

ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"
Освітня програма	29422 Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	181 Харчові технології

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

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

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

Використані скорочення:

ID - ідентифікатор

ВСП - відокремлений структурний підрозділ

ЄДЕБО - Єдина державна електронна база з питань освіти

ЄКТС - Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

ЗВО - заклад вищої освіти

ОП - освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про освітню програму

Назва ЗВО	Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	29422
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	Магістр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна

2. Відомості про склад експертної групи та акредитаційну експертизу

Склад експертної групи	Шелудько Вікторія Миколаївна, Куракін Олександр Борисович, Дзюба Надія Анатоліївна (керівник)
Залучений представник роботодавців	-
Дати візиту до ЗВО	12.03.2024 р. – 14.03.2024 р.

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

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

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

4. Інформація про наявність у звіті інформації з обмеженим доступом

☐ Звіт не містить інформацію з обмеженим доступом

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

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

відсутні

II. Резюме

Загальні враження про ОП, найголовніші висновки щодо відповідності Критеріям

Загальні враження про освітню програму (ОП) «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» для здобувачів (ЗдВО) другого (магістерського) рівня вищої освіти в Національному технічному університеті «ХПІ» (НТУ «ХПІ») є позитивними. ОП повністю корелює зі стратегіями розвитку України, особливо Харківської області, враховує національну стратегію розвитку олійно-жирової, бродильної та виноробної галузей та за своїм змістом враховує інтереси ЗдВО та роботодавців. Навчальний процес за ОП проводиться на достатньо високому рівні, з урахуванням досвіду провідних вітчизняних ЗВО, однак не враховує досвід закордонних ЗВО, навчання в яких відбувається за спорідненим напрямом. Роботодавці підтвердили участь в проведенні переддипломної практики ЗдВО на підприємствах олійно-жирової, бродильної галузей, однак факту проходження практики на виноробних підприємствах не було підтверджено, виявили бажання налагодити і розвивати наукові та виробничі зв'язки. Експертна група (ЕГ) провела детальний аналіз ОП 2022 р., 2023 р., і відповідних навчальних планів та дійшла висновку, що ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» в НТУ «ХПІ» вдосконалюється, шляхом врахування рекомендацій всіх учасників навчального процесу, випускників та роботодавців. Виявлені незначні недоліки ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» формують шлях подальшого вдосконалення та розвитку.

Підсумок сильних сторін програми та позитивних практик

ЕГ зазначає, що до сильних сторін ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» в НТУ «ХПІ» можна віднести: достатньо широкий перелік баз для проходження переддипломної практики ЗдВО, представники яких виявили зацікавленість в підготовці висококваліфікованих фахівців та підтвердили бажання проводити навчання ЗдВО за дуальною формою. ЕГ відмічає активний розвиток системи контролю та поліпшення якості навчального процесу, шляхом чітко прописаних процедур розробки, затвердження, систематичного моніторингу та перегляду ОП з урахуванням рекомендацій всіх груп стейкхолдерів; чіткі і зрозумілі правила прийому, які враховують особливості даної ОП; наявність нормативного забезпечення, яке регулює процедури визнання результатів академічної мобільності, прозорість освітнього процесу, дотримання принципів академічної доброчесності, процедури запобігання та виявлення корупційних правопорушень, прозорість конкурсного добору викладачів, стимулювання професійного розвитку НПП. Форми та методи навчання і викладання за ОП орієнтовані на використання студентоцентризованого підходу та принципів академічної свободи, сприяють досягненню цілей і ПРН за рахунок навчання і досліджень. Позитивною практикою є організація при одному із гуртожитків оздоровчого пункту для отримання медичної допомоги та організація соціально-психологічної служби, яка анонімно та безкоштовно надає консультації, спрямовані на забезпечення захисту психічного здоров'я та соціального благополуччя учасників освітнього процесу. У ЗВО розроблені чіткі і зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу.

Підсумок слабких сторін програми та рекомендації з її удосконалення

ЕГ виявлено наявність слабких сторін ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства»: в ОП в блоці обов'язкових ОК недостатній об'єм ОК, що відповідають галузям, зазначеним в фокусі ОП; слабка обізнаність ЗдВО щодо змісту ОП, компетентностей та програмних результатів навчання (ПРН), структури навчального плану; слабка участь ЗдВО, студентського самоврядування, випускників та роботодавців в перегляді ОП 2023 р.; відсутні приклади отримання знань ЗдВО у неформальній освіті. Відсутність інформації щодо критеріїв оцінювання ПРН в методичних вказівках до ОК5, ОК7. Відсутність обізнаності здобувачів щодо поняття «скринька довіри». Відсутність публікацій у фахових виданнях з відповідної галузі за останні 5 років у НПП кафедри, які забезпечують викладання обов'язкових ОК ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства», що суперечить вимогам конкурсного добору НПП в НТУ «ХПІ». ЕГ під час акредитаційної експертизи виявила недостатнє дотримання вимог протипожежної безпеки в гуртожитку. Відмічено низьку обізнаність здобувачів з процедурою вирішення конфліктних ситуацій. Рекомендовано. Переглянути обсяг та наповненість блоку обов'язкових ОК, забезпечивши їх необхідною навчально-методичною літературою до 1.08.2024 року. Посилити публікаційну активність НПП в тому числі і з професіоналами галузі та представниками інших ЗВО як навчального так і наукового спрямування (до 31.12.2024 р.). Посилити академічну мобільність НПП та ЗдВО за даною ОП в передових українських та європейських ЗВО, де функціонують споріднені ОП впродовж 2024-2025 р.р. та підприємствах олійно-жирової, бродильної та виноробної галузей. Проводити систематичні зустрічі (1 раз на семестр) зі ЗдВО щодо ознайомлення з можливістю проходження міжнародної практики, участі в конкурсах і конференціях, отриманні знань в рамках неформальної освіти та інтенсифікувати міжнародне стажування НПП (до 31.12.2024 р.). Посилити практику дуальної освіти з підприємствами-партнерами. Посилити роботу кураторів та представників деканату щодо підвищення обізнаності ЗдВО з діючими нормативними документами, а саме організовувати зустрічі ЗдВО з кураторами не рідше 1 разу на місяць. Кураторам посилити роз'яснювальну роботу у групах щодо можливостей неформальної освіти і академічної мобільності. Рекомендовано оновити методичні вказівки до 31.08.2024 р. Кураторам рекомендовано проінформувати здобувачів протягом поточного семестру про наявність «скриньки довіри». Рекомендовано до 01.05.2024 р. забезпечити житлові поверхи та приміщення загального користування засобами пожежогасіння. Кураторам груп, гаранту ОП, завідувачу кафедри щосеместрово проводити зі здобувачами бесіди з метою роз'яснення порядку дій у випадках виникнення конфліктних ситуацій.

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» для ЗдВО другого (магістерського) рівня вищої освіти відповідає вимогам харчової галузі, зокрема галузі з виробництва жирів та виноробної промисловості, корелює з р.7 Стратегії розвитку Харківської області на період 2021-2027 рр. (<http://surl.li/aadyz>), Стратегічним планом розвитку НТУ «ХПІ» на 2019-2025 рр. (<http://surl.li/pmkmq>) і направлена на: проведення фундаментальних та прикладних наукових досліджень, сприяння гармонійному розвитку особистості та підготовці висококваліфікованих професіоналів харчової промисловості, посилення потенціалу збереження академічної суті та інженерного потенціалу країни. ОП має сформульовану мету, яка в відповідає стратегії розвитку Харківського регіону та Місії НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/poioq>), однак потребує уточнення на які галузі харчової промисловості є найбільш орієнтована, а саме масло-жирову та галузь бродіння і виноробства. Головною метою ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» є підготовка фахівців в галузі харчових технологій здатних самостійно проводити аналіз та наукові дослідження, впроваджувати їх у виробництво харчової продукції. Фокус ОП чітко сформований та направлений на поєднання теоретичних та прикладних знань з метою підготовки висококваліфікованих спеціалістів, здатних до стратегічного мислення та орієнтованих на розвиток підприємств харчової галузі, зокрема в олійно-жировій галузі та галузі бродіння та виноробства. В ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» для ЗдВО другого (магістерського) рівня в п.3 окреслена особливість програми, яка полягає в поглибленій теоретичній та практичній підготовці спеціалістів, зданих проводити науково-дослідні, проектно-технологічні та виробничо-технологічні роботи з використанням сучасних досягнень науки і промисловості, IT-технологій, інноваційних та нетрадиційних підходів в управлінні якістю харчової продукції. Орієнтація ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» для ЗдВО другого (магістерського) рівня на олійно-жирову, бродильну та виноробну галузі на рівні Харківської області та України загалом було підтверджено під час роботи з фокус-групами (адміністрацією, випускниками та роботодавцями).

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

Цілі ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» та її програмні результати навчання (ПРН) окреслені з урахуванням пропозицій та потреб роботодавців та всіх учасників навчального процесу, що підтверджується введенням до робочої групи ЗдВО (Зінов'єву Є.О., яка бере активну участь в проведенні анкетування ЗдВО щодо задоволеності навчальним процесом, протокол кафедри технології жирів та продуктів бродіння від 19.01.2023 р. № 7) та рецензуванням ОП представниками промисловості (головний технолог ТОВ «Капро ОЙЛ» Гусак В., учений секретар Українського науково-дослідного інституту олій та жирів НААН Матвеева Т., головний технолог ТОВ «ЗМЖК Ювілейний» Яценко Б.). ЕГ підтверджує зацікавленість роботодавців у формуванні цілей та ПРН на даній ОП. Обговорення ОП та анкетування ЗдВО проводять систематично, що було підтверджено при роботі з відповідними фокус-групами. При формуванні ОП 2023р. було враховано рекомендації Яценка Б., щодо розширення блоку вибіркових ОК, шляхом переведення з обов'язкового блоку до профільованого пакету 01 дисципліну «Технології та використання ефірних олій», а в профільований пакет дисциплін 02 введено дисципліну «Актуальні питання пивоваріння»; також до блоку обов'язкових ОК введено дисципліну ОК5.СП2«Асортимент та використання харчових добавок» (5 кредитів) (за рекомендацією директора Чернігівського відділення приватного акціонерного товариства АВ InBev Efes Україна Ворожка Є.). Слід зазначити, що гарант ОП підтримує тісний зв'язок з роботодавцями, які беруть участь в процесі удосконалення ОП, шляхом надання своїх пропозицій, що було підтверджено на зустрічі з роботодавцями. Систематично в НТІ «ХПІ» проводять ярмарку робочих місць, участь в якій підтвердили роботодавці, факту участі внесення пропозицій до ОП або навчальних планів не було підтверджено, однак на зустрічі з ЕГ роботодавці виявили бажання активно брати участь в удосконаленні ОП. Представники студентського самоврядування та ЗдВО підтвердили факт систематичної участі в опитуваннях щодо задоволеності ОП та ОК, випускники також підтвердили свою участь в таких опитуваннях. Однак, на жаль ні ЗдВО, ні представники студентського самоврядування, ні випускники не змогли назвати пропозиції, які були ними внесені, однак стверджували про повну задоволеність ОП.

3. Цілі освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці, галузевого та регіонального контексту, а також досвіду

аналогічних вітчизняних та іноземних освітніх програм.

