

ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	Уманський національний університет садівництва
Освітня програма	47636 Технології харчування
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	Уманський національний університет садівництва
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	47636
Назва ОП	Технології харчування
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	Паляниця Любов Ярославівна, Нападовська Марина Сергіївна, Скрипник Вячеслав Олександрович (керівник)
Залучений представник роботодавців	Не залучався
Дати візиту до ЗВО	19.10.2020 р. – 21.10.2020 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП	https://itf.udau.edu.ua/assets/files/2020/akreditaciya/zvit-pro-samoocinyuvannya-osvitnoi-programi-tehnologii-harchuvannya-drugogo-magisterskogo-rivnya-vishhoi-osviti-za-specialnistyu-181-harchovi-tehnologii.pdf
Програма візиту експертної групи	https://itf.udau.edu.ua/assets/files/2020/akreditacii-2020/programa-vezitu-ekspertnoi-grupi-dlya-provedennya-akreditacijnoi-ekspertizi-op-tehnologii-harchuvannya-drugogo-magisterskogo-rivnya-vishhoi-osviti.pdf

4. Інформація про наявність у звіті інформації з обмеженим доступом

Звіт не містить інформацію з обмеженим доступом

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

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

відсутні

II. Резюме

Загальні враження про ОП, найголовніші висновки щодо відповідності Критеріям

Освітня програма «Технології харчування», в цілому, відповідає Критеріям акредитації, є актуальною, враховує вимоги стейкхолдерів, сучасні тенденції розвитку спеціальності. Освітній процес не є фейковим. Програмні результати навчання (ПРН), наведені в ОП, відповідають Національній рамці кваліфікацій (НРК) України. Проте наведені ПРН мають виключно фаховий характер, в межах яких здобувачі вищої освіти набувають соціальні навички. Окремі освітні компоненти в нормативному блоці, спрямовані на здобуття soft-skills, відсутні. Обсяг освітньої програми та окремих освітніх компонентів відповідає чинним вимогам законодавства для другого рівня освіти «Магістр». Структурно-логічна схема ОП зрозуміла, освітні компоненти логічно пов'язані між собою. ПРН 13 «Організувати роботу підприємства відповідно до вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності, екологічної чистоти» забезпечуються освітніми компонентами ОК8 «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства», ОК 10 «Переддипломна практика» та курсовим проектом. Здобувачі вищої освіти за фактом мають можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії шляхом вибору ОК вибіркового блоку з переліку елективних дисциплін кафедри технологій харчових продуктів і переліків елективних дисциплін інших кафедр та інших факультетів Уманського національного університету садівництва. Форми та методи навчання за ОП сприяють досягненню заявлених цілей та ПРН. Для учасників освітнього процесу рівень інформованості щодо змісту та критеріїв оцінювання навчальних дисциплін є достатнім. Відсутня практика участі здобувачів ОПП в програмах академічної мобільності через первинну акредитацію та карантин, зумовлений поширенням гострої респіраторної хвороби COVID-19. Академічна кваліфікація викладачів, що задіяні в реалізації освітнього процесу, дозволяє досягти заявлених в ОП програмних результатів навчання. Процедури конкурсного відбору викладачів є чіткими, прозорими та доступними для учасників конкурсного відбору. Освітнє середовище є безпечним для здоров'я та життя, задовольняє основні потреби викладачів і здобувачів вищої освіти. Забезпечено доступ учасників освітнього процесу з вадами зору і рухової активності до приміщень УНУС. Політика та процедури вирішення різного роду конфліктних ситуацій у ЗВО, оприлюднені на офіційному веб-сайті Університету. На офіційному сайті розміщено також онлайн форму для звернень, телефон гарячої лінії, проте зафіксованих звернень на даній ОП не було.

