НПП на провідних підприємствах галузі України та зарубіжжя. Ознайомлювати ЗдВО про можливість проходження міжнародної практики, посилити студентську мобільності, участь в міжнародних програмах обміну, міжнародних конкурсах та конференціях. Посилити роботу кураторів щодо інформування ЗдВО про можливість отримання неформальної освіти. Впровадити в навчальний процес використання спеціального ліцензованого програмного забезпечення. Доцільно НПП, що забезпечують навчання на ОП «Харчові технології», посилити публікаційну активність за напрямом ОП у наукових виданнях, які входять до міжнародних наукометричних баз Scopus та WoS.

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.

ОП «Харчові технології» для ЗдВО другого (магістерського) рівня вищої освіти відповідає сучасним вимогам галузі та корелює зі Стратегією розвитку Херсонської області на період 2021-2027 рр. (<http://surl.li/aikwq>), Стратегією розвитку Херсонського державного аграрно-економічного університету на 2021-2025 рр. (<http://surl.li/aikwy>), а саме направлена на підготовку конкурентоспроможних і висококваліфікованих фахівців в галузі харчових технологій, впровадження інноваційних моделей освітнього процесу, збільшення уваги до питань екологізації, формування активної громадянської позиції ЗдВО та науково-педагогічного персоналу (НПП), поєднання виробничої і наукової діяльності, підготовку фахівців здатних працювати, враховуючи досвід світових лідерів в сфері харчових технологій. ОП має чітко сформульовану мету, яка в відповідає місії та стратегічним планом ХДАЕУ, та пунктам 2, 3 «Статуту Херсонського державного аграрно-економічного університету (нова редакція)», затвердженого в 2020 р. (<http://surl.li/rxyl>). Головною метою ОП «Харчові технології» є підготовка конкурентоспроможних фахівців, що володіють сформованою базою знань та навичок, яка необхідна для роботи в сфері сучасних харчових технологій. Фокус ОП чітко сформований та направлений на поєднання технологій та виробництва в сфері харчових технологій з урахуванням інноваційних підходів, що застосовуються у виробництві включаючи повний цикл переробки рослинно-тваринної сировини, та дає можливість виділити її від типових програм. В ОП «Харчові технології» для ЗдВО другого (магістерського) рівня в п. 3 визначена особливість ОП. Орієнтація ОП на харчову галузь на рівні Херсонської області та України загалом підтверджено під час роботи з фокус-групами з адміністрацією ХДАЕУ, гарантом, НПП та роботодавцями.

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

Цілі ОП «Харчові технології» та її програмні результати навчання (ПРН) в ХДАЕУ визначені з урахуванням пропозицій ЗдВО, роботодавців та НПП. Під час спілкування з фокус-групами підтверджено зацікавленість НПП у формуванні цілей та ПРН на даній ОП. Обговорення ОП «Харчові технології» проводять на засіданнях Вченої ради біолого-технологічного факультету (протокол № 5 від 24.12.2020р. (<blob:https://office.naqa.gov.ua/93odd821-f98a-43ba-8b6e-d1176b6eeab0>), протокол № 11 від 7.04.2021 р. (<blob:https://office.naqa.gov.ua/7825d2ac-2b52-4109-923a-4c24e7aa47c>)). Слід відзначити, що роботодавці також були залучені до перегляду ОП 2021 р. Пропозиції роботодавців враховуються під час роботи Ради роботодавців, шляхом їх ознаявлення з проектом ОП та результати обговорення висвітлюються на офіційному сайті ХДАЕУ (<http://surl.li/aikzs>). Так на засіданні ради роботодавців, Баденко О. Е. запропонувала замінити ОК «Інноваційні технології харчових виробництв» на ОК «Технологія виробництва органічної продукції», ОК «Оптимізація технологічних процесів» на ОК «Виробництво крафтових харчових продуктів»; Колесніченко Ю.С. запропонувала розширити каталог вибіркових ОК з циклу професійної підготовки, а саме додати ОК «Екологічні основи переробки відходів харчової галузі». Представники студентського парламенту підтвердили факт розгляду ОП на 2021 р. та внесення пропозицій, завдяки чому ОК «Сучасні методи наукових досліджень» було замінено на ОК «Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо», а ОК «Іноземна мова» на ОК «Наукова іноземна мова». До удосконалення ОП «Харчові технології» також були задіяні НПП: Новікова Н.В. запропонувала замінити ОК «Міжнародна та регіональна стандартизація та сертифікація» на ОК «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції». Пропозиції та зауваження роботодавців та НПП до ОП 2021 р. оформлено у вигляді рецензій на ОП та зафіксовані в протоколах засідання Ради роботодавців (протокол №7 від 25.11.2020 р., № 8 від 13.04.2021 р., № 9 від 22.09.2021 р.). ЕГ ознаявилась з відгуками, що надійшли на ОП від роботодавців: заступника генерального директора Державного підприємства «Київського обласного науково-виробничого центру стандартизації, метрології і сертифікації» Бартків Л.Г., генерального директора ТОВ «Херсонська кондитерська фабрика» Дронова О.П., заступника начальника промислової зони філій «Чорнобаївське» ПАТ «Агрохолдинг Авангард» Коломацької О.В., директора ТОВ «Плодоовочевий комбінат «Херсон»» Баденко О.Е., зав.кафедри товарознавства, стандартизації та сертифікації Херсонського національного технічного університету д.т.н., проф. Тіхосової Г.А. ЗдВО та представники студентського самоврядування підтвердили факт проведення анонімного анкетування щодо якості ОП, методів викладання та проведення контролю якості, результати яких висвітлюються на сайті ХДАЕУ (<http://surl.li/ailao>, <http://surl.li/ailaq>).

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.

ЕГ констатує, що цілі ОП «Харчові технології» для ЗдВО другого (магістерського) рівня, компетенції та ПРН відповідають сучасним тенденціями галузі харчових виробництв, які корелюють з потребами галузевого та

регіонального ринку праці, Стратегією розвитку Херсонської області на період 2021-2027 рр. та Стратегією розвитку Херсонського державного аграрно-економічного університету на 2021-2025 рр., що було підтверджено під час онлайн-зустрічі з адміністративним персоналом ХДАЕУ та роботодавцями. Роботодавці підтвердили, що цілі ОП та ПРН навчання враховують сучасні тенденції розвитку галузі, виявили зацікавленість в підготовці висококваліфікованих фахівців в сфері виробництва кондитерської, хлібо-булочної, консервованої продукції, а також сфери гостинності (для закладів ресторанного господарства). Зустріч з випускниками показала та підтвердила, що цілі та ПРН відповідають тенденціям ринку праці, відчувається зацікавленість у фахівцях харчової промисловості в Херсонській області. При формуванні ОП та визначення ПРН було проведено аналіз та використано досвід схожих ОП у вітчизняних (Національного університету харчових технологій, Одеської національної академії харчових технологій, Київського торговельно-економічного університету, Сумського національного аграрного університету, Національного університету біоресурсів та природокористування) та зарубіжних ЗВО (Kobenhavns Universitet, Uniwersytet Przyrodniczyw Poznaniu). ЕГ було надано інформацію, що НПП Дзюндзя О. взяла участь у Європейському освітньому проекті (blob:<https://office.naqa.gov.ua/f3819148-7357-41a4-a432-eee1122ba258>) в Польщі у 2019 році. Також, Новікова Н.В., Воєвода Н.В. та Ряполова І.О. підвищили кваліфікацію шляхом проходження стажування (blob:<https://office.naqa.gov.ua/f8adf182-01ef-445f-ac0c-14b67028465a>). Результати стажування НПП було відображено в ПРН ОК 1.03 «Виробництво крафтових харчових продуктів», ОК 1.09 «Інспектування та експертиза харчових продуктів», ОК 1.07 «Технологія виробництва органічної продукції». Інноваційні підходи до проведення наукових робіт впроваджені Горач О.О. в ОК 1.02 «Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо», що відображені в дисертації на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук, захист відбувся 28.09.2021р. (<http://surl.li/ailma>). ЕГ констатує, що результатом аналізу аналогічних освітніх програм вітчизняних ЗВО було внесення до ОП «Харчові технології» ОК «Нутріціологія» та «Комп'ютерна графіка з основами інформаційних технологій», збільшення кількості кредитів на проходження практичної підготовки.

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

На момент розробки ОП «Харчові технології» у 2019 і 2020 роках стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем був відсутнім. ОП «Харчові технології», яка затверджена в 2021 р. (<https://goo.su/8EQy>) дозволяє досягти ПРН і відповідає вимогам затвердженого 22.10.2020 р. Стандарту вищої освіти (<https://goo.su/8eQZ>). Також слід зазначити, що в ОП 2021 р. переглянуті ПРН та ОК. Так, ПРН 2 «Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях» забезпечується ОК 1.02 «Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо», 1.09 «Інспектування та експертиза харчових продуктів»; ПРН 8 «Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій» забезпечується ОК 1.01 «Інтелектуальна власність та патентознавство», 1.02 «Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо», 01.04 «Наукова іноземна мова». Унікальні ПРН 16 «Володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів», 18 «Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів» забезпечуються ОК 1.12 «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції». Результати аналізу змісту ОП та наповненості ОК, проведені зустрічі з фокус-групами із ЗДВО, НПП та роботодавцями показали, що освітній процес за ОП «Харчові технології» загалом забезпечує досягнення визначених ПРН, зокрема загальних та фахових компетентностей, у відповідності до вимог Національної рамки кваліфікацій (НРК), що регламентовано Законом України «Про вищу освіту». Встановлено, що після попередньої акредитаційної експертизи ОП у жовтні 2020 р. проведена робота щодо приведення до відповідності ПРН до ОК, переглянута та уточнена ОП, внесено зміни щодо відповідності вимогам Національної рамки кваліфікацій

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 1.