ЕГ констатує, що основні цілі ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» компетенції та ПРН відповідають сучасним тенденціями розвитку харчової галузі, які корелюють з потребами ринку праці Харківського регіону, Стратегії розвитку Харківської області на період 2021-2027 рр. (<http://surl.li/aadyz>), що підтвердили на онлайн-зустрічі роботодавці та випускники. При формуванні ОП та ПРН було проведено опитування всіх груп стейкхолдерів, про що повідомив гарант Демидов І.М. та члени робочої групи на онлайн-зустрічах та зазначено в самозвіті. Також було зазначено, що НПП проходили стажування у провідних ЗВО України (Верютіна В., Матюхов Д., Демідова А., Тимченко В.) та зарубіжжя (Танько Є. (Польща), Шуба І. (Латвія)), а також на підприємствах галузі (Півень О.) і як результат, використання отриманого досвіду при формуванні цілей та ПРН за ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» та оновлення ОК (ОК2 ЗП2, ОК3 ЗП3, ОК4СП1, ОК6СП3, ОК8СП6). Аналіз контенту ОП дозволив встановити, що тенденції розвитку олійно-жирової, бродильної та виноробної галузей України враховано при викладанні як блоку обов'язкових ОК так і блоку вибіркових. В ЕГ не виникає сумнівів щодо достовірності факту використання досвіду вітчизняних ЗВО, але факт широкого вивчення досвіду зарубіжних ЗВО не підтверджено (практично відсутня практика міжнародного стажування та на зустрічах ЕГ з фокус-групами не підтверджено факту використання досвіду закордонних 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.

ОП останній раз переглядалась у 2023 р. з введенням коректив у відповідності до Стандарту вищої освіти та відповідно до результатів опитування всіх учасників освітнього процесу і роботодавців. ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» дає можливість поглиблено вивчити ОК з чітко окресленим фокусом на наукову складову та визначеними векторами розвитку олійно-жирової, бродильної або виноробної галузі, паралельно з цим дає можливість ЗдВО отримати додаткові професійні навички та знання, що в свою чергу розширює компетентності та ПРН з управлінським підґрунтям. Аналіз ОП виявив відсутність нових унікальних ПРН та компетентностей. Однак, відповідно до матриці забезпечення програмних компетентностей (табл. 5 ОП) та ПРН (табл. 6 ОП) відповідними ОК, перелік компонентів ОП повністю забезпечує ПРН, зазначені в Стандарті вищої освіти компетентності та ПРН. Унікальність ОП в більшій мірі розкривається за рахунок вибіркових ОК (профільовані пакети дисциплін 01 та 02). Результати аналізу змісту ОП та наповненості обов'язкових ОК, зустрічі з різними фокус-групами виявили, що освітній процес за ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» загалом забезпечує досягнення визначених ПРН, зокрема загальних та спеціальних компетентностей, розкриває фокус ОП на підготовку фахівців харчової галузі та відповідає вимогам Національної рамки кваліфікацій (НРК), що регламентовано Законом України «Про вищу освіту», однак потребує більшої конкретизації щодо унікальності за рахунок обов'язкових ОК. Загалом, результати навчання за ОП відповідають Стандарту вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» в контексті мети, змісту, методів, компетентностей та ПРН.

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 1.

Цілі ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» спеціальності 181 «Харчові технології» є достатньо чіткими, в повній мірі відповідають місії та стратегії розвитку Харківської області, НТУ «ХПІ» та України, корелюють з національними тенденціями в харчовій галузі, зокрема в олійно-жировій, бродильній та виноробній. ОП має сформований фокус, який направлено на вирішення потреб олійно-жирової, бродильної та виноробної галузей з метою підготовки висококваліфікованих фахівців, здатних поєднувати теоретичні та практичні знання, впроваджувати результати наукової роботи. ОП дає можливість досягти зазначених ПРН, які відповідають Національній рамки кваліфікації. ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» спроектовано на основі багатого попереднього досвіду ЗВО з підготовки фахівців для харчової галузі, зокрема олійно-жирової, бродильної та виноробної, та використано досвід провідних ЗВО України. ОП є актуальною в Україні, враховує тенденції розвитку відповідних галузей та в повній мірі задовольняє потреби ринку праці у підготовці високопрофесійних фахівців. Позитивні практики: оновлювання обов'язкових та вибіркових ОК відповідно до зміни в тенденціях розвитку спеціальності та ринку праці, а також галузевого та регіонального контекстів.

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

До слабких сторін ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» можна віднести наступне: необізнаність, нерозуміння та низька активність ЗдВО, студентського самоврядування та роботодавців в перегляді ОП та її удосконаленні; не використано в повній мірі досвід вітчизняних ЗВО, в яких є споріднені ОП, не враховано досвід провідних ЗВО зарубіжжя. Рекомендовано: поглибити знання ЗдВО та систематично (1 раз на початку

семестру) проводити зустрічі щодо ознайомлення з фокусом, метою та ПРН; посилити співпрацю з роботодавцями та випускниками шляхом проведення опитування щодо удосконалення ОП та покращення навчального процесу, активізувати їх участь в перегляді ОП 2024 р. та врахувати досвід провідних вітчизняних та закордонних закладів освіти (до 01.05.2024 р.); посилити співпрацю з підприємствами галузі та ЗВО у контексті підвищення кваліфікації НПП, що викладають ОК спеціальної (фахової) підготовки (впродовж року); Розширити перелік баз для проходження підвищення кваліфікації НПП у провідних ЗВО України та зарубіжжя, в яких діють споріднені ОП (до 31.12.2024 р.).

Рівень відповідності Критерію 1.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 1.

ЕГ констатує, що ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» другого (магістерського) рівня загалом відповідає Критерію 1 за всіма підкритеріями. Виявлені недоліки за підкритеріями 1.2, 1.3, 1.4 можуть бути враховані при перегляді ОП в 2024 р. та нівельовані в короткий час (до 1 травня 2024 р.). Діюча ОП має чітку структуру, зрозуміла, корелює з розвитком Харківської області та України загалом і відповідає вимогам Стандарту вищої освіти.

Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми:

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

Згідно з текстом ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» другого (магістерського) рівня вищої освіти, яка затверджена 2023 р. (<http://surl.li/rqjke>), обсяг становить 90 кредитів ЄКТС (термін навчання 1,4 роки), що відповідає Закону України 1556-VII «Про вищу освіту» в редакції від 28.05.2020 (<http://surl.li/jhtp>). На практичну підготовку відводиться 15 кредитів ЄКТС, що становить 16,5 % загального обсягу освітньої програми. Обсяг вибіркових освітніх компонентів становить 29 %, а саме 26 кредитів ЄКТС (14 кредитів ЄКТС ОК профільної підготовки та 12 кредитів ЄКТС дисципліни вільного вибору профільної підготовки згідно переліку) від загального обсягу освітньої програми, що відповідає Закону України «Про вищу освіту» (п. 15 частини першої статті 62).

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

Зміст ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» другого (магістерського) рівня вищої освіти чіткий, структурований; освітні компоненти логічно взаємопов'язані, про що свідчить структурно-логічна схема ОП, та дозволяють досягти поставлених цілей та ПРН. Освітня програма структурована в контексті загального часу навчання, змістовна (наявні обов'язкові ОК загальної та спеціальної (фахової) підготовки, а також блок вибіркових ОК, представлений двома профільованими пакетами 01-02 та дисциплінами вільного вибору студента профільної підготовки згідно переліку). ОП є збалансованою змістовно, а саме: передбачено цикли загальної підготовки (9 кредитів або 10 %), професійної підготовки (25 кредити або 27,78 %), вибіркові компоненти (26 кредитів або 28,88 %), практична підготовка (15 кредитів або 16,67%) та атестація (15 кредитів або 16,67 %). Аналіз матриці відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми (табл. 5 ОП) вказує на те, що не кожен освітній компонент ОП реалістично охоплений змістом програми, а інтегральна компетентність забезпечується всіма ОК обов'язкового блоку. Зокрема, дисципліни обов'язкового блоку охоплюють в більшій мірі загальне направлення харчових технологій, а дисципліни, що виведені в блок вибіркових ОК більш направлені на галузі харчових технологій окреслених в фокусі ОП (п. 3 ОП).

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

Аналіз ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства», силабусів дисциплін дає змогу стверджувати, що зміст ОП відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології». Набуття спеціальних (фахових) компетентностей відбувається під час вивчення наступних всіх обов'язкових ОК; ОК7 дає можливість набуття фахові

компетентності СК1-СК5; переддипломна практика також значною мірою дає можливість ЗдВО набути компетентності як загального так і фахового напрямку. Теоретичні питання олійно-жирової, бродильної та виноробної галузей опановуються під час вивчення ОК фахової підготовки (ОК4, ОК6, ОК7) а також дисциплін загального циклу ОК1, ОК3. Структура курсу ОК2 «Іноземна мова за професійним спрямуванням» включає вивчення не лише фахової тематики, але й розвиває здібності представляти результати наукових досліджень іноземною мовою. Однак, потребує узгодження інформація, що подається в силабусах ОК та ОП, а саме кореляція вказаних компетентностей в силабусах відносно табл. 5,6 ОП. Зміст ОП відповідає Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології», що підтверджено під час роботи з фокус-групами (НПП, ЗдВО та керівництво ЗВО). Аналіз силабусів обов'язкових та вибіркових ОК показав тісний зв'язок ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» з галуззю харчових технологій, зокрема олійно-жировій, бродильній та виноробній.

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

За результатами зустрічей зі ЗдВО та студентським самоврядуванням ЕГ переконалась, що ЗдВО мають можливість самостійно формувати індивідуальну освітню траєкторію завдяки розробленим та впровадженим процедурам в НТУ «ХПІ». Формування індивідуальної освітньої траєкторії містить (26 кредитів (28,89%) від загального обсягу ОП): вибіркові ОК (профільовані пакети дисциплін 01-02 та дисциплін вільного вибору студента профільної підготовки згідно переліку), вибір баз для проходження переддипломної практики, вибір індивідуальних/наукових завдань, тем курсового проекту та кваліфікаційної роботи магістра. Процедура вибору ОК проводять відповідно до Положення про порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір навчальних дисциплін (<http://surl.li/pyzaa>). Позитивним є те, що фокус-групи підтвердили, унікальність вибіркових ОК, що дає можливість кожному ЗдВО сформувати особисту індивідуальну траєкторію навчання. ЗдВО та представники студентського самоврядування підтвердили, що мають право самостійного вибору тем курсових та кваліфікаційних робіт, але не підтвердили факт такого вибору. ЗдВО не змогли чітко описати процедуру вибору тем наукових досліджень та кваліфікаційних робіт, а також не змогли назвати часові рамки здачі робіт на перевірку, особливо на плагіат, та не змогли назвати програму за допомогою якої проводиться така перевірка. Позитивним є те, що в рамках ОК7СП4-СП5 ЗдВО мають можливість проводити наукові дослідження в рамках своєї кваліфікаційної роботи, розробляти нормативну документацію та оформлювати патенти; в рамках ОК2ЗП2 ЗдВО оволодівають умінням іноземною мовою описувати наукову роботу та оформлювати відповідну документацію, що було підтверджено ЗдВО, випускниками та НПП. ЗдВО при формуванні індивідуальної траєкторії користуються Переліком дисциплін вільного вибору (<http://surl.li/rspvr>), а також на зустрічах з ЗдВО та представниками студентського самоврядування було виявлено, що при виборі дисциплін допомагають куратори, пояснюючи особливості кожної дисципліни. ЕГ констатує, що ЗдВО ознайомлені з процедурою проходження вибору ОК, назвали процедуру та період вибору ОК на наступний період навчання, що також підтвердили випускники даної ОП. Але ЗдВО не змогли назвати ОК, які вони обрали для навчання на наступний семестр, та однак зазначили, що вибір проводили виходячи з того в якій галузі планують працювати в майбутньому.