Підсумок сильних сторін програми та позитивних практик

В УНУС розроблена, затверджена та функціонує нормативно-правова база системи забезпечення якості ВО, що забезпечує якість ОП та розміщена у відкритому доступі на сайті; наявний відділ моніторингу якості освіти; наявна практика залучення здобувачів ВО та роботодавців до перегляду ОП шляхом вивчення їх думки через анкетування, результати якого розміщені на сайті УНУС. Наявні роботодавці, зацікавлені у роботі із ЗВО з метою покращення ОП. ПРН забезпечують відповідність вимогам НРК. Під час створення ОП враховувався регіональний аспект, наявність великої кількості туристичних об'єктів, інфраструктури і туристів. Сильною стороною є бажання підприємців брати участь в удосконаленні ОП, надання баз практики. Правила прийому на навчання за ОП є зрозумілими, не містять дискримінаційних положень і враховують її особливості. В УНУС розроблено та впроваджено процедури визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО під час академічної мобільності, так і в неформальній освіті. Позитивною практикою є опитування здобувачів щодо якості освітнього процесу, результати яких оприлюднюються на сайті УНУС. Рівень поінформованості здобувачів щодо всіх аспектів навчання та викладання за ОП є достатнім. Документи, що регламентують форми КЗ та атестації, процедури проведення КЗ та забезпечення академічної доброчесності під час реалізації ОП чітко прописані і є у відкритому доступі на сайті. КЗ проводяться з використанням інформаційно-комунікаційних технологій і забезпечують об'єктивність екзаменаторів. У результатах опитування здобувачів передбачені питання щодо об'єктивного та прозорого оцінювання знань, а також принципів і популяризації академічної доброчесності. В УНУС регламентована та налагоджена прозора процедура конкурсного відбору компетентних НПП. УНУС сприяє професійному розвитку НПП через співпрацю з науковими установами в Україні та закордоном, виконання фахових наукових досліджень. УНУС забезпечує дієву матеріальну та моральну підтримку НПП щодо удосконалення викладацької майстерності за ОП, реалізації НДР та публікації її результатів у виданнях, що цитуються у НМБ. Фінансове, матеріально-технічне та навчально-методичне забезпечення є достатнім та сприяє досягненню цілей освітньої програми, завдань та ПРН. Здобувачі вищої освіти, НПП мають вільний та безоплатний доступ до МТБ та інформаційних ресурсів. Здобувачі ознайомлені з процедурами та механізмом врегулювання конфліктних ситуацій та протидії корупції і знають, що можуть знайти освітню, організаційну, та інформаційну підтримку через кураторів, НПП, працівників деканату та адміністрацію. МТБ лабораторій регулярно поповнюється новим лабораторним і дослідним обладнанням. До послуг студентів спортивний комплекс. Позаосвітня діяльність здобувачів реалізована участю у діючих танцювальних та вокальних гуртках та активностях, що організуються радою студентського самоврядування. У Колективному договорі передбачено підтримку малозабезпечених і молодих сімей.

Підсумок слабких сторін програми та рекомендації з її удосконалення

1. Унікальність ОП не конкретизована, містить загальні фрази. Рекомендовано уточнити унікальність ОП, деталізувати її переваги у порівнянні з іншими ЗВО на основі специфіки УНУС та регіону. 2. ЕГ не виявлено доказів врахування досвіду аналогічних іноземних програм та представників академічної спільноти інших ЗВО під час

формування цілей та ПРН. Рекомендовано врахувати досвід аналогічних іноземних програм та думку представників академічної спільноти інших ЗВО під час актуалізації цілей та ПРН. 3. Необхідно переглянути, у разі необхідності, ПРН на відповідність до затвердженого МОНУ 22.10.2020 р. стандарту ВО за спеціальністю 181 Харчові технології другого (магістерського) рівня ВО. 4. Утруднена можливість вибору дисциплін у вибірковій частині ОП, що формують soft skills через відсутність загальноуніверситетського переліку елективних дисциплін, який складається з переліків елективних дисциплін різних кафедр. Рекомендовано сформувати єдиний загальноуніверситетський перелік елективних дисциплін з можливістю обрання здобувачами навчальних дисциплін, в т.ч. спрямованих на формування soft skills. 5. Відсутність серед здобувачів практик застосування правил визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Рекомендовано посилити практику інформування здобувачів про можливість отримання неформальної освіти та процедур визнання її результатів. 6. ЕГ фактів щодо участі здобувачів за ОП у програмах міжнародної академічної мобільності і міжнародних навчально-наукових проектах не виявлено. Рекомендовано інтенсифікувати реалізацію міжнародної академічної мобільності здобувачів. 7. На сайті кафедри технологій харчових продуктів не виявлено методичних рекомендацій щодо виконання та оформлення кваліфікаційної роботи магістра за ОП. Рекомендовано розробити та затвердити ці методичні рекомендації найближчим часом. 8. Професіонали-практики не залучені до аудиторних занять за ОП для проведення лабораторних і практичних робіт. Рекомендовано залучати професіоналів-практиків для проведення лабораторних і практичних занять. 9. Відсутні документи, що свідчать про підвищення кваліфікації НПП на профільних підприємствах. Рекомендовано НПП кафедри пройти підвищення кваліфікації в умовах діючих закладів ресторанного господарства. 10. Варто звернути увагу на підготовку власних кадрів за програмами PhD та докторів технічних наук. 11. Рекомендується розширити можливості для осіб із вадами зору і створити аудіозаписи лекцій для кращого сприйняття матеріалу і можливості повторного їх прослуховування. 12. Рекомендовано перейменувати Відділ моніторингу якості освіти на Відділ забезпечення якості освіти, що дозволить більш точно описати діяльність відділу. 13. На сайті УНУС розміщена вся необхідна інформація, але пошук для абітурієнтів є доволі ускладнений. Рекомендовано додати клікабельні посилання на навчальні плани безпосередньо на сайті приймальної комісії, а не тільки на сторінках факультетів.