Цілі ОП 181 «Харчові технології» є чіткими, відповідають місії та стратегії розвитку ХДАЕУ, Херсонської області та України загалом. ОП «Харчові технології» має чітко сформований фокус, який направлено на вирішення потреб харчової промисловості з використанням сучасних підходів. ОП в повній мірі дає можливість досягти програмних результатів навчання, що відповідають вимогам 7 рівня (другого (магістерського) рівня) Національної рамки кваліфікацій.

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

До слабких сторін ОП можна віднести: низьку активність ЗДВО та студентського самоврядування в удосконаленні ОП, відсутність участі представників іноземних ЗВО до поліпшення вмісту ОП. Рекомендовано: поглибити знання

ЗдВО щодо фокусу, мети, та ПРН ОП «Харчові технології»; посилити практику стажування НПП у провідних вітчизняних та закордонних ЗВО за відповідним професійним спрямуванням; проводити спільні науково-педагогічні проекти як з провідними ЗВО так і з роботодавцями.

Рівень відповідності Критерію 1.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 1.

ЕГ дійшла висновку, що ОП «Харчові технології» відповідає Критерію 1 за всіма підкритеріями. Виявлені несуттєві недоліки при обговоренні проекту ОП 2022 р. можуть бути враховані для покращення ОП. Діюча ОП (2021 р.) має чітку структуру, коректно викладена, корелює з місією та стратегією розвитку як ХДАЕУ так і Херсонської області.

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).

Згідно з текстом ОП «Харчові технології», яка затверджена 27.05.2021 року та доступна за посиланням <http://surl.li/ailra>: обсяг ОП (у кредитах ЄКТС) дорівнює 90; що відповідає Закону України 1556-VII «Про вищу освіту» в редакції від 25.09.2020 (<http://surl.li/kfvn>). В ОП 2021 р. було враховано зауваження попередньої експертизи та приведено обсяг вибіркового ОК до 23 кредитів ЄКТС, що становить 25,6% загального обсягу, що в свою чергу відповідає Закону України «Про вищу освіту» (п. 15 частини першої статті 62).

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

Аналіз тексту ОП «Харчові технології» (<http://surl.li/aiwgb>) та Навчального плану (<http://surl.li/aiwgc>) показує, що ОП є чіткою з визначеною структурою. Це підтверджується переліком ОК, їх логічною послідовністю, кількості кредитів та формою підсумкового контролю по кожній з ОК. ОП структурована і збалансована в контексті загального часу навчання, а саме: передбачено на навчання 3 семестри (загальною тривалістю 1 рік 4 місяці), на кожен із семестрів відведено наступну кількість навчальних тижнів: у першому та другому семестрах 15, у третьому – 10. З середньою кількістю 16 годин на тиждень. В ОП передбачені як обов'язкові так і вибіркові ОК. Практична підготовка ЗдВО має наступний профіль: ОК 1.13 Виробнича (науково-дослідна) практика обсягом 9 кредитів та ОК 1.14 Виробнича (переддипломна) практика обсягом 6 кредитів. ОП «Харчові технології» є збалансованою змістовно, а саме: передбачено обсяг вибіркового ОК до 23 кредитів, що становить 25,6% загального обсягу, на практичну підготовку виділено 15 кредитів (16,7%). Структурно-логічна схема ОП «Харчові технології» показує цілісний взаємозв'язок пререквізитів та постреквізитів ОП; матриця забезпечення ПРН відповідними ОК показує, що кожен ПРН реалістично охоплюється обов'язковими ОК. Враховуючи результати попередньої експертизи, при досягненні ПРН, які корелюють із загальними та фаховими компетентностями, ґрунтовна роль відведена ОК гуманітарного профілю, а саме: ОК 1.01 Інтелектуальна власність та патентознавство (3 кредити), ОК 1.02 Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо (4 кредити), ОК 1.04 Наукова іноземна мова (3 кредити), ОК 1.05 Філософія здоров'я (3 кредити). Аналіз матриці забезпечення (табл. 5 ОП «Харчові технології» 2021 р.) показав відсутність ПРН, які забезпечуються лише за рахунок ОК вільного вибору. Досягнення ПРН що зазначені ХДАЕУ (п. 7 ОП), засновано на раціональному поєднанні конкретних ОК (ОК 1.04 Наукова іноземна мова, ОК 1.05 Філософія здоров'я, ОК 1.09 Інспектування та експертиза харчових продуктів, ОК 1.12 Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції), про що свідчить матриця забезпечення ПРН відповідними ОК.

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

ЕГ дійшла висновку, що ОП «Харчові технології» за змістом, обов'язкові ОК та їх змістовне наповнення корелює з об'єктами вивчення та діяльності за спеціальністю 181 «Харчові технології» на другому (магістерському) рівні вищої освіти. Силабуси обов'язкових ОК є у вільному доступі на офіційному сайті ХДАЕУ та доступні за посиланням <http://surl.li/aiwkl>. Теоретичне наповнення предметної області, а саме: концепція, поняття, принципи, їх

використання та прогнозування результатів навчання, відповідно до вимог 7 рівня НРК України розкривається у таких ОК: ОК 1.01 Інтелектуальна власність та патентознавство (3 кредити), ОК 1.02 Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо (4 кредити), ОК 1.04 Наукова іноземна мова (3 кредити), ОК 1.05 Філософія здоров'я (3 кредити), ОК 1.12 Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції. Методи і технології, якими повинен оволодіти ЗдВО для застосування на практиці розкриваються у таких ОК: ОК 1.02 Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо (4 кредити), ОК 1.03 Виробництво крафтових харчових продуктів (4 кредити), ОК 1.07 Технологія виробництва органічної продукції (4 кредити), ОК 1.06 Нутриціологія (4 кредити), ОК 1.09 Інспектування та експертиза харчових продуктів (3 кредити), ОК 1.10 Розробка та дослідження new продуктів (3 кредити), ОК 1.11 Технологія зберігання і транспортування харчової продукції та продовольчої сировини (3 кредити). Оволодінню інструментами та устаткуванням сприяє наявність в ОП «Харчові технології» наступних обов'язкових ОК: ОК 1.02 Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо (4 кредити), ОК 1.03 Виробництво крафтових харчових продуктів (4 кредити), ОК 1.07 Технологія виробництва органічної продукції (4 кредити), ОК 1.10 Розробка та дослідження new продуктів (3 кредити), ОК 1.11 Технологія зберігання і транспортування харчової продукції та продовольчої сировини (3 кредити). Дослідження переліку ОК вільного вибору та їх силабусів (<http://surl.li/adnfb>) показало, що вибіркові ОК відповідають основному фокусу та меті ОП. Вони мають безперечний зв'язок зі спеціальністю 181 «Харчові технології».

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

ЕГ переконалась, що в ХДАЕУ розроблені та впроваджені процедури, які дозволяють формувати ЗдВО індивідуальної освітньої траєкторії. Формування індивідуальної освітньої траєкторії включає такі складові (25,6% загального обсягу, що відповідає законодавству): вибіркові ОК, вибір індивідуальних завдань з певної ОК, вибір бази практики. Процедури вибору ОК викладені у документі «Положення про індивідуальний графік навчання, проходження практики та складання заліково-екзаменаційної сесії здобувачів вищої освіти» (<http://surl.li/ajanj>). Каталог вибірових ОК розміщено на сайті ХДАЕУ (<http://surl.li/adnfb>), однак в каталозі для спеціальності 181 «Харчові технології» представлено лише 10 дисциплін, чотири з яких дублюють одна одну (Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях, Безпека життєдіяльності та основи охорони праці, Охорона праці у галузі, Охорона праці та цивільний захист). Але позитивним є те, що фокус-групи ЗдВО та НПП підтвердили, що ЗдВО мають право вибирати ОК не лише з каталогу для даної спеціальності, але й з інших, що значно розширює можливість ЗдВО персоналізувати індивідуальну траєкторію навчання. ЗдВО чітко розказали процедуру проходження вибору ОК та формування індивідуальної траєкторії навчання, чітко назвали ОК, які вибрали для вивчення та назвали форми контролю в цих дисциплінах, що дає можливість ЕГ стверджувати, що процес самостійного формування ЗдВО власної траєкторії навчання не є фейковим. Вибір індивідуальних завдань передбачено п.2 «Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та роботу екзаменаційної комісії» (<http://surl.li/ajaou>). Індивідуальний вибір бази практики передбачений п. 3.6 документу «Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти» (<http://surl.li/obtg>).