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

ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» передбачає практичну підготовку ЗдВО через проведення переддипломної практики (15 кредитів) та практичних занять за обов'язковими ОК (64 години дисциплін загальної підготовки та 48 годин дисциплін фахової підготовки). Вибіркові ОК вивчаються в об'ємі 192 години аудиторного навантаження, з них 112 годин лабораторні роботи та 112 годин практичні роботи; обсяг кожного профільованого пакету дисциплін складає 192 години аудиторного навантаження, з них 96 годин відводиться на лабораторний практикум. Обсяг ОК9ПП1 Переддипломна практика становить 15 кредитів та проводиться у 3 семестрі. Такий обсяг практичної підготовки ЗдВО дозволяє отримати заявлені в ОП загальні та фахові компетентності (табл. 5 ОП) – ІНТ, ЗК1, ЗК2, ЗК4, СК1, СК6. Проходження переддипломної практики відбувається відповідно до укладених договорів та регламентується Положенням про порядок проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (<http://surl.li/pgera>), Робочою програмою переддипломної практики (<http://surl.li/rsqnt>). Для проходження практичної підготовки ЗдВО укладено ряд договорів з провідними підприємствами галузі, серед яких корпорація «Бісквіт-Шоколад» (ПАТ «Харківська бісквітна фабрика»), Нововодолазький масложировий комбінат ТОВ ТМ «Жирновъ», ТОВ «Слобожанський миловар», ТОВ «ВКГ Лісова казка», ТОВ «Васищевський завод рослинних олій», крафтова пивоварня «Red Cat» та ін. Проведений аналіз ЕГ баз практик та видів їх діяльності показав, що всі бази відносяться до олійно-жирової та бродильної промисловостей. Роботодавці підтвердили факт проходження практики ЗдВО на їх підприємствах, проведення екскурсій та виявили бажання співпрацювати з кафедрою технології жирів та продуктів бродіння НТУ «ХПІ» не лише у виробничій сфері, але й проведення спільних наукових робіт. ЗдВО та випускники за даною ОП виявили повне задоволення базами практик та підтвердили високий рівень практичних занять, що проводяться в дистанційному режимі. Випускники ОП вказали на той факт, що обсяг практичної підготовки достатній для отримання вмінь та знань для роботи на підприємствах галузі.

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

Набуття soft skills ЗдВО забезпечується під час проведення аудиторних/дистанційних занять та за рахунок самостійної роботи. Серед обов'язкових ОК, які безпосередньо впливають на набуття soft skills можна відмітити: ОК1ЗП1 «Інноваційне підприємництво та управління стартап проектами», ОК2 «Іноземна мова за професійним спрямуванням», ОК3 «Інтелектуальна власність», ОК8 «Основи наукових досліджень». ЕГ переконалась, що формування soft skills ЗдВО відбувається шляхом роботи у групах, проведенні індивідуальної наукової роботи, демонстрації результатів науково-дослідної роботи, організації ігрового проектування, у неформальному спілкуванні з роботодавцями під час практичної підготовки та ярмарку робочих місць. Під час неформального спілкування на івентах з представниками реального бізнесу ЗдВО мають можливість набувати навички соціалізації шляхом ведення діалогів та публічного виступу, формулювання власної позиції та озвученню аргументів на її користь. Навчальний процес за ОП організовано таким чином, щоб ЗдВО навчалися працювати в рамках міжнародного законодавства; вміли спілкуватися державною та іноземною мовами як усно, так і письмово.

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

За змістом ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» повністю відповідає Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології (затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020р. № 1295 зі змінами від 15.11.2021 р. (Наказ № 1223)) <http://surl.li/hdpks>.

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.

Відповідно до п.25 Положення про організацію освітнього процесу в Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут» (<http://surl.li/prxwjs>) обсяг освітньо-професійної програми становить 90-120 кредитів ЄКТС. Кількість аудиторних занять складає 27,85% (752 години) від загальної кількості часу для навчання за нормативним строком 1,4 роки, з них 15,41 % (416 годин) відводиться на обов'язкові ОК. Організація та проведення аудиторної та самостійної роботи ЗдВО досягається завдяки використанню програмного забезпечення Office 365, а також використовуються застосунки Teams, Viber, Telegram та ін. Структурно-логічна схема ОП демонструє цілісний взаємозв'язок пререквізитів та постреквізитів ОП; матриця відповідності ПРН (табл. 6 ОП) відповідними ОК показує, що кожен ПРН реалістично охоплений змістом обов'язкових ОК; ґрунтовна роль відведена ОК спеціальної (фахової) підготовки, а саме: ОК5 «Асортимент та використання харчових добавок» (5 кредитів), ОК7 «Інженерне проектування харчових технологій» (4+5 кредити), ОК8 «Основи наукових досліджень» (4 кредити). ЗдВО висловлюють анонімно під час анкетування ступінь задоволеності організації навчальним процесом, що було підтверджено ЗдВО, випускниками та представниками студентського самоврядування. Обсяг ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» в повній мірі реалістично відбиває навантаження ЗдВО та дозволяє досягти заявлених в ОП меті та ПРН.

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.

ОП дає можливість ЗдВО навчатись за дуальною формою освіти, однак навчання за дуальною формою наразі не відбувається, що також підтвердили на онлайн-зустрічах ЗдВО та представники студентського самоврядування. Однак, випускниця підтвердила факт свого навчання за дуальною освітою та виявила чітке розуміння зарахування отриманих знань в рамках дуальної освіти та складанні індивідуальної освітньої траєкторії та індивідуального навчального плану.

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 2.

Змістовне наповнення ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» структуроване та логічне. Обов'язкові ОК мають логічну взаємопов'язаність, а їх сукупність дає можливість досягти мети (п.2 ОП), набути загальних і фахових компетентностей (п. 5 ОП) та визначених освітньою програмою ПРН (п.6 ОП). Зміст ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові

технології». ОП пропонує якісний набір загальнонаукових та фахових дисциплін, що в симбіозі дозволяє сформувати сильну базу для якісної підготовки фахівців харчової галузі. Набір фахових ОК та сформовані пакети вибіркових ОК орієнтовані на глибину та якісну підготовку фахівців для олійно-жирової, бродильної та виноробної галузей.

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

ЕГ констатує, що слабкими сторонами ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» є: відсутність унікальних компетентностей та ПРН, які б розкрили сформований фокус ОП; ЗдВО слабо обізнані з процедурою самостійного вибору тем наукових досліджень, курсових робіт та кваліфікаційної роботи магістра. Рекомендовано: ввести додаткові компетентності та ПРН, для більшого розкриття унікальності ОП (до 1.05.2024 р.); необхідно узгодити програмні компетентності та ПРН в ОП та в силабусах обов'язкових ОК (до 1.05.2024 р.); провести роз'яснювальну роботу зі ЗдВО щодо можливого самостійного вибору тем наукових досліджень, курсових робіт та кваліфікаційної роботи магістра (до 1.05.2024, для набору 2024 року провести роботу в перший місяць навчального року); представити на сайті ЗВО анотації вибіркових ОК (до 1.05.2024 р.).

Рівень відповідності Критерію 2.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 2.

ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» має чітку структуру, освітні компоненти складають логічну взаємопов'язану систему, обсяг ОП відповідає вимогам Стандарту, зміст – предметній області спеціальності 181 «Харчові технології». Навчальний план дає можливість сформувати визначені повною мірою ОП компетентності та ПРН. Практична підготовка ЗдВО забезпечена наявністю значної кількості баз практик. Розробники ОП разом зі стейкхолдерами аналізують можливі недоліки програми та шляхи їх усунення. Повну відповідність ЕГ відмічає за підкритерієм 2.1, 2.2, 2.6. Враховуючи неповну відповідність ПРН, які наведено в силабусах до ОП, ЕГ може стверджувати часткову відповідність за підкритерієм 2.3. ЗдВО розуміють мету та володіють знаннями щодо формування індивідуальної траєкторії навчання, при виборі ОК звертають увагу на ті компетентності, що здобудуть при опануванні обраної ОК, тому ЕГ стверджує повну відповідність за підкритерієм 2.4. Достатня кількість кредитів для проходження переддипломної практики та посилені практична частина ОК дає змогу стверджувати про те що навчальний план дозволяє здобути компетентності, що окреслені в ОП, та за підкритерієм 2.5 являє собою повну відповідність. Відсутність дуальної освіти за ОП і робота, що проводиться щодо впровадження дуальної освіти, дає можливість ЕГ стверджувати про часткову відповідність підкритерію 2.9. Виявлені недоліки за підкритеріями 2.3-2.5, 2.9 є незначними і можуть бути враховані при перегляді ОП в 2024 році.

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 за ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» не містять дискримінаційних положень і є доступними, чіткими і зрозумілими для абітурієнтів. Правила прийому до Національного технічного університету «Харківського політехнічного інституту» в 2023 році зі змінами від 28.06.2023 р і 25.07.2023 року розміщені у відкритому доступі за посиланням (<http://surl.li/ntyft>). На офіційному веб-сайті ЗВО у вкладці «Вступнику» абітурієнт може знайти інструкції щодо вступу на різні рівні вищої освіти, інформацію щодо підготовки до вступу і переліку освітніх програм. У вкладці «Вступ до магістратури» (<http://surl.li/racgy>) наведено інструкцію щодо вступу на спеціальності Інституту хімічних технологій та інженерії (ХТ) (<http://surl.li/racig>). Інформація щодо ліцензійного обсягу та вартості навчання розміщена за посиланням (<http://surl.li/qtgea>), інформація щодо основних етапів і дат вступної кампанії 2023 - за посиланням (<http://surl.li/racwg>). Вимоги до мотиваційного листа знаходяться у вкладці «Програми вступних випробувань» (<http://surl.li/radby>). Порядок роботи приймальної комісії і контактна інформація зазначена на сайті ЗВО (<http://vstup.kpi.kharkov.ua/>). На зустрічах фокус-груп встановлено, що процедура вступу є прозорою, зрозумілою та відповідає правилам прийому. ЗдВО відмітили достатню інформативність сайту ЗВО і відсутність зауважень щодо процедури вступу, дискримінаційних аспектів, прозорості вступної кампанії.

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

Організація вступного випробування здійснюється відповідно до Положення про приймальну комісію Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (<http://surl.li/qrldc>). Особливості ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» враховані у Програмі для проведення вступних випробувань за фахом при зарахуванні на навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем «магістр» за конкурсними пропозиціями, яка розміщена на сайті ЗВО за посиланням (<http://surl.li/rahzd>). Вступне фахове випробування включає зміст нормативних навчальних дисциплін: Теоретичні основи харчових технологій; Технології галузі (Технології видобування олій та жирів ч.1,2; Технології переробки олій та жирів ч.1,2.; Технології солоду і пива; Технології етилового спирту, дріжджів та харчових кислот; Технології екстрактів, концентратів і напоїв; Технології вина і коньяків); Технологічне обладнання галузі (Технологічне обладнання бродильних виробництв і виноробства. Технологічне обладнання олійно-жирової галузі). Програма містить перелік тем, питань і рекомендованої літератури для підготовки із зазначених нормативних навчальних дисциплін. Критерії оцінювання, які наведені в Програмі, є чіткими і зрозумілими. Як повідомив відповідальний секретар приймальної комісії у мотиваційному листі ЗдВО зазначає його зацікавленість у вступі на освітню програму шляхом відповіді на ряд питань, які були розроблені приймальною комісією задля проведення здобувачем самоаналізу розкриття свого бачення, очікувань, досягнень у навчанні та інших видах діяльності. Таким чином враховано особливості вступу на дану освітньо-професійну програму.

