

ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"
Освітня програма	29421 Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	181 Харчові технології

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

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

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

Використані скорочення:

ID - ідентифікатор

ВСП - відокремлений структурний підрозділ

ЄДЕБО - Єдина державна електронна база з питань освіти

ЄКТС - Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

ЗВО - заклад вищої освіти

ОП - освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про освітню програму

Назва ЗВО	Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	29421
Назва ОП	Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна

2. Відомості про склад експертної групи та акредитаційну експертизу

Склад експертної групи	Цюндик Олександр Григорович, Ліхута Олександр Олегович, Подобій Олена Валеріївна (керівник)
Залучений представник роботодавців	не застосовується
Дати візиту до ЗВО	06.03.2024 р. – 08.03.2024 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП	https://docs.google.com/document/d/1Xue-oESJ2FAfGRDsoDXaBZ29CyqQ2fCZ/edit
Програма візиту експертної групи	https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2024/03/Programa-vizytu-181-bakalavr.pdf

4. Інформація про наявність у звіті інформації з обмеженим доступом

☐ Звіт не містить інформацію з обмеженим доступом

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

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

відсутні

II. Резюме

Загальні враження про ОП, найголовніші висновки щодо відповідності Критеріям

В університеті створені відповідні умови належної організації всіх сфер діяльності, що дозволяє підготувати сучасних фахівців у сфері харчових технологій. Освітня програма «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти сформована відповідно до вимог Стандарту ВО спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 «Виробництво та технології» та корелюється з місією й стратегічним планом розвитку НТУ «ХПІ». Менеджмент Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут" цілеспрямовано реалізує Стратегію розвитку університету, має чітке бачення подальших перспектив розвитку освітньої програми. Цілі ОП сформульовані з урахуванням позицій стейкхолдерів, враховують тенденції регіону, галузі та враховують вимоги до спеціальності 181 Харчові технології. Потужна робота науково-технічної бібліотеки по популяризації академічної доброчесності та закріплення кураторів з числа представників бібліотеки для супроводження студентів та НПП з питань академічного письма та академічної доброчесності. Наявна система преміювання НПП за публікацію наукових статей у Web of Science та Scopus та матеріальна допомога науково-педагогічним працівникам для стимулювання викладацької майстерності. Університет має потужну матеріально-технічну базу, яка забезпечує досягнення відповідних РН. Сучасна науково-технічна бібліотека. Діє психологічна служба зі штатними психологами, які проводять особисті консультації і регулярно організовують тренінги і семінари, спрямовані на поліпшення морально-психологічного клімату, соціальної адаптації та стресостійкості студентів. Доцільно відмітити належну роботу гарантки ОП, яка забезпечила відкритість, оперативність в узгодженні й реалізації процедур проведення акредитації. Слабкі сторони і недоліки освітньої програми «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та освітньої діяльності НТУ «ХПІ» за нею не є суттєвими та можуть бути усунені у короткий термін, а врахування наданих рекомендацій дозволить підвищити якість освітньої програми та освітньої діяльності за нею.

Підсумок сильних сторін програми та позитивних практик

1. Забезпечується своєчасне багаторівневе інформування здобувачів про цілі, зміст та очікувані результати навчання, процедури та критерії оцінювання у межах різних навчальних компонентів. 2. Наявність договорів з міжнародними установами в рамках програм академічної мобільності за спеціальністю 181 Харчові технології. 3. Потужна робота науково-технічної бібліотеки по популяризації академічної доброчесності та закріплення кураторів з числа представників бібліотеки для супроводження студентів та НПП з питань академічного письма та академічної доброчесності. 4. Проведення для підвищення педагогічної майстерності в НТУ «ХПІ» Міжнародної школа-семінар «Сучасні педагогічні технології в освіті». 5. Преміювання за публікацію наукових статей у Web of Science та Scopus та матеріальна допомога науково-педагогічним працівникам для стимулювання викладацької майстерності. 6. Підвищення педагогічної та професійної майстерності не рідше одного разу за п'ять років, як у вітчизняних, так і закордонних освітньо-наукових закладах, а також на харчових підприємствах за профілем освітніх компонент. 7. Університет має потужну матеріально-технічну базу, яка забезпечує досягнення відповідних РН. Сучасна науково-технічна бібліотека. Діє психологічна служба зі штатними психологами, які проводять особисті консультації і регулярно організовують тренінги і семінари, спрямовані на поліпшення морально-психологічного клімату, соціальної адаптації та стресостійкості студентів та викладачів. 8. В НТУ «ХПІ» сформована культура якості. Наявна практика виявлення слабких сторін ОП та реагування внутрішньої системи забезпечення якості вищої освіти на виявлені недоліки. Наявна практика врахування результатів зовнішнього забезпечення якості вищої освіти та рекомендацій експертних груп інших ОП.

Підсумок слабких сторін програми та рекомендації з її удосконалення

1. Під час формулювання цілей і програмних результатів ОП недостатньою мірою враховано досвід вітчизняних ЗВО, де реалізуються аналогічні програми, а також іноземних ЗВО. Рекомендовано у 2024 році при перегляді ОП застосувати кращий досвід та позитивні практики вітчизняних та іноземних ЗВО. 2. Робочі програми деяких ОК потребують коригування щодо відповідності ПРН, визначеним СВО. Рекомендовано у 2024 році у змісті РП і силабусів ОК визначити релевантні ПРН, уточнити матриці відповідності компетентностей та програмних результатів відповідним ОК. 3. Процедура реалізації вибору дисциплін за Профільованим пакетом дисциплін 01 та 02 проводиться дещо зарано (під час подачі здобувачем документів до ЗВО). Рекомендовано у 2024-25 н.р. передбачити вибір після вивчення дисципліни «Вступ до фаху» (1 семестр). 4. Недостатньо використано потенціал участі ЗдВО в отриманні РН в інших ЗВО та неформальній освіті. Рекомендовано до початку 2024-2025 н.р. посилити отримання результатів навчання ЗдВО в неформальній освіті. 5. Однотипність тематик кваліфікаційних робіт бакалаврів. Рекомендовано при формуванні тем КР у 2024-25 н.р. розширити перелік тематик шляхом використання реальних запитів промисловості та конкретизації існуючих тем. 6. Недостатня обізнаність ЗдВО щодо академічної доброчесності та видів її порушення. Рекомендовано посилити популяризування академічної доброчесності шляхом залучення студентського Альянсу та студентського профкому та проведення семінарів та виконання кейсових завдань у 2024-25 н.р.. 7. Залучення роботодавців та професіоналів-практиків до реалізації освітнього процесу за ОП має епізодичний характер (зі слів роботодавців). Рекомендовано у 2024 та 2025 році запровадити практику створення плану гостьових лекцій та залучення роботодавців до процесу періодичного перегляду ОП на постійній основі. 8. Слабка обізнаність ЗдВО щодо порядку дій у випадку виникнення конфліктних ситуацій. Рекомендовано з 2024 року і надалі посилити інформаційну діяльність за рахунок комунікації ЗдВО з

кураторами, працівниками деканату, представниками студентського самоврядування та профспілкових організацій. 9. Анкети і процедури опитувань, на думку ЕГ, не дають можливість виявити реальну позицію здобувачів ОП (обізнаності здобувачів щодо чіткості і зрозумілості критеріїв оцінювання, за результатами вивчення окремих ОК) чи інших зацікавлених сторін (стейкхолдерів) та ухвалювати рішення за результатами опитувань. Рекомендуємо впродовж 2024-25 н.р. удосконалити зміст анкет та процедуру проведення опитувань. 10. Відсутня можливість перегляду на сайті ЗВО результатів громадського обговорення проєкту ОП та форма зворотнього зв'язку. Рекомендовано у 2024-25 н.р. під час громадського обговорення ОП вказувати корпоративну пошту гаранта або кафедри для надання пропозицій та зауважень або створити гугл форму для надання зворотнього зв'язку.

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 "Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства" представлена ЕГ у редакціях 2020, 2021, 2022 та 2023 років (затверджені Вченою радою НТУ "ХПІ", протокол №4 від 03 липня 2020 р., протокол №4 від 30 квітня 2021 р., протокол №4 від 27 травня 2022 р., протокол №4 від 05 травня 2023 р.). ОП має сформульовані належним чином цілі, які відповідають місії <https://www.kpi.kharkov.ua/ukr/ntu-hpi/mission/> та Стратегічному плану розвитку НТУ "ХПІ" на 2021-2025 рр. <https://www.kpi.kharkov.ua/ukr/ntu-hpi/strategichnyj-plan-rozvytku-ntu-hpi-na-2019-2025-roku/>. Стратегічна мета НТУ "ХПІ" полягає у реалізації широкого спектру освітніх послуг, затребуваними основними профільними ринками, проведенні фундаментальних та прикладних наукових досліджень та трансфері їх результатів у освітній процес, забезпеченні потреб підприємств та установ через ефективно діючу технологію співпраці за рахунок спадкоємності науко-дослідних традицій та шкіл. Основною метою Університету є підготовка висококваліфікованих і конкурентоспроможних на національному та міжнародному ринках праці фахівців для управління підприємствами, установами та організаціями всіх форм власності. ОП дозволяє сформувати і розвинути у здобувачів програмні компетентності, що сприятиме оволодінню ними необхідними знаннями, вміннями та навичками фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології. Мета ОП полягає у забезпеченні підготовки фахівців в галузі харчових технологій, здатних до комплексного розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем технічного і технологічного характеру у сфері виробництва та контролю якості та безпечності харчових продуктів з урахуванням потреб всіх стейкхолдерів. Унікальність освітньої програми, як зазначила гарант ОП, полягає в тому, що ОП передбачає поглиблену теоретичну та практичну підготовку здобувачів для формування фундаментальних та прикладних основ, компетентностей, необхідних для професійної діяльності у сфері технологій жирів, продуктів бродіння і виноробства з метою розробки та впровадження у виробництво якісних і безпечних харчових продуктів. Проте варто зазначити, що заявлена унікальність програми "Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства" формується виключно за рахунок освітніх компонентів вибіркової частини. ЕГ вважає, що заявлена унікальність не в повному обсязі визначена цілями ОП та рекомендує це врахувати під час перегляду ОП у 2024 році.

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

Під час зустрічі з гарантом та зустрічей з НПП, здобувачами та адміністративним персоналом ЕГ встановлено, що цілі та програмні результати ОП "Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства" щорічно моніторяться та коригуються з урахуванням інтересів здобувачів вищої освіти, випускників, роботодавців та академічної спільноти, що унормовано в діючих Методичних рекомендаціях щодо порядку розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм в НТУ "ХПІ" <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/quality/wp-content/uploads/sites/25/2019/10/Metodychni-rekomendatsiyi-shhodo-OP.pdf> Під час зустрічі (5) встановлено, що роботодавці залучаються до розвитку ОП, зацікавлені у фахівцях сучасного рівня підготовки, мають можливість долучатися до рецензування програм, спільних заходах, зокрема, під час проведення «круглих столів» на науково-технічних конференціях різного рівня, в тому числі і міжнародних, на ярмарку робочих місць "Політех", та у особистому спілкуванні з гарантом ОП. Надані пропозиції були розглянуті на засіданнях робочої групи, про що зазначено в протоколах робочих груп. За пропозицією: Олександра Єни (інженер-технолог ТОВ "Віравікс Україна") введено дисципліну «Технології дріжджів» до блоку дисциплін вільного вибору студента; Олени Лазаренко (генерального директора ТОВ «ВАДАРТ ГРУП») збільшено кількість кредитів для дисципліни ОК 23 «Основи фізіології та гігієни харчування»; Владислава Гусака (головного технолога ТОВ «КАПРО ОЙЛ») рекомендовано

ввести дисципліну «Сучасні технології пакування харчових продуктів» та врахувати питання якості та безпечності харчових продуктів під час їх зберігання. Під час інтерв'ювання з фокус-групами було підтверджено факт обговорення ОП на засіданнях робочих груп, кафедри, Вченої ради інституту та Вченої ради університету. З рецензіями-відгуками, протоколами засідання робочих груп кафедри технології жирів та продуктів бродіння експертна група ознайомила і констатує, що вони враховані у поточній редакції ОП. Проте ЕГ вважає за доцільне підвищити рівень залучення роботодавців до удосконалення ОП "Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства" шляхом включення їх до складу робочої групи ОП, слід зазначити, що які на зустрічі 5 роботодавці висловили також своє бачення щодо дуальної форми здобуття освіти.