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

ОП «Харчові технології» передбачено практичну підготовку ЗдВО через проведення практичних занять, науково-дослідну практику (ОК 1.13) та переддипломну практику (ОК 1.14). Обсяг практичних та лабораторних занять обов'язкових ОК дорівнює 250 год, вибірових ОК – 124 год. Обсяг ОК 1.13 (науково-дослідна практика) 9 кредитів, ОК 1.14 (переддипломна практика) – 6 кредитів. Такий обсяг практичної підготовки дозволяє ЗдВО отримати заявлені в ОП «Харчові технології» загальні та фахові компетентності (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, ЗК 4, ЗК 6, ЗК 7, ЗК 9, ФК 1, ФК 5, ФК 6, ФК 9). Оцінювання баз практик проходить згідно п. 3.1 «Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти». При роботі з фокус-групами було підтверджено той факт, що ЗдВО за ОП «Харчові технології» самі вибирають базу практики із запропонованого списку (<http://surl.li/ainbp>), збирають матеріал, який передбачено програмою практики, керівники практики від підприємств надають характеристику роботи та компетентності ЗдВО, а також результати практики аналізуються та обговорюються за активною участю стейкхолдерів на засіданнях Ради роботодавців. Аналіз баз практик та видів діяльності відповідно до їх статуту показав, що всі бази займаються виробництвом певного роду продукції. Так, фермерське (селянське) господарство не тільки займається вирощуванням сировини для харчових виробництв, але й виробляє виноградні вина, а Херсонський Центр позашкільної роботи Херсонської міської ради, ДКК «Золотий ключик» (м. Херсон) відповідно п. 1.8 статуту має на меті розвиток в молоді не лише етичних норм, але й підключає ЗдВО для проведення дослідницько-експериментальних та науково-технічних робіт. Під час онлайн-зустрічі зі стейкхолдерами була підтверджена інформація про те, що вони охоче співпрацюють з ХДАЕУ відносно надання ЗдВО ОП «Харчові технології» місць для проходження практики. Під час онлайн зустрічі зі ЗдВО та представниками студентського самоврядування не було отримано фідбеку щодо незадоволеності базами практик та отриманими знаннями і практичними навичками.

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

Набуття ЗдВО soft skills забезпечується під час проведення аудиторних (дистанційних) занять (практичних або лабораторних робіт) та за рахунок позааудиторних івентів. Обов'язкові ОК, які безпосередньо впливають на набуття soft skills є наступні ОК 1.01 Інтелектуальна власність та патентознавство, ОК 1.02 Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо, ОК 1.04 Наукова іноземна мова, ОК 1.05 Філософія здоров'я, ОК 1.12 Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції. НПП на онлайн-зустрічі стверджували, що формування soft skills ЗдВО відбувається шляхом взаємодії між ЗдВО при роботі у групах, проведення занять у вигляді навчальних тренінгів, ділових ігор, рольових ігор, мозкового штурму тощо. Під час неформального спілкування з представниками галузі ЗдВО мають можливість набувати навички соціалізації шляхом ведення дискусій, публічного виступу, навчаються формулювати власну позицію та її відстоювання шляхом озвучення аргументів. Навчальний процес за ОП «Харчові технології» побудовано так, що ЗдВО навчаються: діяти соціально відповідально; працювати відповідно міжнародним нормам; спілкуватися державною та іноземною мовами як усно, так і письмово; генерувати нові ідеї; етичних норма поведінки в складних ситуаціях; презентувати себе.

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

ОП, яка затверджена Вченою радою ХДАЕУ 27.05.2021р., повністю відповідає Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології (затверджений і введений в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 рр. № 1295).

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 ОП «Харчові технології» відповідає фактичному навантаженню ЗдВО, досягненню мети та ПРН. Загальний обсяг ОП складає 90 кредитів (2700 годин). ОП «Харчові технології» містить 15 обов'язкових ОК, серед яких виробнича (науково-дослідна) практика (270 годин) та виробнича (переддипломна) практика (180 годин). Навчальний план регламентує 6 вибіркового ОК загальною кількістю годин 690. «Положення про організацію освітнього процесу» (<http://surl.li/ahqrgy>) регламентує тривалість навчального дня ЗдВО, який складає не більш ніж 4 пари в день (для денної форми навчання), освітній процес організовується 5 днів на тиждень, субота надається ЗдВО для виконання самостійної роботи. Згідно з п. 3.3 «Положення про організацію освітнього процесу» сумарна кількість екзаменів за семестр не може перевищувати 5, а загальна кількість семестрових форм контролю складає не більше ніж 8 за семестр, 16 – за рік. Співвідношення фактичного навантаження ЗдВО та об'єму окремих ОК у кредитах ЄКТС дозволяє досягти мети та ПРН. Враховуючи результати попередньої експертизи, було збільшено години на ОК 1.15 Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти 2 кредитів до 11 кредитів ЄКТС. ЗдВО та НПП на онлайн-зустрічах підтвердили той факт, що ЗдВО виконують певні етапи кваліфікаційної роботи (330 годин) впродовж всього терміну навчання, але основна частка припадає на 3 семестр (240 годин). ЕГ встановлено, що обсяг самостійної роботи не перевищує 2/3 загального обсягу навчальної ОК відповідно до кількості кредитів та видів занять. ЗдВО підтвердили, що розподіл навантаження є оптимальним для опанування ОК.

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.

Аналіз змісту та структури ОП свідчить, що підготовка ЗдВО за дуальною формою освіти не здійснюється, що підтвердили на онлайн-зустрічах ЗдВО та представники студентського самоврядування.

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 2.

Змістовне наповнення ОП структуроване. Система ОК має логічну взаємопов'язаність, сукупність обов'язкових ОК сприяє досягненню заявленої мети та ПРН. Зміст ОП «Харчові технології» відповідає предметній області визначеної для неї спеціальності. Структура ОП передбачає можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії ЗдВО; практичну підготовку ЗдВО; набуття ЗдВО актуальних soft skills.

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

ЕГ констатує, що слабкою стороною ОП «Харчові технології» є недостатня кількість годин для вивчення іноземної мови професійного спрямування. Рекомендовано: удосконалити практичну підготовку ЗдВО за релевантними ОК, збільшити мовну підготовку, поєднати схожі за наповненістю ОК 1.03 та ОК 1.10, ввести ОК, яка дозволить ЗдВО за допомогою комп'ютерних програм моделювати технологічні процеси, харчові композиції та раціони харчування.

Рівень відповідності Критерію 2.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 2.

ОП «Харчові технології» повністю узгоджена за якісними характеристиками і всіма підкритеріями Критерія 2 з несуттєвими недоліками.

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

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

Правила прийому на навчання за другим (магістерським) рівнем вищої освіти за ОП «Харчові технології» є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному веб-сайті Херсонського державного аграрно-економічного університету (<http://www.ksau.kherson.ua/abiturientu/pravila.html>), де також розміщено інформацію щодо вступу до магістратури за всіма спеціальностями (<http://shorturl.at/qCH56>) згідно до затверджених правил прийому, а також критеріїв відбору. Зокрема зазначено, що при вступі до магістратури за рахунок держбюджетних коштів перевага надається випускникам, які отримали диплом бакалавра з відзнакою. До уваги також беруться дипломи та нагороди наукових конференцій, виставок, конкурсів, олімпіад, середній бал за період теоретичного навчання, рекомендації випускової кафедри або ДЕК. Під час онлайн спілкування з представником приймальної комісії експертна група констатувала, що наведена інформація не протирічить правилам прийому та враховує особливості прийому на навчання за даною ОП. Обмежень або привілеїв щодо доступу до навчання за даною ОП згідно представлених документів не встановлено.

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

У правилах прийому на навчання за ОП «Харчові технології» враховуються особливості самої освітньої програми. Правилами прийому передбачено вступ особами на основі ступеня бакалавра, магістра та освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста, здобутого за іншою спеціальністю (напрямом підготовки), за умови успішного проходження вступного фахового іспиту та єдиного вступного іспиту з іноземної мови. Програму вступного фахового іспиту за даною ОП затверджена 30 березня 2021 року та розміщена на сайті ХДАЕУ (<http://shorturl.at/jkxzP>). Експертною групою встановлено, що до переліку фахових дисциплін до вступного фахового іспиту у 2021 році включено дисципліну «Товарознавство харчових продуктів» замість дисципліни «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю» з метою більш повної оцінки рівня професійних знань, умінь та навичок вступників. Дана програма містить релевантні посилання на джерела не старші 2015 року, в тому числі на іноземні джерела та чинні нормативні документи. Наявні посилання на електронні версії рекомендованих літературних джерел.