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.

На офіційному веб-сайті ЗВО розміщені Положення, які регулюють правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, а саме: Положенням про академічну мобільність студентів, аспірантів, докторантів, науково-педагогічних та наукових працівників університету (зі змінами і доповненнями), 2018 р. (<http://surl.li/pgggs>); Положенням про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення здобувачів вищої освіти, а також надання їм академічної відпустки та права на повторне навчання, 2019 р. (<http://surl.li/pgghb>); Положенням про порядок визнання результатів неформальної та інформальної освіти у НТУ «ХПІ», 2024 р. (<http://surl.li/pxssv>); Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» (друга редакція), 2023 р. (<http://surl.li/prxwjs>). Положення «Про академічну мобільність студентів, аспірантів, докторантів, науково-педагогічних та наукових працівників» регламентує організацію академічної мобільності студентів, аспірантів, докторантів, науково-педагогічних та наукових працівників у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут». ЄГ встановлено прозорість і зрозумілість процедур. У відомостях самооцінювання зазначено, що випадків визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, в межах заявленої ОП не виявлено. На зустрічі зі ЗдВО даної ОП підтверджено відсутність досвіду участі в програмах академічної мобільності.

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

Право на визнання результатів навчання у неформальній та / або інформальній освіті поширюється на ЗдВО усіх рівнів вищої освіти і регламентується Положенням про порядок визнання результатів неформальної та інформальної освіти у НТУ «ХПІ», 2024 р. (<http://surl.li/pxssv>). Обов'язковою умовою визнання результатів неформального/інформального навчання в рамках вибіркової компоненти освітньої програми є відповідність цих результатів навчання рівню освіти, на якому реалізується ОП. Процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній/ інформальній освіті наведена в п.3.3 Положення про порядок визнання результатів неформальної та інформальної освіти у НТУ «ХПІ». Зазначається, що у разі наявності в силабусі навчальної дисципліни/освітнього компонента рекомендацій науково-педагогічного працівника щодо конкретної можливості проходження визначеного онлайн курсу чи іншого елементу неформальної освіти, додаткова валідація результатів неформального навчання (створення предметної комісії) не потрібна. Процедура є чіткою та зрозумілою. Під час акредитаційної експертизи встановлено відсутність випадків визнання результатів, отриманих в неформальній освіті.

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 3.

Правила прийому на ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» не містять дискримінаційних положень, чіткі і зрозумілі. Враховано особливості даної освітньої програми під час реалізації процедури вступу.. Процедури визнання результатів академічної мобільності і в неформальній освіті регулюються наявним нормативним забезпеченням.

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

Відсутність практики визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти і практики визнання результатів неформальної освіти. Рекомендовано залучити ЗдВО до участі в програмах неформальної освіти (протягом навчального року), а саме в сертифікатних програмах, і до академічної мобільності. Кураторам посилити роз'яснювальну роботу у групах щодо можливостей неформальної освіти і академічної мобільності.

Рівень відповідності Критерію 3.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 3.

Правила прийому за ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» є доступними, чіткими і зрозумілими, не містять дискримінаційних положень, процедура вступу є прозорою, зрозумілою та відповідає правилам прийому, що за підкритерієм 3.1. підтверджує повну відповідність. Згідно підкритерію 3.2. встановлено повну відповідність, оскільки особливості освітньої програми враховано у правилах прийому на навчання. Чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності є доступними для всіх учасників освітнього процесу, разом з тим випадків визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, в межах заявленої ОП не виявлено, тому ЕГ за підкритерієм 3.3 фіксує часткову відповідність. Відсутня практика визнання результатів неформальної/інформальної освіти, тому а підкритерієм 3.4 встановлено часткову відповідність. ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» має достатній рівень узгодженості із якісними характеристиками за всіма підкритеріями Критерію 3, тому заслуговує на оцінку рівня В. Недоліки, які виявлено під час експертизи, мають несистемний характер та можуть бути усунені в короткий період часу.

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.

Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» (<https://cutt.ly/MwZLR36f>) передбачено підготовку здобувачів за інституційною (очною (денною, вечірньою), заочною, дистанційною) та дуальною формами. Вченою радою НТУ «ХПІ» визначено період навчального року або за форс-мажорні обставини, за яких освітній процес здійснюється за дистанційною формою. ЕГ після аналізу навчального плану (<http://surl.li/rdcib>) та силабусів ОК, розміщених на сайті кафедри (<http://surl.li/rcysb>), з'ясувала, що формами організації освітнього процесу за ОП є навчальні заняття (лекції, практичні та семінарські заняття), самостійна робота, практична підготовка і контрольні заходи. Окрім традиційних методів навчання (практичний, словесний, пояснювально-ілюстративний, наочний, дослідницький) застосовуються нові освітні технології, такі як «Ігрове проектування» (<http://surl.li/qqand>).

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).

Загальна інформація щодо особливостей організації освітнього процесу та критеріїв оцінювання наведена у «Положенні про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» (<https://cutt.ly/MwZLR36f>), Положенні про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг студентів (<https://cutt.ly/4wXc9Jl0>). ЕГ пересвідчилася, що здобувачі мають вільний доступ до силабусів та навчальних матеріалів ОК, розміщених на сайті кафедри (<http://surl.li/rcysb>), що дає можливість ознайомлення з цілями, змістом та очікуваними результатами навчання. Проте наповнення НМКД не всіх ОК відповідає вимогам Положення про навчально-методичний комплекс дисципліни (<http://surl.li/qsomo>). Критеріїв оцінювання у межах окремих ОК зазначені у силабусах, а порядок оцінювання – у Положенні про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг студентів (<https://cutt.ly/4wXc9Jl0>). За результатами інтерв'ювання фокус-групи (зустріч 5) ЕГ підтверджує, що ЗдВО отримують інформацію щодо порядку та критеріїв оцінювання різних видів робіт в межах ОК в особистому кабінеті платформи дистанційного навчання та на першому занятті.

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 звіті самооцінювання зазначено, що ОП передбачене поєднання навчання та дослідження шляхом опанування здобувачами методології дослідницької роботи в межах ОК 1, ОК 7 та ОК 8. Проте аналіз змісту силабусів та навчально-методичних матеріалів вказаних ОК, розміщених на сайті кафедри (<http://surl.li/rcysb>), дає можливість ЕГ зробити висновки про проведення ЗдВО лише теоретичних досліджень. Під час експертизи встановлено, що ЗдВО займаються науковими дослідженнями у межах діяльності наукових гуртків кафедри. ЕГ встановлено, що результати наукової роботи здобувачів представлені у вигляді публікації тез доповідей на міжнародних конференціях, зокрема у Збірнику тез доповідей XXXI Міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2023 [«Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я» (<http://surl.li/rfqjc>) та інших міжнародних конференціях (відповідна інформація зазначена на сайті кафедри (<https://cutt.ly/rwXcoBWd>)).

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

Оновлення змісту ОК відбувається шляхом впровадження результатів власних досліджень НПП та використання сучасних практик та наукових досягнень, висвітлених у наукових публікаціях. ЕГ з'ясувала, що зміст ОК оновлюється з урахуванням досвіду, отриманого під час проходження стажувань на підприємствах та у наукових установах галузі, зокрема в Українському науково-дослідному інституті олій та жирів НААН України, на підприємстві ТОВ «ФАКТ-2019», на підприємстві ПП «Торговий дім «Золота миля», на підприємстві ТОВ «ОптимусАгро Трейд». Внесення змін до змісту ОК погоджуються з гарантом ОП.

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

Національним технічним університетом «Харківський політехнічний інститут» розроблена стратегія інтернаціоналізації (<https://cutt.ly/PwXcuN2r>), згідно якої формами інтернаціоналізації навчання та викладання за ОП є Міжнародні договори на проходження ЗдВО практики; надання НПП та ЗдВО доступ до міжнародних наукометричних баз (<http://library.kpi.kharkov.ua/uk/resursu>); публікацій результатів наукових досліджень в іноземних виданнях, Scopus, Web of Science; участі викладачів та ЗдВО у міжнародних галузевих конференціях. В ЗВО затверджено Положення «Про академічну мобільність студентів, аспірантів, докторантів, науково-педагогічних та наукових працівників» (<http://surl.li/pgggs>), яким регламентується порядок організації академічної мобільності учасників освітнього процесу. Під час спілкування зі ЗдВО (зустріч 5) ЕГ з'ясувала, що практика реалізації права на академічну мобільність за вказаною ОП у поточному навчальному році відсутня. Аналіз наданих матеріалів дає можливість ЕГ констатувати попередній досвід участі ЗдВО у міжнародних програмах стажування, що дозволяє ознайомлювати їх із світовими науковими здобутками в галузі харчових технологій.

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 4.

Форми та методи навчання і викладання за освітньою програмою відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи, сприяють досягненню цілей та програмних результатів за рахунок навчання і досліджень. Позитивною практикою є застосування під час реалізації ОП інноваційних методів навчання, як ігрове проектування, ситуативне навчання, інтерактивні технології, що сприяє наближенню освітнього процесу до реальних професійних завдань і в подальшому допомагатиме успішному працевлаштуванню випускників.

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

Низька поінформованість ЗдВО стосовно порядку організації академічної мобільності учасників освітнього процесу та відсутність практики реалізації права на академічну мобільність за вказаною ОП у поточному навчальному році. Рекомендовано посилити співпрацю ЗВО з вітчизняними та закордонними закладами, що здійснюють підготовку за аналогічними або спорідненими ОП шляхом укладання договорів та подальшої реалізації права на участь у програмах академічної мобільності (до вересня 2024 року)

Рівень відповідності Критерію 4.

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 4.

Форми та методи навчання і викладання, які використовуються під час реалізації ОП сприяють досягненню цілей та ПРН, а також відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи, що відповідає підкритерію 4.1. Учасники освітнього процесу вчасно отримують інформацію про критерії оцінювання результатів навчання, які є чіткими та зрозумілими, що відповідає підкритерію 4.2. Згідно вимог підкритерію 4.3 ЗВО за ОП, що акредитується, забезпечує поєднання навчання і досліджень шляхом участі ЗдВО у наукових гуртках кафедри та можливості публікації тез доповідей у міжнародних конференціях. Викладачами, на основі результатів власних досліджень та за результатами стажувань, регулярно оновлюються змісти ОК в межах ОП, що відповідає вимогам підкритерію 4.4. ОП частково відповідає вимогам підкритерію 4.5, оскільки відсутня усталена практика участі здобувачів у програмах академічної мобільності та у зв'язку з низькою поінформованістю ЗдВО про можливість участі у відповідних програмах. Враховуючи зазначене вище ЕГ прийшла до висновку, що за Критерієм 4 ОП відповідає рівню В.