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.

Мета ОП наведена в самій ОП (<https://itf.udau.edu.ua/assets/files/osvitni-programi/opp-181-tehnolog-harchuv-harchovi-tehnologii-magistr.pdf>). Місія та стратегічна мета розвитку УНУС наведено в Стратегії розвитку УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2020/other/stategiya-unus-2020-2025-1.pdf>). Аналіз цілей ОП і місії та стратегічної мети Уманського НУС ЕГ показує, що: 1) ОП має чітко сформульовану мету, в основі якої є підготовка висококваліфікованих фахівців другого магістерського рівня за спеціальністю 181 “Харчові технології” для підприємств ресторанного господарства з урахуванням інноваційних тенденцій розвитку галузі. 2) Мета ОП відповідає місії Уманського НУС в частині інноваційної освітньої діяльності через забезпечення якісної освіти, розвитку прикладних досліджень і забезпечення їх інноваційності та відповідності комерційним запитам, тобто запитам підприємств ресторанного господарства. 3) Мета ОП відповідає стратегічній меті розвитку Уманського НУС в частині отримання здобувачами якісної вищої освіти з домінантою науковою діяльністю інноваційного типу. Таким чином, експертною групою встановлена відповідність цілей ОП Місії та стратегічній меті розвитку УНУС. Зміст ОП «Технології харчування» дозволяє досягти у здобувачів вищої освіти програмних результатів навчання, визначених Національною рамкою кваліфікацій для 7 кваліфікаційного рівня. Унікальність ОП не конкретизована, містить загальні фрази. Так, теза про те, що “Особливість програми полягає у можливостях виконання окремих складових програми під час практичних занять з дисциплін професійної підготовки на провідних підприємствах галузі регіону. Поєднання теоретичних аспектів з практичною та науковою складовою, дозволяє студентам набутти здатності до проведення наукових досліджень, розроблення та впровадження інноваційних технологій, виконання науково-дослідних та проектних робіт” (<https://itf.udau.edu.ua/assets/files/osvitni-programi/opp-181-tehnolog-harchuv-harchovi-tehnologii-magistr.pdf>) не відображає не тільки специфіки ресторанного господарства регіону, але може бути використана для формування унікальності будь-якої освітньої програми. Рекомендовано: уточнити унікальність запропонованої ОП, деталізувати її переваги у порівнянні з іншими у конкуруючих ЗВО на основі специфіки Уманського національного університету садівництва та туристичної специфіки регіону.