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

У Положенні про порядок організації та реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу (<http://shorturl.at/jlwGJ>) визначені чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти через реалізацію права на академічну мобільність, що є доступними для всіх учасників освітнього процесу. Форми академічної мобільності для ЗдВО за даною ОП: навчання за програмами академічної мобільності, мовне стажування, наукове стажування. Даним Положенням регламентується визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності з використанням системи ECTS або системи оцінювання навчальних досягнень студентів, прийнятої у країні вищого навчального закладу-партнера, якщо в ній не застосовується ECTS. За результатами онлайн зустрічей зі ЗдВО та адміністрацією засвідчено, що

фактів визнання результатів навчання, отриманих під час академічної мобільності за даною ОП не було. Рекомендовано: активізувати участь ЗдВО та НПП на даній ОП за всіма формами академічної мобільності.

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

Правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті в Херсонському державному аграрно-економічному університеті регламентовано в Положенні про порядок визнання результатів неформальної / інформальної освіти (<http://shorturl.at/qBOS7>), де чітко і зрозуміло викладено порядок та процедуру перезарахування РН, отриманих у неформальній/інформальній освіті, що цілком гарантує надійність визнання одержаних результатів. Під час онлайн зустрічей з здобувачами та НПП ЕГ встановила, що фактів існування практичного досвіду за ОП «Харчові технології» щодо визнання результатів навчання набутих у неформальній/інформальній освіті немає. Рекомендовано мотивування та активізація ЗдВО за даною ОП до опанування РН, здобутими у неформальній/інформальній освіті України та зарубіжних країн.

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 3.

Правила прийому на навчання за даною ОП чіткі та зрозумілі, не містять дискримінаційних положень, а також не містять дані щодо обмежень або привілеїв для вступу на навчання за даною ОП, є доступними для загального інформування на сайті ХДАЕУ. Програма вступного фахового іспиту за даною ОП є актуальною, а включені до неї фахові дисципліни дозволяють оцінити рівень професійних знань, умінь та навичок вступників. Форми академічної мобільності для ЗдВО за даною ОП включають навчання за програмами академічної мобільності, мовне стажування, наукове стажування щодо існуючих у ЗВО Положення про порядок організації та реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу (<http://surl.li/ajawd>), а також Положення про порядок визнання результатів неформальної / інформальної освіти (<http://surl.li/ajawf>) та дозволяють широке впровадження даних способів визнання результатів навчання за даною ОП.

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

Рекомендовано інтенсифікувати практику впровадження за даною ОП визнання результатів навчання одержаних як під час академічної мобільності, так і в неформальній освіті.

Рівень відповідності Критерію 3.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 3.

За критерієм 3 ЕГ встановлена загалом відповідність, проте деякі недоліки, зокрема відсутність фактів існування практичного досвіду щодо академічної мобільності ЗдВО, а також визнання результатів навчання набутих у неформальній/інформальній освіті за даною ОП є несуттєвими та можуть бути усунені через активізацію даних форм навчання здобувачів.

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.

На основі проведеного онлайн інтерв'ювання представників ЗдВО (студенти 1, 2 курсів денної і заочної форм навчання), студентського самоврядування встановлено, що під час навчання та викладання за ОП використовуються форми та методи навчання, засновані на принципах студентоцентрованого підходу та академічної свободи (проявляються у формі належної уваги до потреб ЗдВО, відносинах взаємоповаги між НПП та ЗдВО, належній увазі

щодо визначення індивідуальних освітніх траєкторій) і передбачені Положенням про організацію освітнього процесу, де також регламентоване дистанційне навчання (<http://shorturl.at/ruHJ8>). Під час онлайн спілкування з представниками ЗдВО, експертною групою було встановлено, що основними формами, які використовуються, є лекції, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи. Поряд із традиційними методами навчання застосовуються також дистанційні технології та інформаційні сервіси (Moodle, ZOOM, Viber). Під час інтерв'ювання ЗдВО було також встановлено, що ЗдВО активно залучаються до науково-дослідної роботи, де можуть вільно обирати тематику, напрямки та методи: проводять наукові дослідження, в тому числі беруть участь у наукових гуртках, конференціях, підготовці доповідей, наукових робіт і статей.

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

Під час онлайн спілкування зі ЗдВО експертною групою було встановлено, що усім учасникам надається необхідна, доступна, повна та своєчасна інформація щодо цілей, змісту та ПРН, порядку та критеріїв оцінювання у межах освітніх компонентів (переважно на першому занятті або з використанням електронних ресурсів (інформацією про дисципліни через систему Moodle). Є також можливість ознайомитися з роздрукованими (паперовими) варіантами методичного забезпечення. У ході онлайн зустрічей зі ЗдВОм ними було підтверджено достатній рівень поінформованості щодо цілей, змісту та програмних результатів навчальних дисциплін, наявність доступу та практичне використання даних компонентів, зручності їх застосування.

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

ЕГ встановлено, що під час реалізації ОП забезпечується поєднання навчання і дослідження. Це підтверджується участю ЗдВО у семінарах, наукових гуртках, зокрема «Харчовик–науковець», у Всеукраїнських конкурсах на кращу наукову роботу, Всеукраїнських, Міжнародних конференціях, у науково-практичних конференціях організатором яких є НПП даної ОП, зокрема у I та II Всеукраїнській студентській науково-практичній конференції «Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі». ЗдВО за даною ОП мають змогу проводити дослідження в оснащених лабораторіях профільних кафедр. Аналіз тематики та змісту кваліфікаційних робіт, виконаних здобувачами даної ОП, дозволяє констатувати їх пошуковий характер, наявність наукової новизни та практичних результатів проведених досліджень. Результати проведених зустрічей із представниками фокус-груп ЗдВО, НПП, адміністративним персоналом підтверджують активне залучення ЗдВО до наукової діяльності. НПП, що викладають профільні дисципліни, разом зі ЗдВО беруть участь у виконанні НДР за темою «Розробка і удосконалення технології виробництва якісних комбінованих продуктів харчування з використанням системи управління якістю НАССР».

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

ЕГ встановлено, що НПП, які забезпечують викладання на ОП беруть активну участь у науковій роботі, конференціях і інших профільних наукових заходах. Досвід, одержаний НПП, активно використовується для впровадження в навчальний процес. Згідно з Положенням про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<http://shorturl.at/hilLY>) НПП оновлюють методичне забезпечення дисциплін не рідше ніж раз на 3 роки. Оновлення силабусів відбувається щорічно, що регламентується Положенням про силабус навчальної дисципліни (<http://shorturl.at/zMTU8>). Під час онлайн спілкування з НПП, ЕГ встановлено, що зміст освітніх компонентів ОП оновлюється за результатами науково-дослідних робіт, під час обговорення сучасних ідей, отриманих на практиці, а також спілкування з провідними фахівцями галузі. Встановлено модернізацію навчального курсу «Сучасні методи наукових досліджень та наукове письмо» к.т.н., старшим викладачем Воєводою Н.В. через викладання лекції «Наука як система знань. Основні методи наукових досліджень» англійською мовою (<http://shorturl.at/dovzC>).

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

Згідно зі Стратегією ХДАЕУ на 2021-2025 роки пріоритетним вектором щодо інтернаціоналізації діяльності ЗВО є формування ефективної системи міжнародних зв'язків і партнерства. З метою інтеграції міжнародний освітній простір між ХДАЕУ та навчальними закладами, установами, організаціями країн-партнерів підписані меморандуми про співробітництво, зокрема з Державним університетом Огайо (США, Огайо, Колумбус) (<http://shorturl.at/agMAL>), з ПП Agrosuccess (Данія, Оденсе) (<http://shorturl.at/yKY57>). НПП мають змогу удосконалюють свій професіоналізм шляхом участі в міжнародних проєктах (UHBDP <http://www.ksau.kherson.ua/restr.html>), під час міжнародного

стажування та підвищення кваліфікації викладачів, зокрема викладача Дзюндзя О.В. (Wyższa Szkoła Lingwistyczna Сертифікат КРК №19/07/40 від 05.07.2019 р.), а також під час проведення спільних заходів із провідними зарубіжними фахівцями (за участі викладача Olena Stryhunivska, Університет науки та технологій, Польща <http://www.ksau.kherson.ua/ksau/news/6410-2021-04-30-3.html>). ЗдВО та НПП за даною ОП мають безкоштовний доступ до таких міжнародних інформаційних ресурсів та баз даних: Scopus, Web of Science, Sciencedirect. Під час онлайн спілкування зі ЗдВО ЕГ група констатувала широку поінформованість щодо міжнародних академічних проєктів студентів у поєднанні з навчальним процесом.

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 4.

Опитування ЗдВО щодо якості викладання навчальних дисциплін чітко налагоджені, спостерігається достатній рівень поінформованості здобувачів щодо аспектів навчання та викладання за даною ОП, встановлено постійне залучення студентів до науково-дослідної роботи та їх зацікавленість у участі в конференціях, публікації результатів досліджень у формі тез та статей.

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

Потребує інтенсифікації міжнародна мобільність НПП та ЗдВО за даною ОП.

Рівень відповідності Критерію 4.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 4.

ЕГ встановлено відповідність критерію 4 за всіма підкритеріями. За наявними слабкими практиками щодо інтенсифікації міжнародної мобільності НПП та ЗдВО за даною ОП експертна група констатувала відповідність даного критерію рівню В.