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

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

Основними видами контрольних заходів в НТУ «ХПІ» є: вхідний, поточний, підсумковий, ректорський контроль, атестація, які визначають відповідність рівня набутих ЗдВО освіти знань, умінь та компетентностей вимогам нормативних документів і регулюються: п.8.4, 8.5 Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/pxwjs>); Положенням про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг здобувачів НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/ppxix>); Положенням про моніторинг результатів навчання студентів НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/poymh>). Порядок організації поточного, семестрового контролю та атестації здобувачів освіти із застосуванням дистанційних технологій навчання в НТУ «ХПІ» регулюється Наказом № 235ОД від «29» травня 2020 р., який представлено на сайті ЗВО за посиланням (<http://surl.li/rcyen>). Організація навчання здійснюється відповідно до Графіку навчального процесу, який визначає: календарні терміни семестрів, навчальних занять, екзаменаційних сесій, практик, атестацій і канікул на кожний рік підготовки. Графіки навчального процесу в НТУ «ХПІ», які затверджено ректором на 2023-2024 навчальний рік, представлено на сайті ЗВО (<http://surl.li/peved>). Формами підсумкового контролю, прийнятими в університеті є залік і екзамен. Викладачі на початку вивчення дисциплін доводять до відома здобувачів інформацію щодо форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання. Про зміни в розкладі занять чи про іншу, важливу для реалізації освітнього процесу інформацію повідомляють здобувачів ОП через Office 365, по телефону, електронною поштою, через чат-групи тощо. Розклад занять забезпечує виконання навчального плану в повному обсязі стосовно навчальних дисциплін (освітніх компонентів) та інших його навчальних елементів. Розклад навчальних занять складено на тиждень і розміщено на сайті за посиланням (<http://surl.li/rnvoi>). Графік заходів підсумкового контролю проводяться згідно з розкладом, який розміщено у відкритому доступі на сайті кафедри за посиланням (<http://surl.li/rnvqe>). В силабусах навчальних дисциплін ОП, які розміщені на сайті кафедри у вкладці «Навчально-методичні комплекси дисциплін» за посиланням (<http://surl.li/rcysb>) чітко і зрозуміло зазначені форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів. На зустрічі фокус-групи ЗдВО підтвердили, що інформацію щодо проведення контрольних заходів і критеріїв оцінювання розяснюють викладачі на першому занятті, повідомили, що відповідну інформацію можуть знайти в силабусах. Проте в методичних вказівках до виконання лабораторних та практичних робіт, а також в методичних вказівках для ЗдВО очної форми навчання до ОК 5 не зазначено критеріїв оцінювання ПРН. В методичних вказівках до ОК 7 не зазначено форми контролю і критеріїв оцінювання ПРН.

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

В НТУ «ХПІ» форми атестації здобувачів вищої освіти за другим (магістерським) рівнем регулюються: Стандартом вищої освіти України за спеціальністю 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти; Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/pxwjs>); Положенням про екзаменаційну комісію у НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/pmazw>). Згідно з Положенням про екзаменаційну комісію у НТУ «ХПІ» формою атестації здобувачів є публічний захист випускної кваліфікаційної роботи. Всі кваліфікаційні роботи проходять перевірку на академічний плагіат за допомогою сервісу Unichек. Вимоги щодо структури, змісту і оформлення, порядку захисту кваліфікаційних робіт визначені в Стандарті НТУ «ХПІ» СТЗВО – ХПІ – 2.01-2021 ССОНП. Дипломні проекти та дипломні роботи. Загальні вимоги до виконання (зі змінами), який розміщено на сайті ЗВО у відкритому доступі (<http://surl.li/rnxdv>). Проте методичні вказівки до лабораторної роботи «Розробка схеми хіміко-технологічної принципової» з дисципліни «Проектування підприємств з основами САПР» та виконання курсових і дипломних проектів для студентів, що навчаються за освітньо-кваліфікаційним рівнем бакалавра і спеціаліста з

напряму 0917 «Харчова технологія та інженерія» за спеціальністю 7.091704 - технологія бродильних виробництв та виноробства, 2008 р. не відповідають вищезазначеному Стандарту.

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.

Процедури проведення контрольних заходів регламентуються: Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/prxwjs>); Положенням про екзаменаційну комісію у НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/pmazw>); Положення про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг студентів НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/ppxix>). Затверджений ректором Графік освітнього процесу НТУ «ХПІ» на 2023-2024 навчальний рік (<http://surl.li/rdfck/>), і навчальний план підготовки здобувачів (<http://surl.li/rdcib>) встановлюють терміни, тривалість та форми проведення контрольних заходів. Розклад навчальних занять складено на тиждень і розміщено на сайті за посиланням (<http://surl.li/rnvoi>). Графік заходів підсумкового контролю проводяться згідно з розкладом, який розміщено у відкритому доступі на сайті кафедри за посиланням (<http://surl.li/rnvqe>). Кодекс етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/pghgg>), Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/prxwjs>), Положення про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг студентів НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/ppxix>), Положення про екзаменаційну комісію у НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/pmazw>) забезпечують об'єктивність екзаменаторів з дотриманням правил академічної доброчесності під час проведення контрольних заходів і оформлення апеляції результатів контрольних заходів. Процедури вирішення конфліктних ситуацій, конфлікту інтересів регулюється Кодексом етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/pghgg>). Порядок розгляду скарг здобувачів освіти у ЗВО (<http://surl.li/pghgf>) регламентує процедуру подання апеляції студентами на проведені контрольні заходи. П.8.7 Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/prxwjs>) регламентує процедуру оскарження контрольних заходів. У відомостях зазначено, що випадків конфлікту інтересів на ОП не було. Процедури повторного проходження контрольних заходів наведено в п.8.7 Перескладання та апеляція результатів підсумкового контролю Положення про організацію навчального процесу в НТУ «ХПІ». Графік ліквідації академічної заборгованості складається в навчально-науковому інституті хімічних технологій та інженерії, затверджується директором інституту та доводиться до відома здобувачів вищої освіти у паперовому і електронному вигляді. Під час реалізації ОП випадків повторного проходження контрольних заходів не було. На зустрічі з ЕГ здобувачі повідомили, що за період навчання не мали конфліктних ситуацій із академічним персоналом і володіють інформацією щодо вирішення даних ситуацій. Представниця Центру соціально-психологічної служби НТУ «ХПІ» повідомила, що у здобувачів і у НПП є можливість отримати кваліфіковану психологічну консультацію на безоплатній основі в будь який час. Контактна інформація центру зазначена на сайті ЗВО (<http://surl.li/mlkpr>).

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.

В ЗВО розроблено ряд документів, які регламентують порядок дотримання академічної доброчесності, а саме: Статут Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут», (<http://surl.li/pgigu>); Правила внутрішнього розпорядку Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (2015 р.) (<http://surl.li/rhgna>); Опис системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (<http://surl.li/pnbxo>); Кодекс етики академічних взаємовідносин та доброчесності Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (<http://surl.li/pghgg>); Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у випускних кваліфікаційних роботах здобувачів вищої освіти Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (<http://surl.li/nvbm>); Положення про репозитарій «Електронний архів Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»» (<http://surl.li/pnbxy>); Положення про Електронний репозитарій кваліфікаційних випускних робіт здобувачів вищої освіти у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут» (2018) (<http://surl.li/pghmr>). Під час ознайомлення з матеріальною базою ЗВО заступниця директорки повідомила, що Університет, зокрема бібліотека, систематично проводить заходи з популяризації академічної доброчесності і роз'яснює необхідність її дотримання (<http://surl.li/polty>). Перевірка всіх видів робіт студентів здійснюється безкоштовно за допомогою онлайн-сервісу Unicheck, робіт академічного персоналу - Plagiarism, з послідовним розміщенням матеріалу в репозитарії. Начальник методичного відділу підтвердив відсутність випадків вимагання неправомірної вигоди. На зустрічі з ЕГ здобувачі підтвердили, що ознайомлені із питаннями академічної доброчесності і з процедурою перевірки наукових праць на плагіат, повідомили, що випадки порушень академічної доброчесності їм невідомі. Проте не змогли пригадати назву програми, за допомогою якої здійснюється перевірка робіт, не знайомі з поняттям «скринька довіри».

Загальний аналіз щодо Критерію 5:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 5.

Доступність, чіткість і зрозумілість форм контрольних заходів, критеріїв оцінювання, об'єктивність і неупередженість екзаменаторів, прозорість освітнього процесу для всіх учасників процесу забезпечено наявною відповідною нормативною документацією, розміщеною на сайті ЗВО, використанням програмного забезпечення Office 365, платформи Moodle, онлайн-сервісу Unichек, застосунків Teams, Viber, Telegram. ЗдВО обізнані з поняттям «академічна доброчесність». Регламентовано і дотримано процедури запобігання та виявлення корупційних правопорушень, принципів академічної доброчесності. Позитивною практикою є підготовка лекційного матеріалу у аудио- відео- форматі за вимогою здобувача.

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

Відсутність інформації щодо критеріїв оцінювання ПРН в методичних вказівках до виконання лабораторних та практичних робіт, а також в методичних вказівках для ЗдВО очної форми навчання до ОК 5. Відсутність інформації щодо форм контролю і критеріїв оцінювання програмних результатів навчання в методичних вказівках до ОК 7. Рекомендовано оновити методичні вказівки до обов'язкових і вибіркових дисциплін та оновити інформацію щодо методичних вказівок на сайті кафедри до 31.08.2024 р. Відсутність обізнаності ЗдВО щодо поняття «скринька довіри». Кураторам рекомендовано проінформувати здобувачів протягом поточного семестру про наявність «скриньки довіри».

Рівень відповідності Критерію 5.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 5.

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання ЗдВО є чіткими, зрозумілими. Разом з тим відсутня повна інформація щодо форм контролю і критеріїв оцінювання в методичних вказівках до ОК 5 і ОК 7, тому ЕГ за підкритерієм 5.1 встановлює часткову відповідність. Методичні вказівки, які, в тому числі, рекомендовано НППІ кафедри використовувати для написання дипломних проектів, не відповідають вимогам стандарту ЗВО, тому за підкритерієм 5.2 ЕГ встановлює часткову відповідність. Об'єктивність та неупередженість екзаменаторів і прозорість освітнього процесу забезпечено дотриманням вимог, які регулюються низкою нормативних документів ЗВО, що за підкритерієм 5.3 підтверджує повну відповідність. В ЗВО визначено чіткі та зрозумілі політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, проте відсутня обізнаність ЗдВО щодо поняття «скринька довіри», тому за підкритерієм 5.4 встановлено часткову відповідність. ЕГ вважає, що ОП має повну відповідність вимогам Критерію 5 на рівні В з урахуванням рекомендацій щодо усунення часткової невідповідності за підкритеріями 5.1, 5.2, 5.4.

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.