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.

Під час аналізу звіту про самооцінювання та редакції ОП 2020-2023 рр., рецензій-відгуків зовнішніх стейкхолдерів та результатів інтерв'ювання фокус-груп ЕГ було встановлено, що сформульовані в ОП цілі та програмні результати навчання відображають сучасні тенденції розвитку спеціальності, ринку праці, галузевого та регіонального контексту. Відповідно Стратегії розвитку експорту продукції сільського господарства, харчової та переробної промисловості України <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/588-2019-%D1%80#Text>, що враховує сучасні тенденції розвитку галузевого контексту, що полягають у забезпеченні ринку якісною та безпечною харчовою продукцією у ОП передбачено цілі та ПРН, спрямовані на його забезпечення (ПРН 10-11, ПРН 14-15). Зокрема регіональний контекст відповідно Стратегії розвитку Харківської області на період 2021-2027 роки <https://kharkivoda.gov.ua/oblasna-derzhavna-administratsiya/struktura-administratsiyi/strukturni-pidrozdzili/717/102538> передбачено при формулюванні та забезпеченні ПРН та цілей ОП, що відображено у змісті ОК 13, 21, 24, 26, 28, 29, 30. Робоча група вивчала досвід реалізації аналогічних ОП, зокрема: Національний університет харчових технологій <https://nuft.edu.ua/>, Одеський національний технологічний університет <https://ontu.edu.ua/> лише в частині формування вибірових компонентів ОП. Проте, прикладів використання кращих практик інших вітчизняних та закордонних ЗВО на ОП відсутні. Схожі ОП реалізуються в університетах Європи, на спеціальності 181 Харчові технології наявний досвід реалізації програм подвійних дипломів (Німеччина) <https://drive.google.com/drive/folders/1pOVUfxc8Wxa6nhEOxB5e1jvKGuDhLoz3>. ЕГ рекомендує поглибити використання досвіду та кращих практик іноземних ЗВО, оскільки НТУ "ХПІ" має численні укладені двосторонні угоди про співпрацю із закордонними ЗВО.

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.

Порівняння програмних результатів навчання ОП з вимогами визначеними Стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 «Виробництво та технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, який затверджено наказом МОН України №1125 від 18.10.2018 р., дозволило ЕГ дійти висновку, що ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» дозволяє досягти результатів навчання; форма атестації здобувачів вищої освіти відповідає вимогам діючого стандарту. ОП передбачає 14 загальних компетентностей, 16 спеціальних (фахових) компетентностей та 27 програмних результатів навчання, які передбачено стандартом вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології. Інші (додаткові) компетентності та програмні результати у ОП відсутні, зокрема такі, що формують особливість ОП. Програмні результати навчання, визначені в ОП «Технологія жирів, продуктів бродіння та виноробства» дозволяють отримати здобувачам уміння та навички, визначені в 6 рівні Національної рамки кваліфікації.

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 1.

Сильні сторони відсутні.

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

1. В ОП відсутні додаткові СК та ПРН, які б підкреслювали унікальність та особливість освітньо-професійної програми, причому, слід зазначити, що уточнення відсутні і у наявних компетентностях, і у змісті робочих програм дисциплін. 2. Наявна слабка взаємодія по залученню до удосконалення ОП роботодавців. 3. Під час формулювання цілей і програмних результатів ОП недостатньо мірою враховано досвід вітчизняних ЗВО, де реалізуються аналогічні програми, а також іноземних ЗВО. ЕГ рекомендує: 1. У 2024 році деталізувати наявні ПРН та СК або

сформулювати додаткові СК та ПРН, вказавши приналежність до професійної діяльності у сфері технологій жирів, продуктів бродіння і виноробства, що дозволить посилити унікальність ОП. 2. Підвищити рівень залучення роботодавців до удосконалення ОП у 2024-25 н.р. шляхом включення їх до складу робочої групи ОП та залучення до розвитку та впровадження дуальної форми здобуття освіти 3. У 2024 році при перегляді ОП застосувати та інтегрувати кращий досвід та позитивні практики вітчизняних та іноземних ЗВО.

Рівень відповідності Критерію 1.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 1.

ЕГ на підставі аналізу відомостей, інтерв'ювання на фокус-групах зазначає повну відповідність за підкритерієм 1.1 та 1.2, зокрема, цілі ОП «Технологія жирів, продуктів бродіння та виноробства» сформульовані з урахуванням позицій стейкхолдерів, враховують тенденції регіону, галузі, корелюють з місією та стратегією університету; часткову відповідність за підкритерієм 1.3 та 1.4, зокрема, наявні незначні слабкі сторони за підкритеріями 1.3 (недостатнє використання кращих практик вітчизняних і зарубіжних ЗВО) та 1.4 (посилення унікальності освітньої програми) та враховуючи надані рекомендації, вважає, що ці зауваження є несуттєвими, легко усуваються, тому освітня програма відповідає рівню В за Критерієм 1.

Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми:

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

Обсяг ОПП "Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства" для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти становить 240 кредитів ЄКТС, що відповідає п. 4 ст. 5 ЗУ «Про вищу освіту». ОП за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології та узгоджується з Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2024/01/Polozhennya_pro_organizatsiyu_osvitnogo_protseesu_29_11_2023.pdf (п.10). ЕГ встановила, що в структурі ОП "Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства" робочою групою забезпечено можливість формування вільного вибору студентами освітніх компонент в межах - 61 кредиту ЄКТС або складає 25,4%. Обов'язкова складова охоплює 179 кредитів, в т.ч. включає практичну підготовку та атестацію в розмірі по 6 кредитів ЄКТС (ОП 2020 ,2021 ,2022) а також 12 кредитів - в ОП 2023. НП відповідає ОП "Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства" за загальним обсягом кредитів, обсягом обов'язкових і вибіркових компонент та структурно-логічній схемі вивчення ОК.

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.

Структура ОП передбачає загальний термін навчання 3 р. 10 місяців, є чіткою та включає перелік обов'язкових та вибіркових компонентів. Поділ ОК загальної та спеціальної (фахової) підготовки за семестрами є логічним та забезпечує послідовне набуття знань та навичок здобувачами вищої освіти (структурно-логічна схема). Загалом, на думку ЕГ, дисципліни, які викладаються на ОП, логічно взаємопов'язані, що можна простежити в структурно-логічній схемі ОПП, і в сукупності забезпечують досягнення заявлених цілей та програмних результатів навчання. Проте, на думку ЕГ, дискусійним є відсутність у ОК 29 "Технології харчових виробництв ч. 1,2", обсяг 10 кредитів ЄКТС тем з технологій жирів, технологій продуктів бродіння та виноробства. ЕГ рекомендує переглянути зміст ОК 29 та внести зміни до її змісту у 2024-25 н.р. Аналіз «Матриці забезпечення програмних результатів навчання відповідними освітніми компонентами» та робочих програм дисциплін показав, що не всі ОК є релевантними ПРН. ЕГ вважає за необхідне, і про це було зазначено під час спілкування з гарантом ОП та членами робочої групи, провести ґрунтовний аналіз відповідності змісту ОК компетентностям та програмним результатам до початку 2024-25 н.р. ОП містить набір обов'язкових дисциплін гуманітарного спрямування ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК 6, які забезпечують досягнення програмних результатів, що корелюють із загальними компетентностями.

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

Аналіз профілю ОП "Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства", робочих програм навчальних дисциплін та їх методичного забезпечення підтверджують, що зміст ОП відповідає предметній області спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 «Виробництво та технології», визначеної стандартом вищої освіти. Цілі навчання за ОП корелюють із зазначеною предметною областю. Теоретичний зміст предметної області розкрито в ОК23, ОК24, ОК26, ОК27, ОК28, ОК29, ОК30 та посилено ВК. Опанування методів, методик та технологій реалізується при вивченні освітніх компонент ОК13, ОК17, ОК20, ОК21, ОК24, ОК28, ОК30 та посилено ВК. Опанування та використання інструментів та обладнання реалізоване в ОК8, ОК9, ОК10, ОК11, ОК12, ОК16, ОК18, ОК19, ОК30 та посилено ВК. Навчальні дисципліни, курсові роботи, ознайомча, виробнича та переддипломна практика мають професійне спрямування, сприяють набуттю як теоретичних, так і практичних навичок. Зміст вибірових дисциплін професійних блоків В1 і В2 також підтверджує прямий зв'язок зі спеціальністю 181 Харчові технології та професійним спрямування технології жирів та продуктів бродіння і виноробства. Ознайомлення зі змістом курсових проєктів та робіт, звітів про проходження практики, кваліфікаційних робіт, наданих на запит ЕГ, підтверджують відповідність змісту цих освітніх компонентів предметній області.

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

Можливість формування вільної освітньої траєкторії в НТУ "ХПІ" регламентовано Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2024/01/Polozhennya_pro_organizatsiyu_osvitnogo_protseesu_29_11_2023.pdf. Структурою ОП "Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства" передбачено формування вільної освітньої траєкторії та реалізації вільного вибору студентами освітніх компонент в межах - 61 кредиту ЄКТС, що складає 25,4% і відповідає п.15 частини першої статті 62 ЗУ "Про вищу освіту". Вибір дисциплін в НТУ «ХПІ» здійснюється згідно Положення про порядок реалізації студентами права на вільний вибір навчальних дисциплін https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2024/01/Polozhennya_pro_vybirkovist_DVV_20_12_20231.pdf. НП враховує вимогу щодо вибіровості дисциплін ОП та передбачає кілька рівнів вибору в межах 61 кредиту (Профільна підготовка. Профільований пакет дисциплін 01 або 02 (34 кредити); Дисципліни вільного вибору студента профільної підготовки згідно переліку (15 кредитів); Дисципліни вільного вибору студента із загальноуніверситетського каталогу дисциплін (12 кредитів)). Зміст вибірових компонентів презентований у вигляді силабусів на сайті кафедри. Право вибору реалізується здобувачем шляхом написання заяви і за окремим каталогом - усне опитування. Ознайомлення ЕГ з індивідуальними навчальними планами здобувачів вищої освіти (надані на запит ЕГ) та інтерв'ювання зі студентами (зустріч 3 та відкрита зустріч) підтвердили факт можливості реалізувати своє право вільно формувати індивідуальну освітню траєкторію, крім того, додатково існує можливість вільного вибору бази практики, теми курсового проєкту/роботи, теми кваліфікаційної роботи. ЕГ було встановлено під час зустрічі 3 та зустрічі 5, що студенти та випускники ОП вважають процедурою прозорою та зрозумілою, а також вносять пропозиції по розширенню переліку вибірових компонент ОП. ЕГ констатує, що усі здобувачі обрали вибірові компоненти згідно порядку вибору, результати вибору різних дисциплін зафіксовано в індивідуальних навчальних планах студентів різних курсів навчання, які наявні в додаткових матеріалах акредитаційної справи.

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

Структурою ОП та НП передбачена ознайомча практика (в структурі дисципліни "Вступ до фаху"), виробнича практика тривалістю 4 тижні (6 кредитів) (введено до ОП у 2021 році) та переддипломна практика тривалістю 4 тижні (6 кредитів), які дозволяють здобувачам набути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності. Практична підготовка здійснюється відповідно до Положення про порядок проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти НТУ «ХПІ» <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2023/12/Polozhennya-pro-poryadok-provedennya-praktychnoyi-pidgotovky-zdobuvachiv-vyshhoyi-osvity.pdf> та проводиться на підприємствах харчової промисловості України <https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/praktika/>, в структурних підрозділах НТУ «ХПІ» та інших організаціях, установах (наявні приклади звітів та щоденників з практики у матеріалах доаткових документів). Зміст практик відповідно до нормативних документів враховує сучасні тенденції розвитку галузі та вимоги до фахівців та програма практик передбачає набуття студентами необхідних компетенцій та практичних навичок. Слід зазначити, що у зв'язку з виникненням форс-мажорних обставин (воєнний стан, карантин) організація практики за ОП здійснюється з використанням дистанційних технологій, зокрема платформи Office 365. ЕГ зазначає, що здобувачі мають право вибору місця проходження практики, а також можливість укладання індивідуальних угод з підприємством за окремою заявою. Крім того, у довоєнний період позитивною практикою була організація навчальних екскурсій, організація практичних та лабораторних занять в умовах реального виробництва, що сприяє поглибленню професійних навичок здобувачами ОП. Практична підготовка здобувачів вищої освіти за ОП "Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства" в межах аудиторних годин НП відбувається під час практичних та лабораторних занять та регламентована нормативними документами університету. За результатами аналізу НП встановлено, що розподіл аудиторного навантаження для більшості ОК між лекціями та практичними/лабораторними заняттями реалізується у приблизному співвідношенні 50/50.