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

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

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання для ЗВО є чіткими та зрозумілими та регламентуються документами: «Положенням про проведення поточної атестації та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти» (<http://surl.li/ajawn>), «Положенням про силабус навчальної дисципліни» (<http://surl.li/ajawm>). Розподіл за балами та критерії за якими оцінюються навчальні досягнення ЗВО визначено «Положенням про проведення поточної атестації та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти» та «Положенням про силабус навчальної дисципліни» http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/. Зі слів ЗВО, форми і строки контрольних заходів оприлюднюються на дошці оголошень факультету. З критеріями оцінювання ЗВО також мають можливість ознайомитися на першому занятті. Спілкування зі здобувачами показало їхнє розуміння системи нарахування балів, зокрема за виконання індивідуальних завдань, доповіді, присутність на заняттях. У ЗВО є чітке розуміння механізму відпрацювання занять у разі невідвідування з певної причини.

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

Форма атестації ЗВО відповідає вимогам стандарту вищої освіти. В освітній програмі передбачено форму атестації у вигляді випускної кваліфікаційної роботи.

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

Правила проведення контрольних заходів є чіткими та зрозумілими, що підтверджено під час проведення фокус-груп з НПП та ЗВО та регулюються «Положенням про організацію освітнього процесу», «Положенням про проведення поточної атестації та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти» та «Положенням про силабус навчальної дисципліни» http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/. Об'єктивність екзаменаторів, процедури запобігання, врегулювання конфлікту інтересів, визначення порядку оскарження результатів контрольних заходів і їх повторного проходження, а також способи дисциплінарного впливу неухильно дотримуються під час реалізації ОП, що визначено «Положенням про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин» http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність та «Комісією з академічної доброчесності» і університетською «Комісією з етики та управління конфліктами» http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність.

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

Політика дотримання академічної доброчесності затверджена: «Положенням про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин», «Положенням про Комісії з академічної доброчесності і університетську Комісію з етики та управління конфліктами» та «Положенням про порядок перевірки наукових, навчально-наукових, навчально-методичних матеріалів на наявність плагіату», які доступні на офіційному сайті за посиланням http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/. З метою посилення доказової бази надано зразки перевірених на плагіат курсових робіт здобувачів. Зі слів ЗВО, вони обізнані з політикою дотримання академічної доброчесності. Про необхідність дотримання академічної доброчесності їх доводять до відома куратори груп, викладачі під час ознайомчих лекцій. Дотримання академічної доброчесності серед науково-педагогічних працівників досягається шляхом перевірки їхніх праць на плагіат та дотримання норм чинного законодавства про авторське право. Зі слів ЗВО та НПП, випадків не дотримання академічної доброчесності не було. На ОП основними технологічними рішеннями, як інструмент протидії порушенням академічної доброчесності є зовнішня система виявлення текстових збігів/ідентичності/схожості «Unicheck», яка є безкоштовною для всіх учасників освітнього процесу ХДАЕУ <https://unicheck.com/>, що рекомендовано МОН України. Допуск до публічного захисту відбувається відповідно до «Положення про порядок перевірки наукових, навчально-наукових, навчально-методичних матеріалів на наявність плагіату» http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність/Положення про порядок перевірки наукових, навчально-наукових, навчально-методичних матеріалів на наявність плагіату.pdf.

Загальний аналіз щодо Критерію 5:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 5.

Наявні чіткі та зрозумілі форми контрольних заходів та критерії оцінювання із своєчасним ознайомленням ЗВО. Відбувається постійне ознайомлення та дотримання учасниками освітнього процесу заходів із дотримання академічної доброчесності. Наявна чітка та зрозуміла політика та процедури популяризації та дотримання академічної доброчесності яка підвищує внутрішню культуру якості освіти.

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

Відсутність опитування ЗВО щодо наявності конфліктних ситуацій. Було б корисним проводити опитування ЗВО та викладачів щодо наявності/відсутності порушень академічної доброчесності як інструмент протидії порушенням академічної доброчесності. На сайті відсутня інформація щодо усіх методів контролю, передбачених програмою дисципліни, вони не містять критеріїв оцінювання, конкретного формату підсумкового контролю. Рекомендовано внести інформацію до робочих програм та силабусів щодо критеріїв оцінювання знань здобувачів, форм та методів проведення контрольних заходів.

Рівень відповідності Критерію 5.

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 5.

ОП «Харчові технології» відповідає Критерію 5 з несуттєвими недоліками які можна виправити найближчим часом.

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.

Під час аналізу інформації, наданою ЗВО у відомостях про самооцінювання та додаткової інформації, отриманою під час зустрічі із НПП, які забезпечують реалізацію ОП, додаткових відомостей, а саме документів про освіту, науковий ступінь/вчене звання, наукових і навчально-методичних праць, документів стосовно підвищення кваліфікації (в тому числі й у формі стажування в межах України та за кордоном, ЕГ констатує, що академічна кваліфікація НПП відповідає освітнім компонентам, що вони викладають. З часу попередньої акредитації за даною ОП були прийняті на кафедрі НПП, що мають відповідний рівень академічної кваліфікації (Горач О.О., Резвих Н.І., Сумську О.П.). Зокрема, Горач О.О. 28.09.2021 року було захищено дисертацію на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур, що відповідає даній ОП. Наукові праці НПП у переважній більшості корелюють зі змістом навчальних дисциплін. Науково-педагогічні працівники є авторами (співавторами) навчально-методичних праць. Під час онлайн спілкування з НПП експертна група встановила, що НПП щорічно здійснюють оновлення силабусів дисциплін, що викладаються ними на ОП. Рекомендовано збільшити публікаційну активність НПП, дотичну до дисциплін, що викладаються за даною ОП, а також проходження підвищення кваліфікації на підприємствах ресторанного господарства.

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

Процедура конкурсного добору викладачів здійснюється згідно із Положення про порядок проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними контрактів (<http://shorturl.at/dwCF1>). Під час онлайн зустрічі з адміністрацією ХДАЕУ та НПП експертна група констатувала, що конкурсний відбір викладачів для викладання дисциплін на ОП проводиться на засадах відкритості, гласності, законності, рівності прав членів конкурсної комісії, колегіальності прийняття рішень конкурсною комісією, незалежності, об'єктивності та обґрунтованості рішень конкурсної комісії, неупередженого ставлення до кандидатів на зайняття вакантних посад науково-педагогічних працівників. З метою встановлення рівня професіоналізму викладачів ОП виконується ряд вимог, зокрема, виконання наукової роботи за конкретною формалізованою тематикою; публікація наукових статей (у фахових виданнях України та у виданнях, що індексуються наукометричними базами даних Web of Science, Scopus або іншими міжнародними базами даних); публікація підручників, навчальних посібників; участь у наукових конференціях, підвищення кваліфікації та стажування за профілем викладання, керівництво науковою роботою ЗдВО. Для додаткової оцінки рівня педагогічної майстерності проводяться відкриті лекції, на які запрошуються представники НМВ, гарант ОП, завідувач кафедри, інші НПП. Під час онлайн зустрічі з ЗдВО експертна група встановила існування практики онлайн опитування ЗдВО щодо якості викладання навчальних дисциплін і рівня професійної діяльності НПП (<http://shorturl.at/imsWT>).

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

ЕГ під час онлайн спілкування з роботодавцями констатувала їх реальну участь у перегляді ОП, навчальних планів, а також у керівництві практичною підготовкою здобувачів. Експертній групі були надані відповідні угоди про співпрацю з роботодавцями та договори щодо організації практик. Було встановлено факти залучення роботодавців до освітнього процесу, зокрема проведення лекційних (бренд-шеф ресторанного закладу «Пан Атаман» І.О. Цуриков <http://shorturl.at/qNM67>), а також практичних занять на виробництві (<http://shorturl.at/sFGQ7>). У ході спілкування зі ЗдВО та НПП експертна група з'ясувала, що роботодавці долучаються до рецензування кваліфікаційних робіт, а також приймають участь у роботі екзаменаційних комісій.

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

ЕГ не було встановлено залучення професіоналів-практиків до проведення аудиторних занять за даною ОП. Разом з тим було проведено гостьову онлайн лекцію dr inz Olena Stryhunivska (<http://www.ksau.kherson.ua/ksau/news/6410-2021-04-30-3.html>); практичне заняття технологом Херсонської кондитерської фабрики Богданом Танасійчуком (<http://shorturl.at/gjGW4>), майстер-класи від провідного бренд-шефа Аліка Мкртчяна (<http://shorturl.at/aexzC>), лекційні та практичні заняття від бренд-шефа ресторанного комплексу Пан Атаман Івана Цурікова (<http://www.ksau.kherson.ua/ksau/news/6255-2021-04-07-4.html>), шеф-кухаря ресторану Varin Максима Чуприни (<http://shorturl.at/erxW5>). Рекомендовано більш широке залучення роботодавців до проведення аудиторних занять.