Рівень академічної та/або професійної кваліфікації викладачів, за якими закріплені основні дисципліни ОП забезпечує досягнення визначених ПРН за ОП. Викладання обов'язкових дисциплін на ОП здійснюється: Матюховим Д.В., Півень О.М., Верютіною В.Ю., Демидовою А.О., Тимченко В.К., Танько Є.В., Шубою І.В. Для оновлення змісту РНП і силабусів викладачі використовують наукові публікації, матеріали міжнародних науково-практичних конференцій, результати власних наукових досліджень, які виконують в межах держбюджетних тем: ДР № 0116U000090, ДР № 0119U002617, ДР № 0123U103213 (керівник - д.т.н., проф., зав. каф. ТЖ та ПБ Некрасов П.О.), і господарчих договорів №48913, №48984, №48985, №48011, №48012, №48918, №48946, №48051, №48052, №48083, №48084 (керівник - д.т.н., проф. каф. ТЖ та ПБ Демидов І.М.). Регулярно беруть участь у професійно орієнтованих конференціях, виставках, семінарах, що підтверджується інформацією, наведеною в Таблиці 2 «Відомостей про самооцінювання» та наданими на запит ЕГ документах. Викладачі кафедри постійно проходять стажування на підприємствах та у наукових установах галузі, що дозволяє викладачам практично освоїти сучасні способи виробництва та методи контролю якості сировини та безпеки олійно-жирових продуктів, продуктів бродіння і виноробства. Так, в межах ОК «Основи наукових досліджень» Матюхов Д.В. пройшов стажування у УкрНДІОЖ НААН України (25.11.2019 -25.04.2020 рр.); Півень О.М. в межах ОК «Інженерне проектування харчових технологій» і ОК «Перспективи розвитку технологій харчових виробництв» - в ТОВ «ФАКТ-2019» (30.11.2020-30.05.2021 рр.); Верютіна В.Ю. в межах ОК «Інноваційне підприємництво та управління стартап проектами» - в НТУ

«ХПІ» Стартуп-центр «Спарк» (01.02.2022-01.03.2022 рр.) і в Харківському національному педагогічному університеті імені Г.С. Сковороди (з 25 вересня по 26 грудня 2020 р.); Демідова А.О. в межах ОК «Асортимент та використання харчових добавок» – в УкрНДІОЖ НААН України (25.11.2019-25.04.2020 рр.); Тимченко В.К. в межах ОК «Управління якістю, основи системи безпеки та експертиза харчової продукції» - в УкрНДІОЖ НААН України (01.02.2022-31.07.2022 рр.); Танько Є.В. в межах ОК «Іноземна мова за професійним спрямуванням» - в Економічному університеті, м. Краків, Республіка Польща (14.02.2022-25.03.2022рр); Шуба І.В. в межах ОК «Інтелектуальна власність» - в університеті Informācijas sistēmu menedžmenta augstskola (ISMA), м. Рига, Латвія (3.08. 2020-25.09. 2020рр.) і на дистанційних курсах у Всесвітній організації інтелектуальної власності за програмами «Патенти» та «Пошук патентної інформації» (12.09.2019-20.12.2019 рр.). Згідно наданої Таблиці 2. «Зведена інформація про викладачів ОП» встановлено, що обґрунтування відповідності кваліфікацій викладачів ОК даної ОП здійснено за вимогами п. 37, 38 Ліцензійних вимог. ЕГ констатує відповідність академічної та/або професійної кваліфікації викладачів дисциплінам, що вони викладають.

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

Положення про обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників НТУ «ХПІ», яке розміщене за посиланням (<http://surl.li/poktk>), визначає порядок обрання за конкурсом та призначення осіб на вакантні посади НППІ університету, регламентує умови проведення конкурсу та порядок укладання трудових договорів, що забезпечує прозорість порядку проведення відбору. Зазначене Положення відображає сучасні вимоги щодо академічної та/або професійної кваліфікації викладачів. Наказ про оголошення конкурсу висвітлюється на сайті університету у вкладці «Відділ кадрів» (<http://surl.li/rjmnj>). Введення рейтингової оцінки діяльності кафедр Університету є невід'ємним елементом запровадження системи моніторингу як складової процесу забезпечення і управління якістю вищої освіти, стимулювання зростання кваліфікації, професіоналізму, продуктивності навчальної та наукової роботи, розвитку творчої ініціативи науково-педагогічних працівників і регламентується Положенням про рейтингову систему оцінювання діяльності кафедр, яке розміщене на сайті ЗВО за посиланням (<http://surl.li/qicpo>). На зустрічі ЕГ проректор з науково-педагогічної роботи деталізував інформацію про процедуру конкурсного добору і конкурсної комісії ЗВО, яка враховує індивідуальні показники викладача. Згідно п. 2 Умови проведення конкурсу Положення про обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» для визначення рівня професіоналізму особи, яка приймає участь у конкурсі береться до уваги загальна кількість наукових праць у фахових виданнях з відповідної галузі за останні 5 років. Дана інформація була підтверджена ректором ЗВО і завідувачем кафедри «Технології жирів та продуктів бродіння» на зустрічах фокус груп. Встановлено, згідно наданої Таблиці 2. «Зведена інформація про викладачів ОП», лише чотири викладача, а саме: Півень О.М., Верютіна В.Ю. Демідова А.О., Тимченко В.К., мають в наявності публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection.

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

Роботодавці приймають участь обговоренні і актуалізації ОП шляхом участі у: засіданнях з перегляду змісту ОП і підтверджено відгуками відгуками директора УкрНДІОЖ НААН, к.т.н. П. Петіка; директора Чернігівського відділення ПрАТ АВ InBev Efes Україна Є. Ворожка, головного технолога ТОВ «ЗМЖК Ювілейний» Б. Яценка; атестації на посаді голови ДЕК (Ходячих Ю. - директор «AB InBev Efes», 2021р.); рецензуванні кваліфікаційних робіт (Микитченко О., директор з виробництва групи ТОВ Компанії «БАЛЕКС»; Пушкар О., головний технолог ТОВ «Малтюрор Юкрейн»; Папченко В., заст. директора Укр. НДІОЖ НААН (наказ 1448СТ, 1449СТ, 31.10.2022; 1717С, 1716С від 13.11.2023).); спільних навчальних проектах кафедри і підприємств України (Open Agro University - <http://surl.li/qdmbq> ; «Школа Пивоваріння» - <http://surl.li/rjmxz> ; «Академії пивоварів» - <http://surl.li/rjmyl> ; «AB InBev Efes Ukraine» - <http://surl.li/rjmza>; Nestle - <http://surl.li/qmhaj>); навчальних заняттях з елементами дуальної освіти (підготовка здобувачів відбувається в межах договорів з підприємствами, які розміщені на сайті кафедри за посиланням (<http://surl.li/rjnbj>). Договори про співробітництво між НТУ «ХПІ» та підприємств галузі розміщені за посиланням (<http://surl.li/qdmt0>). Лекції та практичні заняття з дисципліни «Перспективи розвитку технологій харчових виробництв», яку викладає професор кафедри технології жирів та продуктів бродіння Півень О. М., було проведено на ТОВ "ВКГ Лісова казка" (<http://surl.li/rjnyd>). З дисципліни «Перспективи розвитку технологій харчових виробництв», лекцію з виробництва маршмеллоу провела головний технолог ТОВ «ВКГ Лісова казка» Токарева К. А. (<http://surl.li/rjnyd>). На зустрічі з ЕГ роботодавці підтвердити наявність елементів дуальної освіти, впровадження в навчальний процес нових досягнень практики в поєднанні з наукою, відмітили тісну співпрацю з метою організації і реалізації освітнього процесу ОП, що підтверджено надісланими рецензіями щодо покращення змісту ОПІ.

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

Кафедрою Технології жирів та продуктів бродіння регулярно залучаються фахівці, експерти галузі та роботодавці до проведення гостьових онлайн-лекцій здобувачів вищої освіти ОП. Так, проф. Демидов І.М, проф. Півень О.М., доц.

Мольченко С.М., які мають досвід практичної роботи на підприємствах галузі, залучені до аудиторних занять на ОП на постійній основі, на засадах погодинної оплати праці або в рамках елементів дуального навчання. Головний технолог ТОВ «ФАКТ-2019» Волинська Т.В. у супроводі викладачів кафедри проф. Півень О.М., доц. Березки Т.О., доц. Арутюнян Т.В. прочитала курс лекцій з дисципліни «Актуальні питання пивоваріння і технологій безалкогольних напоїв» на підприємстві 03.03 та 18.03.21 р. для студентів гр. ХТ- 5186 та ХТ-М5206 (<http://surl.li/rjobw>). З дисципліни «Перспективи розвитку технологій харчових виробництв», лекцію з виробництва маршмеллоу провела головний технолог ТОВ «ВКГ Лісова казка» Токарева К.А (<http://surl.li/rjnyd>). Здобувачі залучаються до навчання в Академії пивоваріння AB InBev Efes (<http://surl.li/rjmyl>); Школі Пивоваріння «AltBier» (<http://surl.li/rjmxz>), (<http://surl.li/rjofn>). ЕГ констатує наявність практики залучення професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців до проведення аудиторних занять.

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

ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів кафедри через власні програми та співпрацю з іншими організаціями. Положення про підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» визначає процедуру, види, форми, обсяг (тривалість), періодичність, умови підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників не рідше одного разу на п'ять років (<http://surl.li/pghqo>). Відповідно до Положення підвищення кваліфікації працівниками здійснюється згідно з річним планом підвищення кваліфікації Університету, або поза межами плану за власною ініціативою. Педагогічні та науково-педагогічні працівники з урахуванням результатів самооцінки компетентностей і професійних потреб, змісту власної викладацької діяльності та/або посадових обов'язків самостійно обирають конкретні форми, види, напрями та суб'єктів надання освітніх послуг з підвищення кваліфікації. Результати підвищення кваліфікації враховуються під час проведення атестації педагогічних працівників, а також під час обрання на посаду за конкурсом чи укладення трудового договору з науково-педагогічними працівниками Університету. Так, доц. Демидова А.О. закінчила МІПО при НТУ «ХПІ», диплом ХА № 35324179; проф. Півень О.М. пройшла стажування на підприємстві ТОВ «ФАКТ-2019» з 30.11.2020 р по 30.05.21р., брала участь у International Scientific Symposium Metrology and Metrology Assurance 2022 (ММА), Bulgaria; проф. Демидов І.М. - в УкрНДІОЖ НААН України з 1.02.22 р. по 31.07.2022р; ст. викл. Верютіна В.Ю. - на кафедрі економічної теорії, фінансів і обліку ХНПУ ім. Г.С. Сковороди з 25.09.2020р. по 26.12.2020р.; проф. Некрасов П.О. - на підприємстві «ОптимусАгро Трейд» з 9.10.2023р. по 3.12.2023р.; доц. Мольченко С.М. на підприємстві ПП «Торговий дім «Золота миля» з 1.02.2022р. по 31.08.2022р.; доц. Шуба І.В. - навчання на дистанційних курсах у Всесвітній організації інтелектуальної власності за програмами «Патенти» та «Пошук патентної інформації» з 12.09.2019 р. по 20.12.2019 р. і стажування в університеті Informācijas sistēmu menedžmenta augstskola (ISMA), м. Рига, Латвія з 3.08.2020р. по 25.09.2020 р.; доц. Танько Є.В. - в Економічному університеті, м. Краків, Республіка Польща. З 14.02.2022 р. по 25.03.2022р., що підтверджено відповідними документами, надісланими на запит ЕГ і на зустрічі з НПП. Інформацію щодо участі викладачів у Міжнародних конференціях, які організовує НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/rjolu>), відкритого доступу до іноземних наукових видань, що індексуються у Scopus та Web of Science підтверджено на зустрічах фокус-груп.

6. Заклад вищої освіти стимулює розвиток викладацької майстерності.