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

Проведені зустрічі з фокус-групою здобувачів вищої освіти у складі 3-х студентів 1 курсу (Пристапа А.Д., Губін Д.А., Лісниченко Є.К.) та 2-х студентів 2-го курсу (Савіна М.С., Ткачук О.П.) магістратури за ОП та роботодавцями: Бричук О.В. (власник мережі ЗРГ), ФОП Костюк В.В. та Кравченко Н.Ф. (зав. виробництвом ресторану Національного дендрологічного парку «Софіївка» НАН України) підтвердили, що їх потреби та позиції враховуються в цілях ОП та ПРН. Зокрема, підтверджена активна участь роботодавців у формуванні НДР, практичної підготовки під час практики, участі у Ярмарках вакансій, зустрічах зі здобувачами та анкетуваннях в 2018-2019 навчальному році (<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/zvitnist-po-anketuvannuu/monitoring-yakosti-osviti-vipusknikiv-ta-gotovnist-spiivraci-robotodavciv-z-universitetom.html>), та в 2019-2020 н.р. (<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/zvitnist-po-anketuvannuu/monitoring-yakosti-osviti-vipusknikiv-i-gotovnist-spiivraci-robotodavciv-z-umanskim-nus-u-2020-goci.html>), проведених відділом моніторингу якості освіти УНУС. Включення до навчального плану ОП дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)», хоча вивчення саме цієї дисципліни дозволяє досягти ПРН 5 та ПРН 15 для набуття фахової компетентності 8, підтверджує врахування позицій роботодавців в рецензії на ОП (<https://itf.udau.edu.ua/assets/files/vidguki-recenzii/recenziya-vidguk-1.pdf>) і здобувачів вищої освіти, що було підтверджено ними під час зустрічі із фокус-групою здобувачів та в результатах анкетування здобувачів вищої освіти ОП другого магістерського рівня спеціальності 181 Харчові технології ОП в 2020-2021 н.р. (<https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannuu-zvo-mag-181-harchovi-tehnologii-op-tehnologii-harchuvannya.pdf>). Рецензія від ФОП Литвин Алла Миколаївна (<https://itf.udau.edu.ua/assets/files/vidguki-recenzii/recenziya-vidguk-2.pdf>) містить рекомендацію щодо включення у вибірковий блок ОК, пов'язаних із опануванням крафтових технологій. Гарант ОП під час резервної зустрічі запевнила ЕГ, що ця ОК вже розробляється і буде включена до блоку елективних дисциплін. ЕГ констатує факт залучення роботодавців до формування цілей і ПРН ОП шляхом отримання від них рецензій на ОП і врахування наданих в рецензіях рекомендацій. Думка академічної спільноти щодо цілей і змісту ОП та періодичного їх перегляду врахована лише думкою НПП кафедри технологій харчових продуктів УНУС, що підтверджується звітом про результати моніторингу оцінювання задоволеності НПП кафедри технологій харчових продуктів і кафедри технологій зберігання і переробки зерна рівнем організації освітнього процесу в УНУС (<https://itf.udau.edu.ua/assets/files/2020/zvit-dlya-npp-kafedri-thp-ta-tzpz.pdf>). Пропозиції від представників академічної спільноти інших ЗВО України і зарубіжжя щодо цілей і змісту ОП експертна група не виявила. Рекомендовано під час перегляду цілей і змісту ОП врахувати думку представників академічної спільноти інших ЗВО України і зарубіжжя.

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.

Переважає більшість майбутніх випускників ОП (до 90 % за отриманою інформацією від стейкхолдерів має намір працевлаштуватися до місцевих закладів ресторанного господарства. За інформацією, наведеною представниками роботодавців, УНУС є єдиним в радіусі 100 км регіональним ЗВО, що готує магістрів для наведених вище закладів ресторанного господарства. Швидкий розвиток туризму в регіоні, паломництва до м. Умань обумовлює зростання кількості закладів ресторанного господарства і, відповідно, на ринку праці потребу в професіоналах для цих підприємств. Зміст всіх освітніх компонентів ОП, як показує аналіз експертної групи, складений з урахуванням досвіду провідних вітчизняних ЗВО (Національний університет харчових технологій - освітньо-професійна програма “Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення” (https://drive.google.com/file/d/1VYtRrVD4DZrWVdomNEPcsSsGOxEn9X_z/view) - ОК2 - Інтелектуальна власність, ОК3 - Іноземна мова професійного спрямування, ОК9 - Біологічно-активні речовини в продуктах харчування; Одеська національна академія харчових технологій - освітньо-професійна програма “Інноваційні технології ресторанного бізнесу” (<https://www.onaft.edu.ua/itfrhbt>) - ОК1 - Методологія і організація наукових досліджень, ОК4 - Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами в ресторанному господарстві; Київський національний торговельно-економічний університет - освітньо-професійна програма “Інноваційні технології в ресторанному бізнесі” (<https://knute.edu.ua/blog/read?n=Department%20of%20Technology%20and%20restaurants&uk>) - ОК4, ОК8 - Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства), засвоєння яких дозволяє здобувачу досягти програмних результатів навчання. Разом з тим, експертна група не відзначає врахування досвіду аналогічних іноземних ОП під час створення цієї ОП.