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

Під час онлайн спілкування з адміністрацією ХДАЕУ та НПП, що задіяні в освітньому процесі за даною ОП експертна група констатувала, що у закладі створюються сприятливі умови для професійного розвитку викладацького складу. Надається змога своїм працівникам стажування в організаціях-партнерах, наукових установах в Україні та за кордоном, проведення фахових досліджень та безкоштовна публікація їх у ТНВ (<http://journals.ksauniv.ks.ua/index.php/tech>), міжнародних журналах, участі у конференціях різного рівня, надається підтримка в реалізації науково-дослідних проєктів, забезпечується нематеріальне (відомчими нагородами та організація подання до нагородження державними відзнаками) та матеріальне заохочення кращих співробітників згідно Положення про рейтингове оцінювання наукової та інноваційної діяльності науково-педагогічних працівників (<http://shorturl.at/sGQ57>). Підвищення кваліфікації викладачів ХДАЕУ здійснюється відповідно до Положення про підвищення кваліфікації (<http://shorturl.at/fmqvB>). Питаннями підвищення академічної кваліфікації, у тому числі педагогічної майстерності з використанням інформаційних технологій, займається навчально-методичний відділ. ЕГ також встановлено, що участь у професійному розвитку НПП приймають працівники служби психологічної підтримки, які періодично проводять психолого-педагогічні тренінги тощо. Щорічно надається змога безкоштовного відпочинку на базі «Колос».

6. Заклад вищої освіти стимулює розвиток викладацької майстерності.

Проведений еЕГ аналіз наявної нормативної бази, онлайн зустрічі з НПП, представниками адміністративних і допоміжних підрозділів підтвердили та доповнили матеріали, що містяться у відомостях про самооцінювання. Розвиток викладацької майстерності НПП за даною ОП регламентується Положенням про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<http://shorturl.at/hilLY>) та реалізується шляхом морального заохочення (відомчі відзнаки, організація подання до нагородження державними відзнаками) та матеріального стимулювання (доплати). Також розвиток викладацької майстерності формується внаслідок систематичного опитування студентів щодо якості викладання дисциплін, згідно аналізу цих результатів співробітниками навчального відділу, через інформування викладача та контроль за врахуванням зауважень з боку деканату та навчального відділу.

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 6.

ЕГ констатує, що процедура конкурсного відбору НПП за даною ОП є чітко регламентованою та налагоджено прозорою. ХДАЕУ сприяє співробітництву НПП із роботодавцями та міжнародними організаціями, забезпечує дієву підтримку щодо підвищення компетентностей НПП, зокрема в реалізації науково-дослідної роботи та публікації її результатів у вітчизняних та міжнародних виданнях.

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

Рекомендовано більш широке залучення роботодавців до проведення аудиторних занять, збільшення публікаційної активності НПП, дотичної до дисциплін, що викладаються за даною ОП, а також проходження підвищення кваліфікації на підприємствах ресторанного господарства.

Рівень відповідності Критерію 6.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 6.

Експертна група констатує, що ОП та освітня діяльність за цією програмою загалом відповідають Критерію 6 із недоліками (недостатньою публікаційною активністю НПП за дисциплінами, що викладаються, епізодичне залучення роботодавців до аудиторних занять), що не знижує загальної оцінки за даним критерієм.

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.

За останній рік було придбано значну кількість професійного обладнання. В 2021 р. було організовано нові лабораторії №71 «Лабораторію здорового харчування» та «Лабораторію харчових та ресторанних технологій» (ОК 1.03, 1.07), в які було придбано: ваги лабораторні, ікра-мейкер і мультипіпетка, пончиковий апарат, м'ясорубка, контактний гриль, соковижималка, пароварка, кавоварка, морозениця-автомат, слайсер, блендер, НВЧ-піч, апарат для сушіння рослинної сировини, пароконвектомат, змішувач, су-від, індукційна плита. В новій лабораторії №123 (ОК 1.10) встановлено обладнання для проведення бродильних процесів (варочний бак, апарат для сатурації), дистильатор, фотоелектроколометр, сортовульні дошки, лабораторні ваги, сушильна шафа, НВЧ-піч, термостат, бінокляр, машина для сортування зернових культур, водяна баня, гомогенізатор, машина для відмивання клейковини. В лабораторії № 123д (ОК 1.08, 1.10, 1.11) додатково встановлено сушильну шафу, вакууматор, сушильну конвективну установку, комплект титрувального обладнання, бінокляр, рН-метр. В лабораторію № 28 (ОК 1.06) додатково встановлено фотоелектроколометр, реструктуризатор води та біохімічний аналізатор. В лабораторії №75 «Контролю якості та безпечності харчової продукції» (ОК 1.09) – титрувальна установка, нітрат-тестер, рефрактометр, 8 електричних мікроскопів, автоклав, компресоріум, термостат, сушильна шафа. Функціонує комп'ютерний клас, де встановлено 13 комп'ютерів, підключених до мережі інтернет. Wi-Fi функціонує у всіх приміщеннях ХДАЕУ і є безкоштовним. За останній рік фонд бібліотеки оновився навчальними посібниками та періодичними виданнями за напрямом ОП. Електронний каталог відповідає вимогам сучасності – пошук за замовлення книг здійснюється за допомогою електронних ресурсів. На зустрічі з директором бібліотеки було підтверджено факт відправлення ЗдВО скан-копій розділів посібників, що показує гнучкість роботи бібліотеки. В репозитарії DSpace у відкритому доступі розміщено наукові публікації, дипломні роботи, монографії НПП. Працює віддалений безкоштовний доступ до міжнародних баз даних WoS та Scopus. Фонд бібліотеки та навчально-методичне забезпечення задовольняє потреби ЗдВО, що було підтверджено на онлайн-зустрічі із ЗдВО, забезпечують досягнення визначених ОП цілей та ПРН. Директор бібліотеки та ЗдВО підтвердили наявність електронних версії лекцій та методичних вказівок до виконання практичних занять, які оновлені за останні два роки. Умови у гуртожитку достатньо організовані: є в наявності кімната відпочинку та для роботи, приміщення для соціо-культурного розвитку, спортзал, організовані на високому рівні санітарно-гігієнічні приміщення. ЕГ впевнилась в тому, що матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП «Харчові технології» та досягнення ЗдВО заявлених ПРН. Для потреб ЗдВО діє їдальня в навчальному корпусі, функціонує додатково ресторан та кав'ярня, спортзал, спортивні майданчики та стадіон. Дистанційне навчання проводиться за допомогою платформи Moodle.

2. Заклад вищої освіти забезпечує безоплатний доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, необхідних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах освітньої програми.

ЕГ було виявлено, що доступ до необхідної інфраструктури та інформаційних ресурсів є безоплатним, що підтвердили на онлайн-зустрічах ЗдВО та НПП. Безкоштовний доступ до Wi-Fi, є можливість користуватись комп'ютерами (встановлено ліцензійне програмне забезпечення Windows, MS Office, Mathcad Prime 4.0, BAS, Бітрикс 24) з вільним доступом до мережі Інтернету у бібліотеці. Безкоштовним також є відвідування спортивного залу та тренажерного залу у гуртожитку. Наявний вільний доступ ЗдВО та НПП до бібліотечних ресурсів, є безкоштовний доступ до баз даних Scopus, WoS. Навчально-методичні матеріали за ОК ОП «Харчові технології» знаходяться у вільному доступі у системі Moodle, до якої в ЕГ було надано гарантом вільний доступ. Перевірка робіт на наявність плагіату проходить безкоштовно за допомогою програми «Unicheck», повторна перевірка робіт також є безкоштовною, що підтвердили НПП та ЗдВО. Постійно діє база відпочинку «Колос» на березі Чорного моря, на якій можуть відпочити як НПП так і ЗдВО.

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.

За результатами спілкування з різними фокус-групами, ЕГ дійшла висновку, що загальна колектив ХДАЕУ є дружнім і згуртованим, завжди відкликається на потреби ЗдВО, атмосфера у ХДАЕУ є безпечною для життя і здоров'я ЗВО та НПП. На ОП «Харчові технології» систематично проводиться опитування ЗдВО відповідно до Положення про анкетування (<http://surl.li/aimum>), стосовно задоволеності навчання за ОП, про якість організації

освітнього процесу (якість викладання, сучасність ОК) (<http://surl.li/aimxz>), що було підтверджено ЗдВО та представниками студентського самоврядування. Результати опитування ЗдВО показали, що вони цілком задоволені освітнім процесом, розуміють проблеми та вносять свої пропозиції щодо удосконалення як процесу навчання так і ОП загалом. Представники студентського самоврядування підтвердили факт участі студради при визначенні стипендіального рейтингу та участі в стипендіальних комісіях з надання академічної та соціальної стипендій. ЕГ встановлено, що ЗдВО беруть участь у конференціях за рахунок університету. У ХДАЕУ діють Положення про академічну доброчесність та етику взаємовідносин (<http://surl.li/aimyr>), Положення про Комісію з академічної доброчесності і Університетську Комісію з етики та управління конфліктами (<http://surl.li/aimzd>). В ХДАЕУ функціонує психологічна та юридична служба, наявна скринька довіри (у фізичному вигляді в головному корпусі тк і електронна (<http://surl.li/aimzi>)). Під час спілкування зі ЗдВО виявилось, що вони проінформовані про їх наявність та навіть вказали де знаходяться скриньки довіри. ЗдВО та НПП зазначають, що на онлайн та офлайн навчання випадків вирішення проблем пов'язаних з психологічним здоров'ям не мали. НПП підтвердили факт звертання до психолога для вирішення особистих проблем, що свідчить про активну роботу психолога. У ХДАЕУ забезпечені безпечні умови для ЗдВО відповідно до санітарних та протипожежних норм, про що підтвердили ЗдВО та гарант на огляді матеріальної бази, яка продемонструвала журнал з техніки безпеки в навчальній лабораторії. ЗдВО та представники студентського самоврядування підтвердили про регулярні інструктажі з техніки безпеки та пожежної безпеки. Медичну підтримку всім учасникам освітнього процесу надає КНП «Херсонська міська клінічна лікарня імені Афанасія і Ольги Тропіних». Представники студентського самоврядування на онлайн-зустрічі підтвердили організацію керівництвом ХДАЕУ вакцинацію від Covid-19 для всіх бажаючих.