Матеріальне стимулювання діяльності викладачів ЗВО регулюється Колективним договором між адміністрацією НТУ «ХПІ» та комітетом первинної профспілкової організації працівників освіти і науки НТУ «ХПІ», який розміщено на сайті ЗВО за посиланням (<http://surl.li/mjdzd>). Колективний Договір регулює трудові та соціально-економічні відносини між ректором Університету і трудовим колективом та гарантує захист прав і інтересів усіх працівників Університету. Згідно з Договором адміністрація НТУ «ХПІ» зобов'язується забезпечувати матеріальне заохочення при наявності фінансування науково-педагогічних працівників - керівників підготовки студентів, що стали переможцями всеукраїнських та міжнародних студентських олімпіад, конкурсів, турнірів. ЗВО здійснює матеріальне преміювання викладачів за публікації в НМБД Scopus та Web of Science, для цього необхідно оформити службову записку відповідної форми (<http://surl.li/rjowe>). В 2023 році було виплачено заохочень на загальну суму – 1,1 млн. грн згідно зі Звітом ректора НТУ "ХПІ" за 2022/2023 н.р. (<http://surl.li/rfatc>). ЗВО запровадив форми стимулювання найкращих працівників у вигляді відзнак, нагород та преміювання, вручення почесних грамот НУХТ Гарант ОП проф. Демидов І.М. був нагороджений відзнакою НАН України «За підготовку наукової зміни» (<http://surl.li/qdmtm>), проф. Півень О.М. відзначена Департаментом науки і освіти та Міським головою за високий рівень професійної майстерності тощо. Ефективність роботи НПП оцінюється відповідно до Положення про рейтингову систему оцінювання діяльності кафедр (<http://surl.li/qicpo/>) На зустрічах з ЕГ інформацію стосовно матеріального стимулювання діяльності викладачів підтверджено. Додатковою перевагою для НПП є можливість отримати кваліфіковану психологічну допомогу на безоплатній основі.

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 6.

Відповідність кваліфікацій викладачів ОК даної ОП вимогам п. 37, 38 Ліцензійних вимог провадження освітньої діяльності. Прозорість і чіткість процедур конкурсного добору викладачів. Залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу через читання гостьових онлайн лекцій, проведення практичних занять на підприємстві. Сприяння і стимулювання професійного розвитку НПП.

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

Невідповідність НПП в частині публікаційної активності до вимог конкурсного добору НПП в НТУ «ХП». Рекомендовано посилити роботу над написанням і виданням наукових публікацій (до 31.12.2024 р.).

Рівень відповідності Критерію 6.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 6.

Кваліфікація викладачів, задіяних до реалізації ОП, забезпечує досягнення визначених відповідною програмою цілей та ПРН, що за підкритерієм 6.1. підтверджує повну відповідність. Процедура конкурсного добору викладачів є прозорою, проте невідповідність НПП кафедри вимогам конкурсного добору підтверджує часткову відповідність за підкритерієм 6.2. ЗВО залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу, експертів галузі до проведення аудиторних занять на постійній основі, що за підкритеріями 6.3,6.4 підтверджує повну відповідність. ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів кафедри через власні програми та співпрацю з іншими організаціями, стимулює розвиток викладацької майстерності що за підкритеріями 6.5., 6.6. дозволяє встановити повну відповідність. ОП «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства» має достатній рівень узгодженості із якісними характеристиками за всіма підкритеріями Критерію 6, тому заслуговує на оцінку рівня В. Недоліки, виявлені під час експертизи, можуть бути усунені в короткі строки.

Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси:

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

Під час огляду інфраструктури ЗВО, яка використовується під час реалізації навчально-виховного процесу та науково-дослідної роботи за ОП ЕГ з'ясувала, що наявна матеріально-технічна база дозволяє забезпечити досягнення цілей, завдань та програмних результатів за ОК. ЗдВО мають вільний доступ до ресурсів науково-технічної бібліотеки (<http://library.kpi.kharkov.ua/uk>) та доступ до міжнародних наукометричних баз (<http://library.kpi.kharkov.ua/uk/resursu>). Навчально-методичне забезпечення ОК (<http://surl.li/rcysb>), навчальні аудиторії, лабораторії, мультимедійно обладнана аудиторія, комп'ютерний клас сприяють досягненню у процесі навчання цілей, завдань та ПРН. Відмічено, що здобувачі та викладачі під час реалізації ОП мають доступ до хмарних технологій Microsoft Office 365 та необхідного програмного забезпечення (Microsoft Azure Dev Tools for Teaching, Microsoft Windows 10, Google Scholar, Statistica, Google Документи, Google Таблиці, Google Презентації, Google Форми, Math CAD 15, Quality Control).

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.

Під час ознайомлення з матеріально-технічною базою (зустріч 10) та спілкування з фокус-групою (зустріч 5) ЕГ з'ясувала, що ЗдВО та НПП мають можливість безкоштовного використання ресурсів науково-технічної бібліотеки (<http://library.kpi.kharkov.ua/uk>) та доступу до міжнародних наукометричних баз (<http://library.kpi.kharkov.ua/uk/resursu>). Також, з урахуванням вимог безпеки, НПП та ЗдВО можуть безкоштовно користуватися матеріально-технічними ресурсами ЗВО для здійснення наукової діяльності.

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

За результатами огляду матеріально-технічної бази ЗВО (зустріч 10) ЕК переконалася у безпечності освітнього середовища (навчальні лабораторії оснащені необхідною кількістю протипожежних засобів, регулярно проводяться інструктажі з техніки безпеки, навчальні корпуси забезпечені укриттями). Проте ЕГ відмітила недостатнє дотримання вимог протипожежної безпеки в гуртожитку (відсутній вільний доступ до вогнегасників на житлових поверхнях та у приміщеннях загального користування). ЕГ відмічено, що інфраструктура ЗВО є доступною для осіб з особливими потребами. Медичну допомогу ЗдВО можуть отримати в оздоровчому пункті, який організований в одному із гуртожитків. Для забезпечення захисту психічного здоров'я та соціального благополуччя у ЗВО працює соціально-психологічна служба у чому ЕГ переконалася під час інтерв'ю (зустріч 12). Під час акредитаційної експертизи (зустріч 5) ЗдВО підтвердили, що мають можливість безкоштовно та анонімно звернутися за консультацією до соціально-психологічної служби. Під час зустрічі з фокус-групою (зустріч 6) ЕГ з'ясувала, що профспілковий комітет також здійснює соціальну підтримку ЗдВО, а студентське самоврядування постійно долучається до моніторингу потреб здобувачів.

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

За результатами акредитаційної експертизи ЕГ підтверджує, що ЗВО забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку ЗдВО, що навчаються за ОП. Комунікації зі здобувачами здійснюються через куратора, платформу дистанційного навчання та месенджери. Під час інтерв'ю (зустріч 5) ЕГ встановила високий рівень задоволеності ЗдВО забезпеченням освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки. Під час акредитаційної експертизи ЕГ не з'ясувала фактів необхідності створення умов для підтримки ЗдВО з особливими потребами, проте відмітила можливість ЗВО забезпечити її (наказ №129 ОД від 24 лютого 2020 р. про затвердження Порядку супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення в НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/pgihd>)). У процесі спілкування з фокус-групами ЕГ з'ясувала, що соціальна підтримка ЗдВО надається за рахунок призначення соціальних стипендій, допомоги профспілкового комітету та консультування соціально-психологічною службою (<http://surl.li/poklh>).

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

Під час акредитаційної експертизи ЕГ пересвідчилася, що ЗВО створює необхідні умови для забезпечення права на освіту особам з особливими освітніми потребами. Зокрема під час огляду матеріально-технічної бази (зустріч 10) було продемонстровано, що інфраструктура забезпечена пандусами, за необхідності надається кімната в гуртожитку з відповідним оснащенням. З метою підтримки осіб з особливими потребами в НТУ «ХПІ» ухвалено наказ №129 ОД від 24 лютого 2020 р. про затвердження Порядку супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення в НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/pgihd>). У правила прийому ЗВО передбачені процедури супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення (<http://surl.li/qdnoj>). Під час спілкування з фокус-групами ЕГ з'ясувала, що за даною ОП особи з особливими освітніми потребами не навчаються.

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.

З метою регулювання політики і процедури вирішення конфліктних ситуацій у ЗВО розроблено ряд нормативних документів, зокрема Кодекс етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/pghgg>), Порядок подання та розгляду заяв про випадки булінгу (цькування), реагування на доведені випадки булінгу (цькування) у НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/pysri>) та Порядок розгляду скарг здобувачів освіти в НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/pghgf>). Під час акредитаційної експертизи ЕГ з'ясувала, що ЗдВО в установленому порядку можуть подати скаргу до адміністрації, яка організовує і проводить об'єктивну, всебічну і вчасну перевірку фактів, викладених у скарзі та приймає рішення. Під час інтерв'ю (зустріч 6) ЕГ констатувала, що, у зв'язку із відсутністю конфліктних ситуацій за даною ОП, органи студентського самоврядування не залучалися до розгляду скарг ЗдВО. З метою створення комфортного психологічного клімату та для інформування здобувачів у ЗВО розроблений План заходів із запобігання та протидії булінгу (цькування) у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут» (<http://surl.li/qicdr>). За результатами спілкування з фокус-групами ЕГ відмічає низьку обізнаність здобувачів та представників органів студентського самоврядування з процедурою вирішення конфліктних ситуацій.

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 7.

При одному із гуртожитків функціонує оздоровчий пункт, у якому здобувачі можуть отримати медичну допомогу. Позитивною практикою є захист психічного здоров'я та соціального добробуту здобувачів, що забезпечується роботою соціально-психологічної служби, до якої здобувачі можуть звернутися анонімно та безкоштовно.

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

Експертна група відмітила низьку обізнаність ЗдВО з процедурою вирішення конфліктних ситуацій. Рекомендовано кураторам груп, гаранту ОП, завідувачу кафедри щосеместрово проводити зі ЗдВО бесіди з метою роз'яснення порядку дій у випадках виникнення конфліктних ситуацій. Також ЕГ було відмічено недостатнє дотримання вимог протипожежної безпеки в гуртожитку. Рекомендовано у найближчий термін (до 01.05.2024 р.) розмістити на поверхах гуртожитку та у приміщеннях загального користування засоби пожежогасіння.

Рівень відповідності Критерію 7.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 7.

Експертною групою підтверджено відповідність ОП підкритеріям 7.1, 7.2, 7.4, 7.5. Зокрема належне матеріально-технічне та інформаційне забезпечення, що дозволяє досягти програмних результатів та безкоштовний доступ до вказаних ресурсів; належне забезпечення освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки; створення належних умов для навчання осіб з особливими освітніми потребами. Часткова невідповідність підкритерію 7.3 та 7.6 може бути усунена до кінця навчального семестру. ЕГ дійшла висновку, що ОП відповідає рівню В за Критерієм 7.

Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:

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

В НТУ «ХПІ» діють чіткі процедури розроблення, моніторингу та періодичного перегляду ОП, що регулюються Положенням про організацію освітнього процесу в Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут» (<http://surl.li/pxwjs>), п.п. 3-4 Методичних рекомендацій щодо порядку розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм в НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/pgekj>), п.3 Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут». Оновлення навчальних планів регулюються Методичними вказівками щодо оновлення та порядку формування навчальних планів першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів 2023 р. (<http://surl.li/pggnl>). Оновлення ОП відбулось у 2022р. з врахуванням вимог Стандарту (<http://surl.li/hdpks>), результатів моніторингу ринку праці та вимог роботодавців та аналізу споріднених освітніх програм ЗВО України та здійснювалась робочою групою. При оновленні ОП було враховано матеріальні ресурси ХНУ «ХПІ», визначено профіль та мету ОП, окреслені загальні і фахові компетентності, програмні результати навчання, проведено розробку навчального плану, визначено комплекс методів викладання. Проєкт ОП оприлюднюється на сайті випускової кафедри технології жирів та продуктів бродіння (<http://surl.li/rpqjx>). Моніторинг ОП проводить робоча група щорічно з опитуванням роботодавців, випускників та ЗдВО. Нажаль, ЗдВО та представники самоврядування не підтвердили активної участі в обговоренні та внесенні змін до ОП. Так, у ОП 2023 р. було враховано пропозиції роботодавців, а саме введення до блоку обов'язкових ОК 5.СП2 «Асортимент та використання харчових добавок» та розширення блоку вибіркових ОК шляхом введення технологічно орієнтованих дисциплін (протокол кафедри від 28.03.2023 р. № 9 <http://surl.li/rpqpi>).