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

Розвиток soft-skills у здобувачів вищої освіти відповідно до ОП формують такі обов'язкові компоненти як ОК 1. Історія і культура України, ОК 2. Українська мова за професійним спрямуванням, ОК 3. Іноземна мова ОК 5.Правознавство, ОК 6. Історія науки і техніки, ОК 31. Виробнича практика, ОК 32 Переддипломна практика та Атестація. Перелічені освітні компоненти сприяють набуттю необхідних компетенцій здобувачами та можливість досягнення ПРН, визначених стандартом вищої освіти (ПРН 2, ПРН 3, ПРН 4, ПРН 18, ПРН 19, ПРН 21, ПРН 22, ПРН 26). Крім того, ЕГ зазначає, що інші освітні компоненти ОП можуть містити елементи, які дозволяють набутти soft skills (м'які соціальні навички) завдяки використанню відповідних методів навчання і викладання (зокрема, курсові роботи та проекти в межах обсягу ОК, виконання та захист значної частини індивідуальних завдань, передбачених НП за ОП).

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

Професійний стандарт за спеціальністю 181 Харчові технології відсутній.

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

Співвідношення обсягу окремих ОК ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів визначається Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2024/01/Polozhennya_pro_organizatsiyu_osvitnogo_protseesu_29_11_2023.pdf. Проведена експертиза ОП, НП та інтерв'ювання на фокус-групах показали, що співвіднесення обсягу кредитів освітніх компонентів ОП із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти у навчальному плані має наступний розподіл: 1. Загальна підготовка – 81 кредит (34%): 43% (аудиторні), 57% (самостійна робота). 2. Спеціальна (фахова) підготовка – 80 кредитів (33%): 43% (аудиторні), 57% (самостійна робота) без урахування практичної підготовки (виробнича, переддипломна практики) та підсумкової атестації. 3. Вибіркові освітні компоненти – 61 кредит (25%): 41% (аудиторні), 59% (самостійна робота). Для забезпечення контролю виконання самостійної роботи практично за всіма освітніми компонентами у НП передбачено такі види індивідуальних завдань: розрахункове завдання, розрахунково-графічне завдання, реферат, курсова робота та курсовий проект. На думку ЕГ, це є позитивним моментом, що дозволяє викладачу здійснювати контроль засвоєння матеріалу винесеного на самостійне опрацювання або закріплення методик виконання розрахунків та інших видів завдань графічного характеру.

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

Підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою на ОП не здійснюється.

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 2.

Наявність багаторівневої системи вибору освітніх компонент за ОП. У довоєнний період позитивною практикою була організація навчальних екскурсій, проведення практичних та лабораторних занять в умовах реального виробництва за профільними компонентами ОП, що сприяло поглибленню професійних навичок здобувачів ОП.

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

1. У рубриці профілю ОП “Передумови” наведено некоректну інформацію “... або професійно-технічна освіта”. 2. Робочі програми деяких освітніх компонентів потребують коригування щодо відповідності програмним результатам навчання, визначеним Стандартом вищої освіти. 3. Процедура реалізації вибору дисциплін за Профільованим пакетом дисциплін 01 та 02 проводиться дещо зарано (під час подачі здобувачем документів до ЗВО). 4. У зв'язку з виникненням форс-мажорних обставин (воєнний стан, карантин) організація практики за ОП здійснюється з

використанням дистанційних технологій, зокрема платформи Office 365. Рекомендації: 1. У редакції ОП 2024 року в рубриці «Передумови» зазначити коректну інформацію відповідно вимог стандарту вищої освіти спеціальності «Наявність повної загальної середньої освіти; освітньо- кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»; ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр»). 2. У 2024 році у змісті робочих програм і си́лабусів освітніх компонентів визначити релевантні ПРН, уточнити матриці відповідності компетентностей та програмних результатів відповідним ОК. 3. У 2024-25 н.р. переглянути процедуру вибору та передбачити вибір Профільованого пакету дисциплін 01 та 02 (професійне спрямування) після вивчення дисципліни «Вступ до фаху» (1 семестр). 4. По завершенню воєнного стану відновити проходження практики здобувачами в умовах реальних виробництв.

Рівень відповідності Критерію 2.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 2.

На підставі проведеного експертного оцінювання ЕГ зазначає, що ОП демонструє повну відповідність за підкритеріями 2.1, 2.3, 2.6-2.8, за змістом відповідає вимогам законодавства щодо обсягу та вибіркової. є структурованою та характеризується наявною послідовністю та зв'язками між ОК, дозволяє забезпечити задекларовані цілі та ПРН. Зміст ОП відповідає предметній області спеціальності 181 Харчові технології за об'єктами вивчення, методами діяльності, цілями навчання, теоретичним змістом, практичною складовою. Набуття фахових компетентностей (hard skills) та soft skills відбувається за рахунок обов'язкових компонент та підсилюється вибілковими компонентами ОП. За підкритеріями 2.2, 2.4 та 2.5 ОП частково узгоджена та має незначні слабкі сторони та характеризуються недоліками, що не є суттєвими (некоректна інформація у профілі ОП, нерелевантність ПРН у деяких робочих програмах дисциплін, місце вибору профільованого пакету дисциплін, організація практичної підготовки онлайн із застосуванням) та які можна усунути в короткі терміни, зокрема і у поточному семестрі та при наступному перегляді ОП. Враховуючи цілісний підхід в оцінюванні критерію, відсутність критичних зауважень за підкритеріями, ЕГ вважає, що ОП за Критерієм 2 відповідає рівню В.

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

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

Правила прийому на навчання до НТУ «ХПІ» є чіткими і зрозумілими, оприлюднені на офіційному сайті університету у вкладці Вступнику - Найважливіше - Правила прийому http://vstup.kpi.kharkov.ua/admission/admission_rules/. Дискримінаційні положення у правилах прийому університету відсутні.

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

Правила прийому на навчання сформульовані з урахуванням особливостей спеціальності 181 «Харчові технології» за ОП «Технологія жирів, продуктів бродіння і виноробства». Прийом здійснюється на конкурсній основі за результатами мотиваційного листа та результатів НМТ та/або ЗНО http://vstup.kpi.kharkov.ua/wp-content/uploads/2023/05/kht_dorozhna_karta_vstupnoi_kampanii_2023_roku_v_ntu_khpi_bak.pdf. Конкурсний відбір на місця держзамовлення здійснюється на основі конкурсного бала, який враховує результати НМТ та/або ЗНО відповідно до Правил прийому. При однаковій кількості балів враховується рейтинг мотиваційних листів. При вступі на небюджетні конкурсні пропозиції конкурсний відбір проводиться на основі розгляду мотиваційних листів, відповідно з Вимогами до мотиваційних листів вступників НТУ«ХПІ» у 2023 р.

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

Правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, в НТУ «ХПІ» регулюються Положенням про академічну мобільність студентів, аспірантів, докторантів, науково-педагогічних та наукових працівників НТУ «ХПІ» <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2023/12/Polozhennya-pro-akademichnu-mobilnist-studentiv.pdf>, Положенням про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і

переведення здобувачів вищої освіти, а також надання їм академічної відпустки та права на повторне навчання <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2023/12/Polozhennya-pro-poryadok-vidrahuvannya-pereryvannya-navchannya-ponovlennya-i-perevedennya.pdf>, Положенням про порядок визнання результатів неформальної та інформальної освіти у НТУ «ХПІ» <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2024/01/Polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-neformalnoyi-ta-informalnoyi-osvity.pdf>, Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2024/01/Polozhennya_pro_organizatsiyu_osvitnogo_protseesu_29_11_2023.pdf.

Перезарахування результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, здійснюється для осіб, що переводяться з інших закладів освіти, поновлюються на навчання, продовжують навчання після академічної відпустки. Критерієм перезарахування є відповідність раніше вивчених навчальних дисциплін і пройдених практик вимогам стандартів вищої освіти та ОП, за якою буде продовжено навчання. Визнання результатів освітньої ступеневої та кредитної академічної мобільності ЗдВО здійснюється на основі кредитів ЄКТС. За освітньою програмою «Технологія жирів, продуктів бродіння і виноробства» подібні практики не застосовувалися.

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 в інших закладах освіти, регулюються Положенням про порядок визнання результатів неформальної та інформальної освіти у НТУ «ХПІ» <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2024/01/Polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-neformalnoyi-ta-informalnoyi-osvity.pdf>. Здобувач вищої освіти звертається із заявою на ім'я директора навчально-наукового інституту з проханням про визнання результатів навчання, набутих у неформальній/інформальній освіті. До заяви додаються документи, які підтверджують інформацію про неформальне/інформальне навчання. За освітньою програмою «Технологія жирів, продуктів бродіння і виноробства» подібні практики не застосовувалися. Рекомендовано до початку 2024-2025 навчального року посилити обізнаність студентів про отримання результатів навчання ЗдВО в неформальній освіті шляхом проведення роз'яснювальної роботи викладачами, що реалізують ОП та представниками студентського активу.

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 3.

Сильною стороною ЕГ вважає стабільний контингент здобувачів ОП, що свідчить про проведення системної профорієнтаційної роботи випусковою кафедрою технології жирів та продуктів бродіння.

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

Недостатньо використано потенціал участі ЗдВО в отриманні результатів навчання в інших закладах вищої освіти та неформальній освіті. Рекомендовано до початку 2024-2025 навчального року посилити співпрацю з іншими закладами вищої освіти в питанні академічної мобільності ЗдВО, а також отримання результатів навчання ЗдВО в неформальній освіті.

Рівень відповідності Критерію 3.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 3.

ЕГ зазначає повну відповідність підкритерію 3.1 3.2 за рахунок чітких і зрозумілих правил прийому на навчання. За відсутності участі ЗдВО на даній ОП в програмах академічної мобільності та відсутності участі ЗдВО в отриманні результатів навчання в інших закладах вищої освіти та неформальній освіті ЕГ зазначає часткову відповідність підкритерію 3.3 та 3.4. Загалом ЕГ зазначає відповідність критерію за рівнем В за рахунок чітких і зрозумілих правил прийому на навчання, визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО та під час академічної мобільності, обізнаність щодо них здобувачів. Зазначені недоліки ЕГ вважає некритичними.

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.