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

Комунікація зі студентами ОП «Харчові технології» відбувається в усній формі з кураторами, НПП, адміністрацією ХДАЕУ, також ЗдВО мають можливість вільного доступу до інформаційних ресурсів та документообігу на офіційному сайті університету. Позитивним є інформаційна підтримка, яка реалізується також студентським самоврядуванням шляхом ведення сторінки Facebook (<https://www.facebook.com/bioteh.ksaeu>), сайтом ХДАЕУ (<http://www.ksau.kherson.ua/>). ЗдВО на онлайн-зустрічі підтвердили, що під час дистанційного навчання, всю інформаційну, консультативну та організаційну підтримку вони отримують за допомогою сервісів Moodle, ZOOM, Viber, Telegram при спілкуванні з кураторами та НПП. Також, цю інформацію підтвердили НПП та директор бібліотеки. Під час огляду матеріальної бази в прямому ефірі, а саме гуртожитку ЕГ була свідком присутності ЗдВО на онлайн лекції. ЗдВО та НПП підтвердили факт застосування електронних ресурсів для здачі контрольних та індивідуальних завдань для перевірки. ЗдВО самостійно мають право вибирати бази практики (з наведеного списку <http://surl.li/ainbp>) та місце працевлаштування (<http://www.ksau.kherson.ua/ck/ckpr.html>). Консультативна підтримка щодо працевлаштування надається Центром кар'єри (<http://www.ksau.kherson.ua/ck.html>). На проведених зустрічах з фокус-групами ЕК дійшла висновку, що рівень задоволеності ЗдВО інформаційною, освітньою, консультативною, організаційною та соціальною підтримкою високий. Цей факт підтверджуються результатами опитування, що регулярно проводить ХДАЕУ. ХДАЕУ надає можливість ЗдВО безкоштовного користування електронними навчальними ресурсами, а також класичною бібліотекою, в університеті обладнано безкоштовний WI-FI у всіх корпусах. В ХДАЕУ працює структурний підрозділ з організації виховної роботи зі студентами (ЦКМ) (<http://www.ksau.kherson.ua/vihrobot.html>), систематично ректор зустрічається із представниками студентства, де обговорюються нагальні проблеми ЗдВО та їх побажання щодо удосконалення навчального процесу.

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

За даною ОП особи з особливими освітніми потребами не навчаються, але ХДАЕУ до цього готовий. В ХДАЕУ достатні умови для реалізації права на освіту представникам інклюзивної групи: обладнані пандуси до навчальних корпусів (ведуться роботи щодо облаштування пандусу до гуртожитку), встановлено ліфт для людей на інвалідних візках, при вході в корпуси встановлено кнопку виклику про допомогу, облаштовані туалетні кімнати для людей з особливими потребами, встановлено інформаційні таблички (на сходах, кабінета) шрифтом Брайля. В гуртожитках наявні кімнати на першому поверсі для розташування осіб з особливими потребами. В ХДАЕУ діє Положення про організацію інклюзивної освіти осіб з особливими освітніми потребами (<http://surl.li/ainces>).

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.

На ОП «Харчові технології» ситуацій пов'язаних з корупцією, дискримінацією та сексуальним домаганням не виявлено, що підтверджено під час зустрічей з фокус-групами. В ХДАЕУ існує політика та процедури врегулювання та вирішення конфліктних ситуацій, які визначені Положенням про Комісію з академічної доброчесності і університетську Комісію з етики та управління конфліктами (<http://surl.li/aimzd>), Кодексом академічної

добročесності (<http://surl.li/ahfpq>). Протоколи засідань комісії з етики та академічної доброчесності висвітлені на сайті ХДАЕУ (<http://surl.li/aindi>). В ХДАЕУ діє проєкт SAIUP, який веде рубрику Вебінари “Академічна доброчесність” (<https://saiup.org.ua/vebinari-akademichna-dobrochesnist/>). ЄГ встановлено, що ЗдВО проінформовані про можливість отримання безкоштовної консультації юриста. ЗдВО підтвердили, що органи студентського самоврядування можуть допомогти у вирішенні конфліктних питань згідно процедури. Крім того позитивним є те що, за кожним факультетом закріплені заступники декана з виховної роботи, що підтвердили представники студентського самоврядування. В ХДАЕУ функціонують скриньки довіри: електронна та для паперових звернень. Скриньки для паперових звернень розміщені в кожному навчальному корпусі та гуртожитках.

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 7.

Матеріальна-технічна база в цілому відповідає зазначеним цілям та ПРН за ОП «Харчові технології», наявні гуртожитки, їдальня, бібліотека, є можливість безкоштовного користування Wi-Fi в усіх навчальних корпусах, все це було продемонстровано дистанційно та в прямому ефірі, під час зустрічей з фокус-групами. Функціонує дистанційне навчання на платформі Moodle, де НПП завантажує повний пакет навчальної літератури за ОК, що було продемонстровано під час експертизи. Наявний вільний та безкоштовний доступ до баз даних WoS і Scopus. Позитивним є створення достатніх умов та їх вдосконалення для отримання освіти особами з особливими потребами (ліфти для людей на інвалідних візках, вказівники з використанням шрифту Брайля). В наявності ліцензійне програмне забезпечення (Windows, MS Office, Mathcad Prime 4,0, BAS, Бітрикс 24). Зрозуміла та чітка процедура вирішення конфліктних ситуацій. Освітнє середовище в ХДАЕУ є безпечним для життя і здоров'я ЗдВО та НПП за ОП «Харчові технології». Позитивним є безкоштовна перевірка робіт на плагіат, навіть при необхідності повторної перевірки.

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

Рекомендовано посилити роботу кураторів, можливо доцільним є введення куратор-тьютор, більше проводити зустрічі на інтернет-платформах для вирішення нагальних потреб ЗдВО. Розробити відео та аудіо лекції за ОК для забезпечення можливості відтворювати ЗдВО онлайн занять в зручний для них час. Рекомендовано подальшу роботу з укомплектування навчальних лабораторій сучасним професійним устаткуванням. Рекомендовано посилити видання підручників за ОК НПП, що забезпечують навчання за даною ОП.

Рівень відповідності Критерію 7.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 7.

ОП загалом відповідає Критерію 7 з недоліками, що не є суттєвими, але потребують усунення шляхом подальшого удосконалення матеріальної бази, яке активно проводиться протягом 2021 року.

Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:

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

Розроблення, затвердження, моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм регламентується «Положення про освітні програми», наявні процедури розроблення, моніторингу, періодичного перегляду та затвердження освітніх програм за участю здобувачів вищої освіти та роботодавців, а також інших зацікавлених сторін, проте які саме це процедури не вказано. Заявлені у відомостях самооцінювання освітня програма та оприлюднений проєкт програми підтверджують факт їхнього оновлення через зміни переліку освітніх компонентів та їхніх обсягів. За рекомендацією директора ТОВ «Плодоовочевий комбінат «Херсон» Баденко О. Е. замінено навчальну дисципліну «Інноваційні технології харчових виробництв» на «Технологія виробництва органічної продукції», «Оптимізація технологічних процесів» на «Виробництво крафтових харчових продуктів», що відображає реалізацію компетентностей і ПРН, які визначені стандартом ВО та ОП. Директор ресторану «Пан Атаман» Колесніченко Ю.С. запропонувала розширити каталог вибіркових навчальних дисциплін з циклу професійної підготовки, а саме «Екологічні основи переробки відходів харчової галузі». З метою розширення фахових компетенцій та програмних результатів навчання згідно ОП «Харчові технології» здобувачі запропонували замінити навчальну дисципліну

«Сучасні методи наукових досліджень» на «Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо», а навчальну дисципліну «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» на «Наукова іноземна мова» та ввести до каталогу вибіркової дисциплін «Управління розвитком підприємств харчової галузі».

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.