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.

ЕГ встановлено, що ЗдВО щосеместрово проходять опитування на рівні університету щодо задоволеності навчальним процесом на ОП, рівнем методичного та лабораторного забезпечення. ЗдВО, представниками органів студентського самоврядування було зазначено, що анкети містять як запитання з вибором однієї відповіді, так і відкриті питання, де можна висловити свої побажання та пропозиції стосовно удосконалення ОП, однак конкретних

пропозицій щодо даної ОП ЗдВО не висловлювали. Однак представники студентського самоврядування не підтвердили факт участі в організації опитувань та обговоренні їх результатів. Представники студентського самоврядування наголосили на те що існує можливість вносити ЗдВО свої пропозиції, щодо удосконалення ОП через органи студентського самоврядування, однак таких випадків не було. Як результати анкетування ЗдВО та випускників було переглянуто перелік вибірових ОК, розширено перелік вибірових ОК з метою розширити можливості ЗдВО при формування індивідуальної траєкторії.

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

Роботодавці активно залучені до процесу перегляду ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства». Співпраця відбувається шляхом проведення наукових робіт, організації зустрічей з роботодавцями (<http://surl.li/qqaxd>), проведення Ярмарку робочих місць (<http://surl.li/grpva>). Основною процедурою оцінки якості ОП є опитування ЗдВО, випускників, НПП та роботодавців, проведення яких було підтверджено на відповідних зустрічах. Згідно анкетування в 2022 р. роботодавці більше звернули увагу на збільшення годин на практичну підготовку та введення дисциплін за профілем олійно-жирової та виноробної галузей, також було звернута увага на поглиблення знань ЗдВО щодо безпечності харчової продукції, що також було підтверджено на зустрічі ЕГ з роботодавцями.

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

Враховуючи, що оновлена ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» була впроваджена в 2022 році і перший випуск відбувся в грудні 2023 р. відслідкувати кар'єрний ріст випускників не є можливим. Але враховуючи, що ОП є розвитком раніше існуючої ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства», ЕГ було проведено зустріч з випускниками попередньої ОП. Зі слів гаранта та інших представників ЗВО, зв'язок з випускниками ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» підтримують шляхом організації особистих зустрічей, конференцій, під час ярмарки робочих місць та інших заходів. Випускники підтримують зв'язок з випусковою кафедрою для професійного спілкування, отримання консультацій проведення наукових робіт, особливо за напрямком переробки в олійно-жировій галузі. Після закінчення навчання за ОП випускники надають свої пропозиції щодо удосконалення ОП.

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

НТУ «ХПІ» керується комплексом документів СУЯ (<http://surl.li/bezqm> <http://surl.li/rhyfx>), Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут» (<http://surl.li/pokbg>) та Настанови щодо якості (<http://surl.li/pojuu>). В цілому система забезпечення якості НТУ «ХПІ» забезпечує вчасне та оперативне реагування на недоліки у діяльності з реалізації ОП, які виявляють під час роботи зі ЗдВО та роботодавцями. Залученість ЗдВО в процесі перегляду ОП майже нічим не підкріплена, окрім витягу з засідання випускової кафедри, ЗдВО та представники студентського самоврядування на зустрічі з ЕГ також не підтвердили факт активної участі в оновленні ОП, але підкреслили, що в них є така можливість. Під час зустрічей з фокус-групами встановлено, що для забезпечення дотримання принципів академічної доброчесності запроваджено перевірку кваліфікаційних робіт магістра, наукових публікацій на плагіат. Однак, ЗдВО не змогли назвати програмне забезпечення, яке використовують для такої перевірки. При спілкуванні з фокус-групами випускників та роботодавців встановлено, що удосконалення навчально-методичної та лабораторної бази потребує з урахуванням сучасних тенденцій галузі в Україні та світі.

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

При перегляді в 2022 р. ОП «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» були враховані пропозиції роботодавців та ЗдВО. На офіційному сайті (<http://surl.li/grpjqx>) висвітлюються витяги із засідань кафедри, де обговорюються пропозиції всіх учасників навчального процесу та роботодавців. НПП та керівництво НТУ «ХПІ» підтвердили, що укладання контракту з НПП відбувається більше ніж на рік та обов'язково є перевірка НПП щодо відповідності до п.38 Постанови Кабінету Міністрів Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (<http://surl.li/ruki>), особлива увага надається науково-педагогічному розвитку НПП; розширено перелік ОК вибірового блоку, що направлені на поглиблення знань в сфері виноробної та олійно-жирової галузі; замінено ОК «Технологія та використання ефірних олій» на нову ОК 5 СП2 «Асортимент та використання харчових добавок».

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

ЕГ виявлено, що у НТУ «ХПІ» сформована культура якості, робота над якою ведеться постійно за рахунок: організації анкетувань, опитувань та різнопланової роботи зі всіма групами стейкхолдерів (НПП, ЗдВО, роботодавці, випускники) щодо її подальшого розвитку; підвищення якості методів викладання; формування рейтингу кафедр (<http://surl.li/rpriw>) та ЗдВО (<http://surl.li/rprie>); проведення відкритих занять; стимулювання підвищення кваліфікації та наукового розвитку НПП (матеріальне та моральне). Зустрічі з адміністрацією, НПП та ЗдВО засвідчили їх розуміння важливості формування методів контролю та забезпечення якості освіти; представники адміністративних відділів розуміють значення результатів своєї роботи у забезпеченні якості навчального процесу.

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 8.

Чітко визначені процедури розробки, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП. Систематичне залучення роботодавців до обговорення проектів ОП та формування ОП, внесення нових тем та лабораторних/практичних робіт, тем дипломного проектування під конкретні потреби роботодавців в олійно-жировій, бродильній та виноробній галузях.

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

Відслідковується дещо формальна участь ЗдВО, студентського самоврядування та роботодавців у перегляді ОП в 2023 році, через недостатню обізнаність у питаннях формування та перегляду ОП. Здебільшого комунікація з роботодавцями відбувається в неформальних спілкуваннях. Відсутня практика аналізу ОП провідних спеціалізованих ЗВО зарубіжжя, в яких є споріднені за профілем ОП. Рекомендовано: переглядати ОП згідно з вимогами ринку праці та міжнародним тенденціям; посилити зв'язок з роботодавцями та випускниками (до 30.12.2024 н.р.); посилити залучення ЗдВО до перегляду ОП та проводити анонімні опитування щодо удосконалення ОП (щосеместрово); стимулювати культуру забезпечення якості вищої освіти серед всіх учасників навчального процесу (систематично в продовж навчального року).

Рівень відповідності Критерію 8.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 8.

В НТУ «ХПІ» діють чіткі і прозорі процедури розробки, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП з урахуванням пропозицій всіх груп стейкхолдерів та академічної спільноти. Розроблена та впроваджена дієва політика щодо формування культури якості та процедур її забезпечення, дає змогу стверджувати повну відповідність підкритерію 8.1. Повну відповідність за підкритеріями 8.2, 8.3, 8.6 можна стверджувати за рахунок систематичного опитування всіх учасників навчального процесу і роботодавців, використання отриманої інформації в перегляді ОП, удосконаленні навчального процесу та підвищенні якості вищої освіти в НТУ «ХПІ». Часткова відповідність підкритерію 8.5 підтверджується відсутністю факту активної участі ЗдВО в оновленні ОП та слабкою обізнаністю ЗдВО щодо процедури перевірки робіт на плагіат. Чітко сформована культура якості освіти, розроблені дієві процедури контролю та управлінням якості освіти дають можливість ЕГ стверджувати повну відповідність за підкритерієм 8.7. Слабкий зв'язок з усіма випускниками ОП, особливо у відслідковуванні їх кар'єрного шляху, не проведення зустрічей з випускниками дає змогу стверджувати часткову відповідність за підкритерієм 8.4. Таким чином, враховуючи несуттєвість недоліків за підкритеріями 8.4т а 8.5, зважаючи на перераховані вище сильні сторони, ЕГ вважає, що ОП відповідає вимогам Критерію 8 на рівні В.

Критерій 9. Прозорість та публічність:

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

В НТУ «ХПІ» встановлені чіткі і зрозумілі правила та процедури, які регулюють обов'язки усіх учасників освітнього процесу. З метою визначення основних засад організації освітньої діяльності, етичних норм відносин у академічному середовищі, прав та обов'язків учасників освітнього процесу у НТУ «ХПІ» розроблені наступні нормативні документи: Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» (<https://cutt.ly/MwZLR36f>); Кодекс етики академічних взаємовідносин та доброчесності Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (<http://surl.li/pghgg>); Правила поведінки здобувачів освіти Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (<http://surl.li/qicqr>); Порядок подання та розгляду заяв про випадки булінгу (цькування), реагування на доведені випадки булінгу (цькування) у НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/pysri>) та Порядок розгляду скарг здобувачів освіти в НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/pghgf>). Під час інтерв'ю (зустріч 5) ЕГ констатувала низький рівень обізнаності з нормативними документами, що регулюють правила і процедури реалізації ОП та освітнього процесу.

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.

Згідно Методичних рекомендації щодо порядку розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм в Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут» не пізніше січня на сайті кафедри повинен бути викладений проект оновленої освітньої програми на обговорення та отримання рекомендацій та зауважень. Проект ОП був оприлюднений на офіційному сайті кафедри в установлений період у розділі «Громадське обговорення» (<https://cutt.ly/dwXczEEr>). За результатами інтерв'ю (зустріч 11) ЕГ може підтвердити поінформованість та залучення зацікавлених сторін до обговорення проекту ОП.

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

На сайті кафедри (<https://cutt.ly/awZVtRWu>) оприлюднені актуальні освітні програми та є архів ОП попередніх редакцій, що дає можливість зацікавленим сторонам отримати повноцінну інформацію про динаміку змін та особливості розвитку ОП. Наявність архіву навчально-методичного забезпечення (<http://surl.li/rsrdv>) дає можливість оцінити динаміку оновлення змісту ОК.

Загальний аналіз щодо Критерію 9:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 9.

В НТУ «ХПІ» діють чіткі і зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу. Позитивною практикою слід відмітити наявність архіву освітніх програм, що дозволяє оцінити ступінь оновлення їх змісту та актуальності для суспільства і зацікавлених сторін.

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

Низька обізнаність ЗДО із процедурами формування індивідуальної траєкторії та захисту власних прав, честі і гідності. Рекомендовано кураторам груп, гаранту ОП, завідувачу кафедри щосеместрово проводити ознайомлення здобувачів з нормативними документами, які визначають їхні права та обов'язки.

Рівень відповідності Критерію 9.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 9.

ОП відповідає вимогам підкритеріїв 9.1–9.3. Так на сайті ЗВО у вільному доступі розміщені нормативні документи, що регулюють права та обов'язки учасників освітнього процесу під час реалізації ОП; з метою обговорення та удосконалення в установленому порядку розміщуються проекти ОП; у вільному доступі оприлюднена актуальна

інформація щодо змісту, цілей та мети ОП, представлені архіви ОП попередніх років. Недоліки підкритерію 9.1, які були зафіксовані, можна виправити впродовж поточного семестру, тому ЕГ оцінює відповідність Критерію 9 рівню В.

Критерій 10. Навчання через дослідження:

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

Дзюба Надія Анатоліївна

Члени експертної групи

Шелудько Вікторія Миколаївна

Куракін Олександр Борисович