Аналізуючи відомості самооцінювання, результати спілкування з науково педагогічним персоналом, здобувачами вищої освіти, встановлено, що форми та методи навчання, які використовуються на даній ОП регулюються згідно ЗУ «Про вищу освіту» від 1 липня 2014 року № 1556-VII та відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2024/01/Polozhennya_pro_organizatsiyu_osvitnogo_protseesu_29_11_2023.pdf за денною та заочною формами навчання. Проаналізувавши матриці відповідності, силабуси ОК, спілкування з НПП та здобувачами встановлено, що для досягнення ПРН використовуються практичний, словесний, пояснювально-ілюстративний, наочний, дослідницький методи навчання у формі лекцій, практичних, лабораторних та семінарських занять, самостійної та індивідуальної роботи. Критерії та форми оцінювання результатів навчання здобувачів регламентується Положенням про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг студентів <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2024/01/Polozhennya-pro-kryteriyi-otsinyuvannya-znan-ta-vmin-i-pro-rejtyng-zdobuvachiv.pdf>, та представлені у вигляді поточного, підсумкового контролю, зокрема може бути зарахований за результатами екзаменів, заліків або шляхом накопичення та у формі державної атестації. У ході спілкування з НПП та здобувачами встановлено, що навчання на ОП має студентоцентрований підхід, що регламентується Положенням про академічну мобільність студентів, аспірантів, докторантів, науково-педагогічних та наукових працівників НТУ «ХПІ» <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2023/12/Polozhennya-pro-akademichnu-mobilnist-studentiv.pdf>, Положенням про порядок реалізації студентами права на вільний вибір навчальних дисциплін https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2024/01/Polozhennya_pro_vybirkovist_DVV_20_12_20231.pdf, Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2024/01/Polozhennya_pro_organizatsiyu_osvitnogo_protseesu_29_11_2023.pdf та має всі ознаки академічної свободи, яка представлена через вибір здобувачами форми навчання, вибір ОК для вивчення, вибір направлення наукових досліджень, тем курсових та кваліфікаційних робіт, баз для проходження виробничої та переддипломної практик та можливість навчання одночасно за декількома освітніми програмами. Між здобувачами та НПП налагоджені дружні відносини, в результаті чого, студенти вільно висловлюють думки та пропозиції в ході занять. Академічні свободи для НПП виражаються у самостійному визначенні змісту ОК, вільному виборі навчальних матеріалів та вільному обиранні методів навчання і викладання для досягнення ПРН. Зі слів здобувачів та випускників, вони задоволені високим професіоналізмом та рівнем викладання ОК на даній ОП.

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).

У ході вивчення відомостей самооцінювання ЕГ було встановлено та підтверджено під час спілкування зі здобувачами та НПП, що на першому занятті з кожного ОК здобувачам надається у доступній формі повна інформація щодо цілей, змісту, результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання, а у разі необхідності може бути повторно протягом вивчення ОК. На сайті НТУ «ХПІ», до якого є вільний доступ у всіх учасників освітнього процесу, розміщені Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2024/01/Polozhennya_pro_organizatsiyu_osvitnogo_protseesu_29_11_2023.pdf; Положення про навчання студентів за індивідуальним графіком; Положення про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг студентів <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2024/01/Polozhennya-pro-kryteriyi-otsinyuvannya-znan-ta-vmin-i-pro-rejtyng-zdobuvachiv.pdf>. На сайті кафедри технології жирів та продуктів бродіння <https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/kompleksi-navchalno-metodichnogo-zabezpechennya-distisiplin/> розміщені навчально методичне забезпечення та силабуси до ОК. У силабусі окремого ОК наведена інформація щодо цілей, змісту, результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання, з якою студенти можуть вільно ознайомитись. Зі слів гаранту та НПП, які проводять викладання на ОП, для своєчасного інформування здобувачів використовуються комбінування системи Moodle та Office 365, також для швидкої комунікації використовуються корпоративна електронна пошта та чати Telegram. На думку ЕГ обраних методів і форм інформування здобувачів вищої освіти достатньо для забезпечення освітнього процесу.

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

У ході вивчення відомостей самооцінювання та спілкування зі здобувачами і НПП, які забезпечують викладання на даній ОП, експертна група з'ясувала, що під час реалізації ОП забезпечується поєднання навчання і досліджень. Це підтверджується участю здобувачів у Міжнародній науково-практичній конференції MicroCAD «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я», Міжнародній науково-практичній конференції магістрантів та аспірантів «Теоретичні та практичні дослідження молодих науковців», Міжнародній науковій конференції молодих учених, аспірантів і студентів (НУХТ), Міжнародній конференції «Олійно-жирова галузь: технології та ринок», <https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/nauka-2/naukovi-pratsi-kafedri/> та представлені у вигляді тез доповідей

та наукових статей. На кафедрі технології жирів та продуктів бродіння функціонують два наукових гуртки "Інноваційні харчові технології" та "Vagantes", але під час спілкування зі здобувачами встановлено, що більшість з них не поінформовані про існування та роботу цих наукових гуртків. У ході аналізу тематик кваліфікаційних робіт, експертною групою було встановлено, що на кафедрі технології жирів та продуктів бродіння практикується використання однакових тем, що можуть призвести до порушень академічної доброчесності з боку здобувачів вищої освіти.

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

Оновлення ОП відбувається щорічно шляхом оновлення частини ОК. Підставою до оновлення ОК та ОП в цілому може відбуватись за ініціативи і пропозицій гаранта ОП, пропозицій та зауважень НПП, здобувачів вищої освіти, випускників, роботодавців та інших зацікавлених в тому стейкхолдерів. Гарант та НПП збирають побажання, пропозиції та зауваження від здобувачів вищої освіти, студентського самоврядування, випускників та роботодавців; далі гарант ініціює перегляд і оновлення ОП. У ході обговорення розглядаються всі пропозиції, що надійшли та приймають до впровадження сучасні практики, інновації та наукові досягнення, які будуть використані під час навчання. В ході проведення експертизи встановлено, що НПП оновлюють зміст своїх ОК за рахунок включення власних наукових досліджень шляхом оновлення розглядаємих тематик під час вивчення ОК, методичного забезпечення та виданням підручників. Значимість та високий рівень кваліфікації НПП підтверджується їх участю у держбюджетних тематиках, господарчих договорах, науково-дослідних роботах кафедри, проходженням стажування на підприємствах та наукових установах галузі, про що свідчить інформація наведена у відомостях самооцінювання та додатково надана інформація у ході проведення експертизи.

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

Під час опрацювання наданої інформації в відомостях самооцінювання та спілкування з представниками різних фокус-груп експертною групою було встановлено, що в НТУ «ХПІ» дотримуються стратегії інтернаціоналізації (<https://www.kpi.kharkov.ua/ukr/mizhnarodni-zv-yazki/strategiya-internatsionalizatsiy/>). У рамках цієї стратегії підписано міжнародний договір між НТУ «ХПІ» та підприємством Allfein Feinkost GmbH & Co. KG. на проходження студентами практики на потужностях німецького підприємства <https://polytechnic.kpi.kharkov.ua/files/2022-01-02.pdf>; НПП та здобувачі приймають участь у різних міжнародних конференціях: "Олійно-жирова галузь", "Сучасні технології соєвої індустрії", MicroCAD, International Scientific Symposium Metrology and Metrology Assurance (MMA), Bulgaria <https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/nauka-2/naukovi-pratsi-kafedri/>; НПП та здобувачі мають доступ до міжнародних наукометричних баз <http://library.kpi.kharkov.ua/uk/resursu>; здобувачі приймають участь у програмі подвійного диплому DSG2 для бакалаврів згідно спільному освітньому проєкту між НТУ «ХПІ» та Магдебурзьким університетом ім. Отто-фон-Геріке, м. Магдебург, Німеччина <https://drive.google.com/drive/folders/1pOVUfcx8Wxa6nhEOxB5e1jvKGuDhLoz3>; на час проведення експертизи в ЗВО ведуться перемовини на заключному етапі з Policy Advisor Internationalisation – Erasmus+ KA171 Ghent University - International Relations Office та University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca щодо участі у проєкті Erasmus+ KA171. Наразі здобувачі вищої освіти і НПП стикаються з проблемами реалізації міжнародних програм через військові дії в Україні і складність перетину кордону. У ході спілкування зі здобувачами вищої освіти та НПП встановлено, що вони проінформовані про наявні міжнародні програми та стажування і мають бажання приймати в них участь. У ЗВО стимулюється міжнародна академічна мобільність шляхом повного відшкодування витрат на міжнародні відрядження та відображенням результатів у загальному рейтингуванні викладачів, де кращі можуть отримувати матеріальне винагородження.

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 4.

Забезпечується своєчасне багаторівневе інформування здобувачів про цілі, зміст та очікувані результати навчання, процедури та критерії оцінювання у межах різних навчальних компонентів. Здобувачі обізнані і мають можливість прийняти участь у формуванні освітньої програми шляхом подання своїх пропозицій щодо покращення ОП. Наявність договорів з міжнародними установами в рамках програм академічної мобільності за спеціальністю 181 Харчові технології.

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

1. Недостатня якість проведення анкетування здобувачів вищої освіти за результатами вивчення окремих ОК. Рекомендовано протягом 2024-2025 н.р. покращити та зробити більш уточнююче анкетування здобувачів за результатами вивчення освітніх компонент на ОП для своєчасного врахування думки здобувачів і відповідного

коригування змісту освітнього компоненту, його методів і форм викладання. 2. Недостатня залученість здобувачів до роботи у наукових гуртках. Рекомендовано покращити інформування та більш активно долучати здобувачів до виконання науково-дослідної роботи у рамках роботи наукових гуртків шляхом участі у виконанні наукових проєктів на замовлення підприємств. Недолік рекомендовано усунути протягом 2024-2025 н.р. 3. Однотипність тематик кваліфікаційних робіт бакалаврів. Рекомендовано при формуванні тем кваліфікаційних робіт у 2024-2025 н.р. розширити перелік тематик кваліфікаційних робіт шляхом використання реальних запитів промисловості та конкретизації існуючих тем. Рекомендовано під час проведення наступного оновлення ОП враховувати досвід та практики інших ЗВО схожих за направленнями.

Рівень відповідності Критерію 4.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 4.

Під час роботи експертної групи встановлено повну відповідність ОП за підкритеріями 4.1 та 4.5 за формами та методами навчання і викладання, відповідає вимогам студентоцентрованого підходу, принципам академічної свободи та інтернаціоналізації діяльності ЗВО, яка виражається в міжнародній співпраці з іноземними ЗВО та профільними підприємствами. За підкритеріями 4.2-4.4 встановлено часткову відповідність за відсутності чітких результатів анкетування ЗдВО за результатами вивчення окремих ОК, за відсутністю залучення здобувачів до роботи в наукових гуртках випускової кафедри та використанням однотипних тематик під час виконання кваліфікаційних робіт бакалаврів. Враховуючи достатню відповідність якісних показників ОП вимогам критерію 4 та за урахуванням вказаних недоліків та рекомендацій по їх усуненню, ЕГ встановлює відповідність критерію за рівнем 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 компоненту та/або освітньої програми в цілому, а також оприлюднюються заздалегідь.

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання у ЗВО наведені у ряді положень: Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» (п. 8.4, 8.5) https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2024/01/Polozhennya_pro_organizatsiyu_osvitnogo_protseesu_29_11_2023.pdf, Положення про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг здобувачів НТУ «ХПІ» <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2024/01/Polozhennya-pro-kryteriyi-otsinyuvannya-znan-ta-vmin-i-pro-rejtyng-zdobuvachiv.pdf>; Положення про моніторинг результатів навчання студентів НТУ «ХПІ» <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2023/12/Polozhennya-pro-monitoring-rezultativ-navchannya-studentiv.pdf> та безпосередньо за кожним ОК окремо у силабусах, які розміщені на сайті кафедри технології жирів та продуктів бродіння <https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/kompleksi-navchalno-metodichnogo-zabezpechennya-distiplin/>. У ході аналізу сайтів ЗВО та кафедри, спілкування з НПП та здобувачами вищої освіти встановлено, що в освітньому процесі використовуються наступні види контролю результатів навчання: поточний контроль - проводиться під час лабораторних або практичних занять та за результатами виконання самостійної роботи у формі усного або письмового опитування та тестування; підсумковий контроль - проводиться у формі заліків або екзаменів; атестація - передбачає публічний захист кваліфікаційної роботи. Терміни підсумкового контролю та атестації визначаються графіком освітнього процесу. Під час спілкування зі здобувачами було з'ясовано, що протягом опанування кожного освітнього компоненту практикується система накопичення балів за кожен вид завдання. Форми контролю та критерії оцінювання чітко прописані в вищезазначених документах, знаходяться у вільному доступі на сайтах ЗВО та роз'яснюються здобувачам викладачами, які викладають на даній ОП на початку вивчення кожного ОК та за необхідності проводиться повторне роз'яснення протягом вивчення освітнього компоненту. В умовах дистанційної роботи для інформування здобувачів використовується система Moodle, Office 365, телефонний зв'язок, чати в різних месенджерах та корпоративна пошта.