ЗдВО безпосередньо та через органи студентського самоврядування активно залучаються до процесу періодичного перегляду ОП. Опитування представників фокус-груп студентів і представників студентського самоврядування засвідчило це. Зокрема, ЗдВО беруть участь в анкетуваннях щодо побажань стосовно вдосконалення ОП. Студентське самоврядування ХДАЕУ представлене студентським парламентом (<http://www.ksau.kherson.ua/studsamovryaduv.html>). Пропозиції вносяться і через органи студентського самоврядування, представники яких звертаються до гаранта чи у деканат із пропозиціями стосовно вдосконалення ОП. На засіданнях випускової кафедри (протокол № 11 від 15.04.2021 р.) їх пропозиції розглядаються, зокрема були внесені пропозиції щодо заміни навчальної дисципліни «Сучасні методи наукових досліджень» на «Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо», а «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» на «Наукова іноземна мова», а також ввести до каталогу вибіркової дисциплін «Управління розвитком підприємств харчової галузі». Здобувачі (через представників органів студентського самоврядування) можуть підтримати результати прийнятого рішення стосовно вдосконалення ОП через голосування на вченій раді факультету та Вченій раді Університету.

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

За твердженням гаранта, роботодавці безпосередньо залучені до процесу перегляду освітньої програми та процедур забезпечення її якості. Співпраця відбувається шляхом рецензування та через Раду роботодавців (http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/). Основною процедурою оцінки якості ОП є онлайн-опитування, анкетування, інтерв'ювання стейкхолдерів на веб-сайті університету. Згідно протоколу, директор ресторану «Пан Атаман» Колесніченко Ю.С. запропонувала розширити каталог вибіркової навчальних дисциплін з циклу професійної підготовки, а саме «Екологічні основи переробки відходів харчової галузі».

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

Зі слів гаранта та інших представників ЗВО, зв'язок з випускниками програми підтримують шляхом зустрічей на святкуваннях Дня кафедри, Дня факультету, запрошень на ярмарки вакансій, Дні кар'єри та інші заходи. Випускники спеціальності 181 «Харчові технології» підтримують зв'язок із кафедрою для професійного спілкування, отримання консультацій щодо їх фахової діяльності, обміну досвідом, практичної підготовки здобувачів (<http://www.ksau.kherson.ua/наукові-гуртки-здобувачів-вищої-освіти/221-gurtbiol1/новини-біолого-технологічного-факультету/6695-2021-02-10-1gurtbt.html>). Після закінчення ОП випускники можуть шляхом онлайн-анкетування надати свої пропозиції щодо удосконалення ОП.

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

Система забезпечення якості в ХДАЕУ регулюється «Положенням про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти» (http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність/Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти.pdf). Суттєві недоліки за ОП 2019 р. стосувалися процедури вибору вибіркової компоненти та змісту обов'язкових освітніх компонентів «Інноваційні технології харчових виробництв», «Інноваційні інгредієнти харчових продуктів». У ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості відкориговано зміст освітніх компонентів ОП для формування ЗК, ФК, ПРН відповідно до затвердженого стандарту вищої освіти. Розробкою завдань на виконання курсових та кваліфікаційної роботи, що були вирішені за рахунок перегляду змісту завдань на курсові роботи. Переглянуто і удосконалено Правила прийому на навчання. Посилено механізм залучення стейкхолдерів (здобувачів вищої освіти та роботодавців) до співпраці з питань розробки та перегляду ОП, що відображено в їх рецензіях та протоколах засідання. Розширено можливості формування індивідуальної траєкторії здобувачами, завдяки сформованам каталогам вибіркової дисциплін. Впроваджено щосеместрове анкетування здобувачів на предмет задоволення якістю освіти, у т. ч. обсягом самостійної роботи та доступності й зрозумілості інформації відносно цілей, змісту та ПРН ОП. Розширено можливості користування інформаційними ресурсами на сайті ЗВО, де розміщені положення, освітні програми, силабуси ОК тощо. Здобувачі обізнані щодо необхідності перевірки кваліфікаційних робіт на академічний плагіат системою програми Unicheck.

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

У ході проведення акредитації було переглянуто і удосконалено Правила прийому на навчання. Посилено механізм залучення стейкхолдерів (здобувачів вищої освіти та роботодавців) до співпраці з питань розробки та перегляду ОП, що відображено в їх рецензіях та протоколах засідання. ЗдВО обізнані щодо необхідності перевірки кваліфікаційних робіт на академічний плагіат системою програми Unicheck. Створено нову навчальну лабораторію, оновлено матеріально-технічну базу діючих лабораторій. Для осіб з особливими потребами, у 2021 встановлено підйомник до аудиторій другого поверху головного корпусу.

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

Культура якості у ЗВО підтримується шляхом діяльності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти; щорічним переглядом освітньої програми; періодичним опитуванням здобувачів щодо якості надання освітніх послуг; формування рейтингу викладачів університету за участі ЗдВО; стимулювання розвитку викладацької майстерності популяризацією заходів із дотримання академічної доброчесності. До процедур внутрішнього забезпечення якості ОП залучені представники академічної спільноти з інших закладів освіти та суб'єктів господарювання, які є рецензентами ОП.
<http://www.ksau.kherson.ua/yakovs/%D0%B0%D0%BA%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%96%D1%85-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC.html>

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 8.

Щорічний перегляд освітньої програми із залученням роботодавців. Підтримання зв'язку з випускниками освітньої програми. Періодичні опитування здобувачів щодо якості надання освітніх послуг. Прагнення до підвищення культури якості.

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

Існуючі документи внутрішньої системи якості вищої освіти варто доповнити чіткими та зрозумілими етапами розроблення та затвердження. Рекомендовано: Удосконалити внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в ДВНЗ «ХДАУ». Розробити чітку процедуру ініціювання і розроблення ОП. Чітко дотримуватися процедури моніторингу та перегляду ОП.

Рівень відповідності Критерію 8.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 8.

У ХДАЕУ наявна структурована система забезпечення якості освіти, розроблено та впроваджено комплекс внутрішньої документації у даній сфері. Передбачені процедури впроваджуються в освітній процес. ЗВО залучені до процесів оцінювання різних аспектів реалізації навчального процесу, у тому числі через представників студентського самоврядування. В Університеті налагоджено повноцінно функціонуючий зв'язок із роботодавцями. Більш продуктивний рівень функціонування системи внутрішнього забезпечення якості в ЗВО може бути досягнутий за умови ширшого інформування та залучення усіх зацікавлених сторін до даного процесу.

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.

У ХДАЕУ наявні чіткі і зрозумілі правила щодо прав та обов'язків усіх учасників освітнього процесу. Їх прозорість та доступність, обізнаність з ними учасників освітнього процесу за ОП забезпечується розміщенням на офіційному сайті закладу відповідних документів, а саме Статут ХДАЕУ (<http://www.ksau.kherson.ua/pb.html>), прийнято конференцією трудового колективу, протокол №6 від 05.03.2020 р. «Положення про організацію освітнього процесу» (http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Osvitnia_diyalnist/Pologenna_pro_organizaciju_osvitнього_процесу.pdf). Колективний договір ХДАЕУ, схвалений Конференцією трудового колективу 11 січня 2021 року, протокол №1 (http://www.ksau.kherson.ua/files/documents_2018/).

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.

ЗВО вчасно оприлюднює документи, що регламентують навчальний процес, на сайті ХДАЕУ (<http://surl.li/oasn>) оприлюднено ОП 2019, 2020 та 2021 року, навчальні плани, силабуси, протоколи засідань Ради роботодавців, Комісії з етики та академічної доброчесності, засідань студентського самоврядування та ін. На онлайн-зустрічах роботодавці та ЗдВО підтвердили факт наявності проектів на сайті ХДАЕУ в розділі «Громадське обговорення освітніх програм» (<http://surl.li/svlb>) з метою ознайомлення учасників освітнього процесу та отримання від них певних побажань щодо удосконалення.

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

Експертна група встановила, що ОП, включаючи її цілі, очікувані результати навчання та перелік компонентів, розміщено на веб-сайті Університету за посиланням http://www.ksau.kherson.ua/files/_osv.progr/, в обсязі, достатньому для інформування відповідних зацікавлених сторін (стейкхолдерів) і суспільства.

Загальний аналіз щодо Критерію 9:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 9.

Основні документи щодо ОП та діяльності ХДАЕУ присутні на сайті закладу.

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

Значних порушень за даним критерієм не виявлено.

Рівень відповідності Критерію 9.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 9.

Вимоги щодо прозорості і публічності діяльності ХДАЕУ виконано. Обсяг інформації, що оприлюднюється, є достатнім для того, аби забезпечити можливість потенційних вступників зробити поінформований вибір щодо вступу на програму, а роботодавців – щодо цілей та змісту підготовки здобувачів за даною ОП. ЕГ рекомендує зробити більш структурованим пошук інформації на сайті для легшого опрацювання інформації потенційним вступникам на дану ОП та стейкхолдерам.

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 напряміві досліджень наукових керівників.

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

Загальний аналіз щодо Критерію 10:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 10.

не застосовується

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

не застосовується

Рівень відповідності Критерію 10.

не застосовується

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 10.

не застосовується

IV. Інші спостереження

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

дані відсутні

V. Підсумки

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

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

Критерій 1. Проектування та цілі освітньої програми	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

Дзюба Надія Анатоліївна

Члени експертної групи

Степанова Тетяна Михайлівна

Ліхута Олександр Олегович