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

Згідно стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та вимог наведених у Положеннях про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2024/01/Polozhennya_pro_organizatsiyu_osvitnogo_protseesu_29_11_2023.pdf; Положеннях про екзаменаційну комісію у НТУ «ХПІ» https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2024/01/Polozhennya_pro_ekzameniatsiyu_komisiyu_u_ntu_khi.pdf

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.

Основними документами, якими регулюються правила проведення контрольних заходів у НТУ «ХПІ» є Положення про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг студентів НТУ «ХПІ», Положення про екзаменаційну комісію у НТУ «ХПІ» та Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» які є у вільному доступі на сайті НТУ «ХПІ» При вивченні відомостей самооцінювання та під час спілкування зі здобувачами та НПП встановлено, що інформування здобувачів щодо форм та правил проведення контрольних заходів відбувається на першому занятті з кожного ОК. Об'єктивність та неупередженість екзаменаторів забезпечується дотриманням всіма учасниками освітнього процесу Кодексу етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ» <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2023/12/Kodeks-etyky-akademichnyh-vzayemovidnosyn-ta-dobrochesnosti-NTU-HPI.pdf>, правил наведених у документах зазначених вище. Спілкування зі здобувачами показало їх обізнаність щодо правил проведення контрольних заходів, процедурою їх оскарження та врегулювання конфліктних ситуацій, порядок розгляду скарг здобувачів освіти у НТУ «ХПІ» наведено за посиланням <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2023/12/Poryadok-rozglyadu-skarg-zdobuvachiv-osvity.pdf>. Під час спілкування з НПП та здобувачами, було встановлено, що на ОП є випадки проведення екзаменів одним представником НПП, на думку ЕГ це може впливати на об'єктивність та неупередженість під час проведення контрольного заходу. З наданої інформації у відомостях самооцінювання, зі слів гаранта та НПП випадків конфлікту інтересів на даній ОП не було. Процедура повторного проходження контрольних заходів наведено у Положеннях про організацію навчального процесу в НТУ «ХПІ», які передбачають за мотивованою заявою здобувача чи викладача та розпорядженням директора інституту створюється комісія для проведення контролю, до складу якої входять завідувач кафедри і викладачі відповідної кафедри, представники дирекції, профспілкового комітету здобувачів вищої освіти та органів студентського самоврядування. Випадків повторного проходження контрольних заходів на даній ОП не було. Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження результатів контрольних заходів та подати апеляцію на будь-яку підсумкову оцінку. Подачі апеляції регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ», Положенням про екзаменаційну комісію у НТУ «ХПІ», Порядком розгляду скарг здобувачів освіти у НТУ «ХПІ», (<https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2023/12/Poryadok-rozglyadu-skarg-zdobuvachiv-osvity.pdf> та передбачає подання письмової заяви з візою директора інституту на ім'я ректора або проректора з науково-педагогічної роботи в день проведення екзамену та повинна бути розглянута адміністрацією ЗВО у термін не більше одного місяця від дня її надходження. Випадків апеляцій щодо результатів контрольних заходів на даній ОП не було.

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

Експертною групою встановлено, що в НТУ «ХПІ» дотримання принципів академічної доброчесності регламентовано наступними документами (які є у вільному доступі на сайті ЗВО) : Статут НТУ «ХПІ»; Правила внутрішнього розпорядку НТУ «ХПІ»; Опис системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти НТУ «ХПІ»; Кодекс етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ»; Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у випускних кваліфікаційних роботах здобувачів вищої освіти НТУ «ХПІ»; Положення про репозитарій «Електронний архів НТУ «ХПІ»; Положення про Електронний репозитарій кваліфікаційних випускних робіт здобувачів вищої освіти у НТУ «ХПІ»; Нормативно-правове забезпечення впровадження принципів академічної доброчесності. Популяризація академічної доброчесності серед університетської спільноти, представники науково-технічної бібліотеки НТУ «ХПІ», проводять у вигляді публікацій, відеоматеріалів, вебінарів, презентацій та онлайн курсів для студентів і НПП. Експертною групою під час спілкування зі здобувачами встановлено, що не всі здобувачі добре ознайомлені з правилами академічної доброчесності та можуть правильно трактувати це поняття. У ЗВО перевірка на плагіат наукових творів і кваліфікаційних робіт виконується за допомогою систем Unicheck і StrikePlagiarism та проходить згідно Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у випускних кваліфікаційних роботах здобувачів вищої освіти НТУ «ХПІ» <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2023/12/Polozhennya-pro-systemu-zapobigannya-ta-vyavlennya-akademichnogo-plagiatu.pdf>. Перевірку на плагіат проводить завідувач кафедри або уповноважена особа від кафедри. На запит експертної групи, було надано звіти про перевірку на плагіат кваліфікаційних робіт, за результатами яких відсоток плагіату не перевищував 20%, що є в межах норми. Всі захищені кваліфікаційні роботи розміщуються в Електронному репозитарії <http://repositorygt.kpi.kharkov.ua/> відповідно до Положення про Електронний репозитарій кваліфікаційних випускних робіт здобувачів вищої освіти у НТУ «ХПІ» <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2023/12/Polozhennya-pro-Elektronnyj-repozytarij-kvalifikatsijnyh-vypusknyh-robot.pdf>. Доступ до повного тексту робіт мають тільки зареєстровані

користувачі. У ЗВО за порушення академічної доброчесності визначено механізм притягнення здобувачів до відповідальності згідно ст. 42 Закону України «Про освіту», Кодексу етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ», Положенню про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ», та може передбачати повторне проходження оцінювання, повторне вивчення ОК, відрахування з ЗВО, зниження семестрового академічного рейтингу та позбавлення стипендії. З інформації наданої представниками ЗВО порушень академічної доброчесності з боку здобувачів вищої освіти та НПП не було.

Загальний аналіз щодо Критерію 5:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 5.

Потужна робота науково-технічної бібліотеки по популяризації та закріплення кураторів з числа представників бібліотеки для супроводження студентів та НПП з питань академічної доброчесності.

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

1. Недостатня моніторингова робота щодо обізнаності здобувачів щодо чіткості і зрозумілості критеріїв оцінювання. Рекомендовано протягом 2024-2025 н.р посилити моніторинг шляхом усного опитування або анкетування здобувачів вищої освіти. 2. Недостатня обізнаність здобувачами вищої освіти щодо академічної доброчесності та видів її порушення. Рекомендовано протягом 2024-2025 н.р посилити популяризування академічної доброчесності шляхом залучення студентського Альянсу та студентського профкому та проведення семінарів та виконання кейсових завдань. 3. Для забезпечення об'єктивності екзаменаторів та запобігання конфлікту інтересів рекомендовано під час проведення контрольних заходів рекомендовано починаючи з 2024 року і надалі залучати не менше 2 НПП.

Рівень відповідності Критерію 5.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 5.

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів ОП є чіткими та зрозумілими і дозволяють встановити результати навчання відповідно до вимог стандарту вищої освіти, що свідчить про повну відповідність вимогам за підкритеріями 5.1 та 5.2. За підкритеріями 5.3 та 5.4 ЕГ встановила часткову відповідність вимогам, через зазначені недоліки в слабких сторонах ОП за Критерієм 5. З урахуванням рекомендацій щодо усунення недоліків, ЕГ встановила відповідність Критерію 5 на рівні В.

Критерій 6. Людські ресурси:

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

Аналізуючи відомості самооцінювання та додатково надані документи на запит експертної групи встановлено, що професійна кваліфікація викладачів, задіяних до викладання на ОП загалом достатня та забезпечує досягнення програмних цілей і програмних результатів навчання. Основним критерієм відбору НПП на вакантні посади згідно Положення про обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників НТУ «ХПІ», які наведено за посилання: <http://surli.poktk> є спроможність забезпечити викладання дисциплін відповідно до заявлених цілей ОП та мають відповідну професійну освіту, науковий ступінь, вчене звання, наявність публікацій за фахом і направленням ОК. У ході аналізу відомостей самооцінювання документів, які були надані гарантом ОП на запит експертної групи та під час спілкування з фокус-групами підтверджено рівень академічної та/або професійної кваліфікації викладачів, що приймають участь в реалізації ОП та відповідність чинним ліцензійним вимогам. Більшість наукових публікацій НПП, які викладають на ОП є дотичними до змісту дисциплін ОП та забезпечують мінімальні кількості ліцензійних вимог. НПП регулярно проходять стажування та підвищення кваліфікації на підприємствах харчової промисловості, в закладах вищої освіти та за рахунок участі у різноманітних тренінгах, відповідно до профілю викладання. У ході роботи експертної групи було встановлено, що забезпечення 180 годин (6 кредитів ECTS), окрім стажування на підприємствах, закладах вищої освіти та участі у тренінгах, відбувається шляхом зарахування мовних курсів та участі в конференціях. Під час спілкування з НПП та представниками навчального відділу було встановлено факт розбіжності зарахування кількості годин, які рекомендує зараховувати

за цими видами діяльності навчальний відділ і інформацією зазначеною в відомостях самооцінювання. Зі слів НПП та гаранту ОП зазначено, що викладачі щорічно оновлюють зміст та наповнення ОК за результатами аналізу побажань здобувачів та стейкхолдерів.

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

Рівень професіоналізму викладачів в НТУ «ХПІ» забезпечується згідно процедури конкурсного відбору, який регулюється відповідно до Положення про обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників НТУ «ХПІ» <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/staff/wp-content/uploads/sites/15/2019/09/Polozhennya-pro-obrannya-ta-prijnyattya-na-robotu-naukovo-pedagogichnih-pratsivnykiv-NTU-HPI-1.pdf>. Під час спілкування з адміністрацією ЗВО та представником відділу кадрів, стало відомо, що при обранні за конкурсом на вакантну посаду враховується науковий ступінь та вчене звання претендента, вища освіта за спеціальністю, науково-дослідна та методична робота, рівень наукової та професійної активності, рівень володіння іноземними мовами та наявність стажувань. У ході спілкування з представниками ЗВО було встановлено, що для НПП, який приймає участь у конкурсі на заміщення вакантних посад вдруге/повторно існує умовно спрощена процедура. Чіткість критеріїв спрощеної процедури під час спілкування не була визначена. На думку експертної групи це знижує рівень прозорості процедури конкурсного відбору та може вплинути на якість НПП, що забезпечують освітні компоненти та якість викладання на ОП в цілому. Оголошення щодо конкурсу на заміщення вакантних посад розміщуються на сайті НТУ «ХПІ» (<https://public.kpi.kharkov.ua/administrativna-diyalnist/perelik-vakantnih-posad/>). Щодо основної процедури конкурсного відбору на заміщення вакантних посад, яка регулюється зазначеними вище положеннями – вона і чітка і достатньо прозора.

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

В ході аналізу відомостей самооцінювання та під час спілкування з гарантом ОП та НПП до експертної групи надійшла інформація, що на ОП практикуються різні форми залучення роботодавців до організації і реалізації освітнього процесу, а саме перегляд змісту ОП, надання роботодавцями можливості проходження практики на їх підприємствах, робота над спільними навчальними проєктами кафедри і підприємств України (проєкт “Open Agro University”, “Школа Пивоваріння”, навчання в Академії пивоваріння AB InBev Efes, Nestle – програма стажування для української молоді), заключення договорів про співпрацю між ЗВО та підприємствами галузі, проведення занять представниками галузі безпосередньо на підприємствах. Під час спілкування з роботодавцями факти залучення роботодавців були підтверджені. Зі слів роботодавців їх зауваження і пропозиції щодо оновлення ОП були враховані. Присутніми на зустрічі з експертною групою роботодавцями було зазначено, що вони зацікавлені в випускниках даної ОП.

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

Аналіз відомостей самооцінювання та спілкування з гарантом ОП дозволили встановити, що на випусковій кафедрі технології жирів та продуктів бродіння викладають викладачі, які мають практичний досвід роботи на підприємствах галузі (проф. Демидов І.М., проф. Півень О.М., доц. Мольченко С.М.). Спілкування з НПП та здобувачами вищої освіти підтверджує залучення професіоналів-практиків до обговорення та внесення змін в ОП шляхом проведення лекційних та практичних занять, зокрема є досвід проведення практичних занять на олійноекстракційному заводі “ФГСОФ” <https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/2021/03/11/dualne-navchannya/>, “Основи миловаріння” – на ТОВ “ФМТ” <https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/2020/10/17/vidkrita-lektsiya-osnovi-milovarinnya-vid-profesora-chumak-o-p/> (в рамках дисципліни Технології видобування олій та жирів). Однак, було відмічено той факт, що залучення роботодавців та професіоналів-практиків до читання лекцій та проведення практичних занять має епізодичний характер.

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

Науково-педагогічні працівники в НТУ «ХПІ» підвищують свою професійну майстерність не менше одного разу у 5 років, тривалістю не менше 180 годин (можливо за накопиченням). Під час акредитації було встановлено, що професійний розвиток НПП в НТУ «ХПІ» регулюється відповідно до Положення про підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників НТУ «ХПІ» <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2023/12/Polozhennya-pro-pidvyshhennya-kvalifikatsiyi-pedagogichnyh-i-naukovo-pedagogichnyh-pratsivnykiv.pdf> та забезпечується шляхом проведення власних заходів (Міжнародна школа-семінар «Сучасні педагогічні технології в освіті», НТУ «ХПІ»), набутого досвіду під час проходження підвищення кваліфікації на підприємствах галузі, післядипломної освіти (доц. Демидова А.О. закінчила МІПО при НТУ «ХПІ»)

та участю у міжнародних конференціях (проф. Півень О.М. брала участь у International Scientific Symposium Metrology and Metrology Assurance 2022 (MMA), Bulgaria). У додаток до цього, науково-педагогічні працівники мають можливість безкоштовного доступу до іноземних наукових публікацій, які індексуються у базах даних Scopus та Web of Science. Це сприяє розвитку наукового потенціалу та підвищенню рівня викладацької майстерності. Експертною групою проаналізовано відповідність професійного розвитку потребам та інтересам викладачів ОП, система професійного розвитку, загалом, відповідає потребам та інтересам викладачів освітньої програми, сприяючи підвищенню якості викладання. Проте вона потребує вдосконалення.

6. Заклад вищої освіти стимулює розвиток викладацької майстерності.

В ході роботи експертної групи було встановлено, що система матеріального заохочення в ЗВО регулюється Колективним договором між адміністрацією НТУ «ХПІ» та комітетом первинної профспілкової організації працівників освіти і науки НТУ «ХПІ» (<https://public.kpi.kharkov.ua/wp-content/uploads/2022/01/Kolektivnij-dogovir-NTU-NPI-2021-2025.pdf>). Під час спілкування з адміністрацією НТУ «ХПІ» та НПП було підтверджено, що в ЗВО діє система заохочень, яка передбачає стимулювання наукової діяльності викладачів за публікацію в журналах, зокрема Scopus, Web of Science, а організацію і участь в ігровому проектуванні <https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/studentu-2/igrove-proyektuvannya/>, за певні наукові досягнення і за системою рейтингування в ЗВО. Система заохочень передбачає матеріальне заохочення у вигляді премій, виплат надбавок та матеріальної допомоги і нематеріальне заохочення: почесні грамоти університету, міської та обласної рад, МОН. Про високий професіоналізм викладачів даної ОП свідчать відзнаки гаранту ОП Півень О.М. Департаментом науки і освіти та Міським головою за високий рівень професійної майстерності та проф. Демидову І.М., який був нагороджений відзнакою НАН України «За підготовку наукової зміни» <https://www.kpi.kharkov.ua/ukr/2020/12/29/politehnikov-nagradili-28-12/>.

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 6.

1. Проведення для підвищення педагогічної майстерності в НТУ «ХПІ» Міжнародної школа-семінар «Сучасні педагогічні технології в освіті» 2. Преміювання за публікацію наукових статей у Web of Science та Scopus та матеріальна допомога науково-педагогічним працівникам для стимулювання викладацької майстерності. 3. Підвищення педагогічної та професійної майстерності не рідше одного разу за п'ять років, як у вітчизняних так і закордонних освітньо-наукових закладах за профілем освітніх компонент.

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

1. Невідповідність визнання результатів стажування зазначених у відомостях самооцінювання до пояснень представника навчального відділу. Рекомендовано до початку 2024-25 н.р. врегулювати визнання результатів стажування з рекомендаціями навчального відділу і нормативною документацією університету. Рекомендовано навчальному відділу та випусковій кафедрі забезпечити належний моніторинг здобуття 6 кредитів ECTS НПП загально-освітніх кафедр, що забезпечують ОП. 2. Залучення роботодавців та професіоналів-практиків до реалізації освітнього процесу за ОП має епізодичний характер (зі слів роботодавців). Рекомендовано у 2024-2025 році посилити залучення роботодавців і професіоналів-практиків до проведення лекційних, семінарських та практичних занять, запровадити практику створення гостьових лекцій. 3. Щодо участі НПП у конкурсі на заміщення вакантних посад вдруге/повторно, експертна група рекомендує у 2024-2025 році переглянути процедуру проходження конкурсу на заміщення вакантних посад вдруге/повторно НПП та визначити критерії такого відбору у відповідних положеннях.

Рівень відповідності Критерію 6.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 6.

Нечіткість інформації наданої щодо процедури визнання результатів стажування НПП у рамках підкритерію 6.1 та його обговорення свідчить про його часткову відповідність. За підкритеріями 6.2 та 6.4 також встановлено часткову відповідність, оскільки виявлена інформація щодо спрощеної процедури проведення конкурсу на заміщення вакантних посад НПП, які приймають участь вдруге/повторно не має чітких критеріїв, а також інформація щодо залучення роботодавців та професіоналів-практиків до реалізації освітнього процесу за ОП (читання лекцій, проведення лабораторних/практичних занять) мала часткове підтвердження. За підкритеріями 6.3, 6.5 та 6.6

експертною групою встановлено повну відповідність. Якісні характеристики ОП достатньо узгоджені з вимогами Критерію 6, за урахування вказаних недоліків та рекомендацій щодо їх усунення, ЕГ вважає доцільно встановити відповідність Критерію 6 рівню В.

Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси:

1. Фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, інша інфраструктура, обладнання тощо), а також навчально-методичне забезпечення освітньої програми забезпечують досягнення визначених освітньою програмою цілей та програмних результатів навчання.

Фінансове та матеріально-технічне забезпечення ОП, в цілому, сприяють досягненню цілей та ПРН, в тому числі за рахунок бюджетних місць та за кошти фізичних/юридичних осіб. У ЗВО є достатня кількість навчальних площ і аудиторій для підготовки бакалаврів зі спеціальності 181 Харчові технології: Сучасна науково-технічна бібліотека, яка займає 1 місце серед бібліотек ЗВО України(<http://library.kpi.kharkov.ua/>), мультимедійно обладнані аудиторії, комп'ютерні класи, спеціалізовані лабораторії, потужний спортивний комплекс НТУ «ХПІ». Огляд матеріально-технічної бази, зокрема бібліотечного фонду ЗВО свідчить про достатнє забезпечення підручниками, навчальними посібниками та періодичними виданнями навчання і викладання за ОП «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства». На кафедрі неорганічної хімії на онлайн платформі YouTube викладено відеоматеріал, який дозволяє переглянути курс з лабораторних робіт по неорганічній хімії <https://www.youtube.com/@user-tc8kg1vt7d>. Але умовах воєнного часу та навчання в дистанційному режимі протягом кожного навчального семестру для своєчасного оновлення навчально-методичних матеріалів ОП, які розміщені на платформі Microsoft Office 365, та створення належних умов для ЗДВО, в т.ч. осіб з особливими освітніми потребами, рекомендовано проводити відеозаписи лекцій за ОК для забезпечення можливості ЗДВО відтворювати їх у зручний для них час. Робочі програми, силабуси, матеріали для лабораторних і практичних занять, тестові завдання тощо проходять обговорення на кафедрі та методичну експертизу у відділі моніторингу якості освіти та акредитації. Для проведення дистанційного навчання використовується онлайн система на базі платформи Microsoft Office 365.

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.

Викладачі і ЗДВО мають безоплатний доступ до інфраструктури та інформаційних ресурсів, необхідних для навчання, викладацької та наукової діяльності в межах ОП. Доступ до відповідних ресурсів надається на основі платформи Microsoft Office 365. Доступ до інформаційних ресурсів, які знаходяться в мережі інтернет, можна отримати з комп'ютерів, розташованих у бібліотеці та комп'ютерних класах. В усіх корпусах університету та гуртожитках облаштовані точки Wi-Fi. Науково-технічна бібліотека НТУ «ХПІ», крім вільного доступу до Інтернету, Wi-Fi, попереднього дистанційного замовлення видань з фонду, електронного каталогу повнотекстової бази, забезпечує вільний доступ до національних і світових інформаційних ресурсів системи URAN GEANT2 (<http://library.kpi.kharkov.ua/>). Під час інтерв'ювання фокус-груп науково-педагогічні працівники та ЗДВО підтвердили можливості безоплатного доступу до комп'ютерних класів, приладів та обладнання, бібліотечних фондів, мережі інтернет на території університету та в гуртожитках.

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.

Згідно зі Стутом НТУ «ХПІ» <https://public.kpi.kharkov.ua/administrativna-diyalnist/statut/> НПП, інші співробітники, ЗДВО вищої освіти мають право на безпечні і нешкідливі умови праці та необхідні умови для реалізації своїх здібностей і талантів. Санітарно-технічний стан усіх приміщень, аудиторій та лабораторій відповідає вимогам чинних норм і правил експлуатації, який забезпечується господарчими службами університету та залученими спеціалізованими організаціями. НТУ «ХПІ» має оздоровчий пункт розташований у зручному для відвідувачів місці в приміщенні гуртожитку «Гігант» де є лікарі, які забезпечують доступну, якісну та кваліфіковану медичну допомогу студентам. Для збереження психічного здоров'я ЗДВО освіти в НТУ «ХПІ» працює соціально-психологічна служба (<https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/metodotdel/sotsialno-psyhologichna-sluzhba/>), послуги кваліфікованого психолога є безоплатними та конфіденційними та можуть надаватись в онлайн форматі <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2023/12/Polozhennya-pro-sotsialno-psyhologichnu-sluzhbu.pdf>. З метою забезпечення ефективності освітнього процесу та створення здорового психологічного клімату у колективах проводяться заходи виховної роботи щодо недопущення проявів фізичного, психологічного насильства (булінгу) <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2023/12/Plan-zahodiv-iz-zapobigannya-ta-protidyiyi-boulingu.pdf>. На зустрічі з ЕГ психолог підтвердив, що проводяться тренінги на теми психологічної підтримки. Скарги можна подати через скриньку Довіри. В НТУ «ХПІ» є велике укриття на випадок повітряної тривоги, де можуть розміститись до 150 осіб. Для студентів створено сприятливі соціально-побутові умови: функціонують 15 гуртожитків, їдальні та буфети, Палац студентів, стадіони, спортивні майданчики.

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

Експертною групою встановлено, що НТУ «ХПІ» забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку шляхом тісної багатоканальної комунікації з кураторами, працівниками деканату, представниками студентського самоврядування та профспілкових організацій, а також в ході інструктивних бесід з викладачами під час вивчення навчальних дисциплін і в соціальних мережах Facebook, Viber, Instagram. ЗдВО мають можливість вільного доступу до інформаційних ресурсів та документообігу на офіційному сайті університету. ЗдВО та НПП підтвердили факт застосування електронних ресурсів для здачі контрольних та індивідуальних завдань для перевірки. Соціальна підтримка здійснюється студентським альянсом та профспілковою організацією студентів: створює ЗдВО інформаційну, соціальну та організаційну підтримку, надаючи можливість долучатися до соціальної діяльності, організації різноманітних комунікативних активностей. Слід відмітити високу залученість студентського самоврядування в інформуванні студентів та абітурієнтів за допомогою платформи Kahoot. Профспілка студентів НТУ «ХПІ» надає: соціальну підтримку у вигляді матеріальної допомоги студентам з малозабезпечених сімей та при тимчасовій втраті здоров'я, організовує відпочинок та дозвілля студентів, надає правовий захист, контролює роботу підприємства громадського харчування університету, підтримує ініціативи студентів, допомагає вирішувати побутові проблеми студентів в гуртожитках. Навчальний відділ здійснює планування, організацію освітньої діяльності та контроль за якістю освітнього процесу <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/dokumenty/normatyvni-dokumenty/>. За результатами зустрічей зі студентами та представниками студентського самоврядування університету та факультету ЕГ було підтверджено, що освітня, організаційна, інформаційна, консультативна та соціальна підтримка ЗдВО в НТУ «ХПІ» знаходяться на достатньому рівні.

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

НТУ «ХПІ» вживає заходів щодо забезпечення умов для здобуття освіти ЗдВО з особливими освітніми проблемами. Університет створює умови для забезпечення прав і можливостей осіб з особливими освітніми потребами на всіх рівнях з врахуванням їхніх індивідуальних потреб, можливостей, здібностей та інтересів. Особи з особливими освітніми потребами, які навчаються в НТУ «ХПІ», мають право на безоплатне забезпечення інформацією для навчання у доступних форматах з використанням технологій, що враховують обмеження життєдіяльності, зумовлені станом здоров'я (Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2024/01/Polozhennya_pro_organizatsiyu_osvitnogo_protseesu_29_11_2023.pdf, Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших мало мобільних груп населення <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2023/12/Poryadok-suprovodu-nadannya-dopomogy-osib-z-invalidnistyu.pdf>.) НТУ «ХПІ» забезпечує організацію освітнього процесу ЗдВО з особливими освітніми потребами шляхом адаптації своєї території, будівель та приміщень у відповідність із вимогами норм і стандартів, а саме корпуси обладнані пандусами. Передбачено можливість навчання за індивідуальним графіком та дистанційно. Осіб з особливими освітніми потребами у підготовці фахівців за поданою ОП немає.

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 «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства» ситуацій, пов'язаних з корупцією, дискримінацією та сексуальним домаганням не виявлено, що підтверджено під час зустрічей з фокус-групами. Врегулювання конфліктних ситуацій в університеті здійснюється в рамках Кодексу етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ» <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2023/12/Kodeks-etyky-akademichnyh-vzayemovidnosyn-ta-dobrochesnosti-NTU-HPI.pdf>, Порядку розгляду скарг здобувачів освіти в НТУ «ХПІ» <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2023/12/Poryadok-rozglyadu-skarg-zdobuvachiv-osvity.pdf>, Порядку подання та розгляду заяв про випадки булінгу (цькування), реалізовані на доведені випадки булінгу (цькування) у НТУ «ХПІ» <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2023/12/Poryadok-podannya-ta-rozglyadu-reaguvannya-na-dovedeni-vypadky-boulingu.pdf>. В НТУ «ХПІ» проводиться політика протидії корупції <https://www.kpi.kharkov.ua/ukr/dostup-do-publichnoyi-informatsiyi/protidiya-koruptsiyi/>. Слід відмітити, що на зустрічі ЕГ із ЗдВО було виявлено слабку обізнаність студентів щодо процедури порядку дій у вирішенні конфліктних ситуацій. Рекомендовано збільшити інформаційну діяльність щодо питання вирішення конфліктних ситуацій за рахунок комунікації ЗдВО з кураторами, працівниками деканату, представниками студентського самоврядування та профспілкових організацій. В університеті встановлено скриньку довіри, де ЗдВО має можливість залишити анонімний лист. Практики конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями і дискримінацією) на ОП не було.

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 7.

Університет має потужну матеріально-технічну базу, яка забезпечує досягнення відповідних РН. Сучасна науково-технічна бібліотека. Діє психологічна служба зі штатними психологами, які проводять особисті консультації і регулярно організовують тренінги і семінари, спрямовані на поліпшення морально-психологічного клімату, соціальної адаптації та стресостійкості студентів та викладачів. На кафедрі неорганічної хімії на онлайн платформі YouTube викладено відеоматеріал, який дозволяє переглянути курс з лабораторних робіт по неорганічній хімії. В університеті є велике укриття на 150 осіб. Встановлено існування бази нормативних документів у вільному доступі, що забезпечують протидію корупції. На достатньому рівні матеріально-технічне забезпечення для осіб з особливими освітніми потребами.

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

1. Слабка обізнаність ЗдВО щодо порядку дій у випадку виникнення конфліктних ситуацій. 2. Відсутність відеозаписів лекційних курсів. Рекомендації у 2024-25 н.р: 1) Збільшити інформаційну діяльність щодо питання вирішення конфліктних ситуацій за рахунок комунікації ЗдВО з кураторами, працівниками деканату, представниками студентського самоврядування та профспілкових організацій. 2) В умовах воєнного часу та навчання в дистанційному режимі протягом кожного навчального семестру для своєчасного оновлення навчально-методичних матеріалів ОП, які розміщені на платформі Microsoft Office 365, та створення належних умов для ЗдВО, в т.ч. осіб з особливими освітніми потребами, рекомендовано розробити відеозаписи лекційних курсів за ОК для забезпечення можливості ЗдВО відтворювати їх у зручний для них час.

Рівень відповідності Критерію 7.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 7.

НТУ "ХПІ" забезпечує безкоштовний доступ викладачів і студентів до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів. ЗВО має безпечне, комфортне і оснащене освітнє середовище. В учбових корпусах та гуртожитках належним чином організовані укриття. ЕГ вивило повну відповідність по підкритеріям 7.2, 7.3, 7.4, 7.5. Виявлена часткова відповідність підкритерію 7.6, яка полягає в слабкій обізнаності ЗдВО щодо порядку дій у випадку виникнення конфліктних ситуацій. Вказані слабкі сторони не мають критичного значення і можуть бути усунені в короткий термін. Експертна група прийшла до висновку, що ОП «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства» за Критерієм 7 відповідає рівню В.

Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:

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

Університет дотримується визначених ним процедур розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП, які унормовано в діючих Методичних рекомендацій щодо порядку розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм в НТУ "ХПІ" <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/quality/wp-content/uploads/sites/25/2019/10/Metodychni-rekomendatsiyi-shhodo-OP.pdf> Періодичний перегляд ОП здійснюється гарантом разом з робочою групою щорічно, що обумовлюється змінами у нормативних документах, вимогами ринку праці, пропозиціями різних груп стейкхолдерів та рекомендаціями методичної ради університету, результатами оцінювання якості; мотивованим зверненням здобувачів вищої освіти за даною освітньою програмою та/або результати опитування студентів, які навчаються за нею, випускників, роботодавців. Проект ОПП розміщується на сайті випускової кафедри (етап публічного обговорення) <https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/publicne-obgovorennya/#>, проте залишити відгуки та вказати на пропозиції щодо вдосконалення можна лише шляхом комунікації з гарантом ОП. Позитивним аспектом є включення до складу робочої групи ОП (з 2023 року) здобувачів вищої освіти (Кудрявцева Юлія). За результатами останнього перегляду, що відбувався у 2023 р., до ОП внесено наступні зміни з урахуванням пропозицій стейкхолдерів (здобувачів, випускників ОП, роботодавців): скориговано склад робочої групи з метою посилення ролі здобувачів у вдосконаленні ОП (до складу робочої групи включено здобувача ОП Кудрявцеву Юлію); робочою групою ОП відредаговано формулювання особливості програми, додано до ОП розділ щодо внутрішньої системи забезпечення якості вищої освіти, відредаговано матриці відповідності

програмних компетентностей та результатів навчання освітнім компонентам, збільшено кількість кредитів для дисципліни спеціальної (фахової) підготовки «Основи фізіології та гігієни харчування» (за пропозицією стейкхолдера Олени Лазоренко з метою формування розуміння суті фізіологічних процесів, що відбуваються в організмі людини, посилення критичності їх вибору, технологічного процесу та складання раціонів харчування), розширено перелік дисциплін вільного вибору профільної підготовки для посилення можливості здобувачів ОП формувати індивідуальну освітню траєкторію за рахунок введення нових дисциплін «Сучасні технології пакування харчових продуктів» (стейкхолдер Владислав Гумак з метою розуміння здобувачами важливості збереження якості харчових продуктів під час зберігання та гарантування безпеки здоров'я споживачів та задоволення їх потреб) та «Технології дріжджів» (стейкхолдер і випускник Олександр Єна з метою врахування сучасних тенденцій розвитку різних галузей та враховуючи зростання потужностей заводів з виробництва дріжджів).

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.

Згідно з Статутом НТУ «ХПІ» <https://public.kpi.kharkov.ua/administrativna-diyalnist/statut/> розділ 7, підрозділ 7.5 п.2 Органи студентського самоврядування беруть участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, науково-дослідної роботи. Профспілкова організація студентів <https://www.kpi.kharkov.ua/ukr/studentske-zhittya/profspilkova-organizatsiya-studentiv/> та Студентський Альянс НТУ «ХПІ» відповідно п.7 Положення про орган студентського самоврядування "Студентський Альянс" НТУ "ХПІ" <http://web.kpi.kharkov.ua/studalliance/> беруть активну участь в обговоренні всіх питань, що стосуються удосконалення освітнього процесу, і в першу чергу змісту та реалізації освітніх програм, вони входять до складу Вчених рад інститутів, факультетів, Методичної ради та Вченої ради НТУ "ХПІ", про що зазначалось представниками профкому та Студентського Альянсу під час інтерв'ювання на фокус-групі. Пропозиції здобувачів щодо удосконалення ОП збираються також безпосередньо під час реалізації освітнього процесу шляхом спілкування з гарантом ОП та НПП випускової кафедри. Опитування здобувачів та викладачів проводить відділ забезпечення якості освітньої діяльності <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/quality/opytuvannya-2/>, здобувачів 2023 року <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/quality/wp-content/uploads/sites/25/2024/01/Zvit-studenty-1.pdf> ; ННІХТІ по завершенню семестру, результати оприлюднено на сайті <https://web.kpi.kharkov.ua/ihti/anket/>. Форми анкет, надані ЗВО на запит ЕГ: Форми анкет (використання гугл-форм) для опитування здобувачів вищої освіти щодо професіоналізму викладачів та оцінювання якості освітньої програми: <https://web.kpi.kharkov.ua/ihti/anket/> - опитування здобувачів ННІХТІ; <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/quality/opytuvannya-2/> - опитування здобувачів відділом якості освіти НТУ «ХПІ»; <https://forms.gle/cPtYtnmTppJeFLVn7> - опитування здобувачів вищої освіти щодо професіоналізму викладачів та оцінювання якості освітньої програми. Аналіз представлених результатів за ОП дещо обмежений, оскільки дана інформація відсутня на сайті ЗВО. Результати опрацьовують представники дирекції та відділу забезпечення якості освітньої діяльності.

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

Наведені дані щодо залучення представників роботодавців підтверджували здобувачі та випускники ОП, які завітали на відкриту зустріч, зокрема, практика проведення ділових зустрічей з представниками організацій <http://career.kharkov.ua/>, спільних навчальних проєктів (проєкт "Open Agro University" <http://surl.li/qdmbq>, "Школа Пивоваріння" <https://cutt.ly/nwZ9fVCt>, <https://cutt.ly/ywZ9hqFb>, навчання в Академії пивоваріння AB InBev Efes <https://cutt.ly/RwZ9y7pf>, Nestle – програма стажування для української молоді <http://surl.li/qmhaj> та ін. форм співпраці <https://cutt.ly/HwZ248wE> . До зустрічі ЕГ з роботодавцями долучились представники трьох компаній (ТОВ «КАПРО ОЙЛ», ТОВ «ВАДАРТ ГРУП», ТОВ «Віравікс Україна»), які долучались до обговорення ОП та забезпечують проходження практики здобувачами та подальше їх працевлаштування. В ході зустрічі було підтверджено зацікавленість роботодавців у випускниках даної ОП та виявлено бажання подальшої співпраці у напрямку впровадження дуальної форми здобуття освіти та поглиблення практичної підготовки шляхом проведення практичних та лабораторних занять в умовах реального виробництва та надання сучасних матеріалів для реалізації освітнього процесу (відео виробничого процесу, роботи обладнання тощо).

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

В НТУ «ХПІ» реалізована практика збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників, яку здійснює Центр кар'єри <http://career.kharkov.ua/>. В університеті створена ГО «Асоціація випускників НТУ «ХПІ» <https://alumni.kpi.kharkov.ua/> . Крім того, щорічно проводиться «Ярмарок робочих місць «Політех» http://career.kharkov.ua/?page_id=2322. За результатами моніторингу випускників ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» практично всі вони продовжують навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти аналогічної освітньої програми за спеціальністю 181 Харчові технології. Результати щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП розміщені на сайті кафедри технології жирів та продуктів бродіння у розділі «Видатні випускники» <https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/vv/> , що на думку ЕГ позитивно

впливає на формування лідерських якостей та бажання здобувачів досягати омріяних професійних вершин. Пропозиції щодо працевлаштування студенти одержують від викладачів кафедри за допомогою чату Telegram та дублюється інформація про актуальні вакансії від роботодавців на сторінках кафедри в соціальних мережах <https://www.facebook.com/food.kpi>, <https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/>. В подальшому випускники ОП працевлаштовуються за професійним спрямуванням технології жирів та продуктів бродіння у провідних компаніях України та за кордоном. До перегляду ОП залучаються провідні фахівці цих галузей харчової промисловості, надані рекомендації відображено у змісті та наповненні обов'язкової та вибіркової частини 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.

Відповідно до Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у НТУ «ХПІ» <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/quality/wp-content/uploads/sites/25/2019/04/POLOZHENNIA-pro-zabezpechennya-yakosti-NTU-HPI-2016-4.pdf> учасники освітнього процесу залучені до процедур і заходів внутрішньої системи. Під час реалізації ОП згідно Опису системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/quality/normativna-baza/> були здійснені такі процедури внутрішньої системи забезпечення якості: анкетування здобувачів вищої освіти; підвищення педагогічної майстерності науково-педагогічних працівників шляхом організації семінарів, конференцій, круглих столів та форумів, участі в методичних семінарах та тренінгах з підвищення педагогічної майстерності <https://www.kpi.kharkov.ua/ukr/2023/04/04/svitovi-pedagogichni-tehnologiyi/>; проведення семінарів НТБ із виявлення та запобігання академічному плагіату.

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

В університеті наявна практика врахування рекомендацій ЕГ, зокрема, після завершення процесу акредитації та отримання рекомендацій ректор університету видає наказ із зазначенням виконавців та строків врахування пропозицій експертів за ОП. Під час підготовки до акредитації проводяться наради та засідання на рівнях кафедри, інституту та університету за участю гарант, членів робочої групи ОП, представників рад ННІХТІ та НТУ «ХПІ», навчального та методичного відділів НТУ «ХПІ», відділу забезпечення якості освітньої діяльності, де обговорюється стан підготовки ОП до акредитації та аналізуються рекомендації, що викладені в звітах експертних груп за ОП НТУ «ХПІ», що акредитовані Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти. Під час реалізації ОП було враховано пропозиції: 1. Щодо необхідності забезпечувати підвищення професійної кваліфікації за фахом шляхом стажування викладачів на підприємствах галузі (проф. Півень О., доц. Березка Т., доц. Арутюнян Т. пройшли стажування на провідному підприємстві ТОВ «ФАКТ-2019» (виробництво пива) (Наказ НТУ «ХПІ» №946 С від 09.07.2021 р.); доц. Мольченко С. - на підприємстві ПП «Торговий дім "Золота миля"» (виробництво харчових продуктів) (Наказ НТУ «ХПІ» № 979С від 29.09.2022р), проф. Некрасов П. - на підприємстві ТОВ «ОптимусАгро Трейд» (Наказ НТУ «ХПІ» №1889С від 07.12.2023 р.). 2. Щодо зручності користування НМКД рекомендувати розміщувати силабуси дисциплін також і на сайті кафедри або університету (силабуси всіх дисциплін розміщено на сайті кафедри <https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/kompleksi-navchalno-metodichnogo-zabezpechennya-distiplin/bakalavri-2023/>).

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

Слід відзначити, що система внутрішнього забезпечення якості освіти НТУ "ХПІ" відповідно до Опису функціонує на п'яти рівнях: перший – здобувачі вищої освіти; другий – гарант, кадрове забезпечення ОПІ та НППІ кафедри; третій – працівники ННІХТІ (директор, заступники, вчена та науково-методична комісія); четвертий – ректорат, структурні підрозділи ХТУ «ХПІ», відділ забезпечення якості освітньої діяльності, Вчена рада та Рада з якості Університету; п'ятий – Наглядова рада. Слід зазначити, що внутрішня система забезпечення якості освіти спрямована на моніторинг кількісних та якісних показників, підтримку культури якості, яка сприяє розвитку ОПІ «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства». Під час зустрічей з гарантом, НППІ, керівництвом ЗВО, здобувачами вищої освіти, представниками студентського самоврядування, стейкхолдерами, адміністративним персоналом і допоміжними (сервісними) підрозділами, ЕГ встановила, що здобувачі вищої освіти, викладачі, роботодавці обізнані та вмотивовані щодо покращення якості ОП. Питання внутрішнього забезпечення якості освіти постійно моніторяться та обговорюються на різних рівнях управління НТУ "ХПІ".

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 8.

В НТУ «ХПІ» сформована культура якості. Наявна практика виявлення слабких сторін ОП та реагування внутрішньої системи забезпечення якості вищої освіти на виявлені недоліки. Наявна практика врахування результатів зовнішнього забезпечення якості вищої освіти та рекомендацій експертних груп інших ОП.

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

1. Склад роботодавців, залучених до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості, які підтвердили свою участь на фокус-групах, є недостатнім. ЕГ рекомендує розширити коло стейкхолдерів з урахуванням особливостей ОП, наявності двох напрямів професійного спрямування ОП, а також налагодити постійні і зрозумілі процедури комунікацій із ними. ЕГ вважає актуальним завданням у 2024-25 н.р. є активування залучення роботодавців до проведення навчальних занять, майстер класів в умовах дистанційного навчання. Зважаючи на особливості ОП, потрібно розглянути можливість налагодження співпраці із професійними об'єднаннями роботодавців. 2. Анкети і процедури опитувань, на думку ЕГ, не дають можливість виявити реальну позицію здобувачів ОП чи інших зацікавлених сторін (стейкхолдерів) та ухвалювати рішення за результатами опитувань. Рекомендуємо впродовж 2024-25 н.р. удосконалити зміст анкет та процедуру проведення опитувань, обробки результатів. Передбачити різні види анкет для проведення різнопланових опитувань, зокрема опитування стейкхолдерів та випускників ОП, опитування здобувачів за якістю освітніх компонент.

Рівень відповідності Критерію 8.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 8.

На думку ЕГ, діяльність за ОП узгоджена із якісними характеристиками за підкритеріями 8.1, 8.4, 8.6, 8.7. ЗВО дотримується процедур розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду ОП. Існує практика збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників. Враховуються результати акредитацій за іншими ОП. В академічній спільноті ЗВО сформована культура якості, яка дозволяє розвивати та удосконалювати ОП. Діяльність за ОП частково узгоджена за підкритеріями 8.2, 8.3 та 8.5. Основні недоліки та слабкі сторони пов'язані із неточностями у профілі ОП, недостатнім рівнем залучення здобувачів та роботодавців до процедур забезпечення її якості, недостатньою інформативністю результатів соціологічних опитувань та їх подальшою імплементацією в управлінські рішення. Враховуючи переважне виконання вимог критерію 8, а також встановлені факти дієвості системи внутрішнього забезпечення якості освіти, ЕГ дійшла висновку, що ОП відповідає рівню «В». Наведені слабкі сторони не є суттєвими, окремі з них зумовлені об'єктивними обставинами. Недоліки можуть бути усунуті впродовж поточного навчального року. Врахування наведених рекомендацій сприятиме підвищенню ефективності функціонування внутрішньої системи забезпечення якості в університеті.

Критерій 9. Прозорість та публічність:

1. Визначені чіткі і зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, є доступними для них та послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми.

В НТУ «ХПІ» 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: Статутом НТУ «ХПІ» <https://public.kpi.kharkov.ua/administrativna-diyalnist/statut/>, Стратегічним планом розвитку НТУ «ХПІ» на 2019-2025 роки <https://www.kpi.kharkov.ua/ukr/ntu-hpi/strategichnyj-plan-rozvytku-ntu-hpi-na-2019-2025-roky/>, Концепцією освітньої діяльності НТУ «ХПІ» на 2016-2025 роки <http://public.kpi.kharkov.ua/wp-content/uploads/2020/02/Kontseptsiya-osvitnoyi-diyalnosti.pdf>, Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2024/01/Polozhennya_pro_organizatsiyu_osvitnogo_protseesu_29_11_2023.pdf, Методичних рекомендацій щодо порядку розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм НТУ «ХПІ» <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/wp-content/uploads/sites/43/2023/12/Metodychni-rekomendatsiyi-shhodo-poryadku-rozroblennya-osvitnih-program.pdf>, Правила внутрішнього розпорядку НТУ «ХПІ» <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/staff/pravila-vnutrishnogo-rozporyadku-ntu-hpi/>. Цих правил та процедур послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми.

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.

На сайті ЗВО розміщено проект ОП на 2024 р. <https://drive.google.com/file/d/1K3V23jFKiQxSoh3Kr2CS-X-bozZzPGCu/view>. На сайті ЗВО не зазначено форму зворотнього зв'язку. Зі слів гаранта свої пропозиції можна надавати особисто їй по номеру телефона. ЕГ вважає це недостатньою формою зворотнього зв'язку. Рекомендується вказати електронну пошту гаранта або корпоративну пошту кафедри для надання пропозицій та зауважень або створити гугл форму для надання зворотнього зв'язку. Рекомендується створити зведену таблицю або окрему вкладку на сайті кафедри, де буде оприлюднено інформацію яка була ОП, які були надані зауваження і пропозиції та результат і аргументації прийняття або неприйняття даних пропозицій.

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 освітню програму, включаючи її цілі, очікувані результати навчання та перелік компонентів, розміщено на веб-сайті кафедри у вкладці Навчальний процес - Навчально методичне забезпечення - Навчальні плани і освітні програми: https://drive.google.com/file/d/1R_A9gf39aOHQrL8YYk9X8xCR-UzKYM8Z/view, 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.

Сильні сторони відсутні.

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

Недостатня форма зворотнього зв'язку. Відсутня можливість перегляду на сайті ЗВО результатів громадського обговорення проекту ОП, що мають включати пропозиції та зауваження стейкхолдерів, задля інформування заінтересованих сторін про зміст оновлення проекту ОП. Рекомендується у 2024-25 н.р. під час громадського обговорення ОП вказувати електронну пошту гаранта або корпоративну пошту кафедри для надання пропозицій та зауважень або створити гугл форму для надання зворотнього зв'язку; створити зведену таблицю або окрему вкладку на сайті кафедри, де буде оприлюднено інформацію, яка була ОП, які були надані зауваження і пропозиції та результат, а також аргументації прийняття або неприйняття даних пропозицій.

Рівень відповідності Критерію 9.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 9.

ОП повністю відповідає вимогам підкритеріїв 9.1 та 9.3. Водночас за підкритерієм 9.2 наявна часткова відповідність. Наявні у відкритому доступі всі документи, які регламентують різні аспекти освітньої діяльності. Однак відсутня можливість перегляду на сайті ЗВО результатів громадського обговорення проекту ОП, на сторінці сайту не визначено терміни розміщення проекту ОП. Виходячи з релевантності викладеної інформації та підтверджуючих її фактів, ЕГ вважає за Критерієм 9 півень відповідності В, оскільки наведені слабкі сторони та рекомендації можуть бути усунені до кінця навчального року.

Критерій 10. Навчання через дослідження:

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

Загальний аналіз щодо Критерію 10:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 10.

не застосовується

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

не застосовується

Рівень відповідності Критерію 10.

не застосовується

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 10.

не застосовується

IV. Інші спостереження

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

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 доброчесність	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	не застосовується

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

Додатки до звіту:

Відсутні

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

Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.

Керівник експертної групи

Подобій Олена Валеріївна

Члени експертної групи

Цюндик Олександр Григорович

Ліхута Олександр Олегович