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

Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти затверджений МОНУ 22.10.2020 р., тобто після проведення акредитаційної експертизи експертною групою у віддаленому (дистанційному) режимі в УНУС. На момент акредитаційної експертизи експертною групою у віддаленому (дистанційному) режимі в УНУС під час розробки програмних результатів навчання, наведених в ОП, робоча група керувалася Національною рамкою кваліфікацій для 7 кваліфікаційного рівня. В цілому експертна група відзначає цілковиту можливість досягнення здобувачами вищої освіти зазначених в ОП ПРН, визначених

Національною рамкою кваліфікацій для 7 кваліфікаційного рівня. Інтегральна компетентність, що включає здатність розв'язувати складні задачі і проблеми наукового, технічного та педагогічного характеру у процесі навчання, науково-дослідної, освітньої діяльності та у виробничих умовах, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог, забезпечуються одинадцятьма освітніми компонентами нормативного блоку. Пять загальних та дванадцять фахових компетентностей в ОП забезпечуються за фактом одинадцятьма освітніми компонентами нормативного блоку. В ОП 19 ПРН забезпечуються тими ж 11 обов'язковими освітніми компонентами. Аналіз робочих навчальних програм обов'язкових освітніх компонентів, наведених в переліку обов'язкових дисциплін (<https://tzppo.udau.edu.ua/ua/studentu/perelik-obovyazkovih-disciplin.html>), показує їх повну відповідність за змістом заявленим програмним результатам навчання. ПРН 13 «Організувати роботу підприємства відповідно до вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності, екологічної чистоти» забезпечуються освітніми компонентами ОК8 «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства», ОК 10 «Переддипломна практика» та курсовим проектом. ОК «Охорона праці в галузі в ОП відсутня, позаяк відсутня нормативна база щодо включення цієї дисципліни в нормативний блок.

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 1.

1. ОП має чітко сформульовану мету, галузевий та регіональний контекст, який враховує особливості розвитку м. Умань як центру паломництва та туризму. 2. Активна участь роботодавців у визначенні напрямку розвитку ОП та її функціонуванні, що підтверджується рецензіями від роботодавців на ОП та їх активною участю в організації науково-дослідної роботи, практичної підготовки під час практики, участі в Ярмарках вакансій, зустрічах зі здобувачами та участю в анкетуваннях у 2018-2019, 2019-2020 навчальних роках.

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

1. Унікальність ОП не конкретизована, містить загальні фрази. Рекомендовано: уточнити унікальність пропонованої ОП, деталізувати її переваги у порівнянні з іншими конкурентноздатними ЗВО на основі специфіки Уманського національного університету садівництва та туристичної специфіки регіону. 2. Експертною групою (ЕГ) не виявлено доказів врахування досвіду аналогічних іноземних програм та пропозицій від представників академічної спільноти інших ЗВО України і зарубіжжя під час формування цілей та ПРН. Рекомендовано: під час перегляду ОП в наступному році врахувати досвід аналогічних іноземних програм під час формування цілей та ПРН. та думку представників академічної спільноти інших ЗВО України і зарубіжжя. Коло закордонних ЗВО має визначити робоча група ОП з урахуванням її специфіки, унікальності та регіонального контексту. 3. Необхідно проаналізувати та переглянути, у разі необхідності, програмні результати навчання у частині їх відповідності до затвердженого МОНУ 22.10.2020 р. стандарту вищої освіти за спеціальністю 1811 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти.

Рівень відповідності Критерію 1.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 1.

Під час проектування та визначенні цілі ОП й ПРН враховано позицію стейкхолдерів, досвід створення та зміст вітчизняних ОП, стан ринку праці, рівень розвитку ресторанного господарства та туристичної інфраструктури в м. Умань, що цілком узгоджується із Стратегією розвитку УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2020/other/stategiya-unus-2020-2025-1.pdf>) та Основними напрямками розвитку УНУС на 2016 – 2020 рр. (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Osnovni-napryami-rozvitku-Umanskogo-nacionalnogo-universitetu-sadivnictva-na-2016-2020-rr.pdf>), проте не виявлено врахування досвіду іноземних ОП та практик даного спрямування, рецензій від академічної спільноти. Експертна група вважає слабкі сторони не критичними, коригування яких можливе протягом короткого періоду і констатує відповідність цього критерію рівню «В».

Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми:

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

Загальний обсяг ОП «Технології харчування» складає 90 кредитів ЄКТС, з яких, обсяг дисциплін, включених до нормативної складової, складає 55 (61,11 %), та дисциплін вибору здобувачами вищої освіти - 35 кредитів ЄКТС (38,89 %), що відповідає ст.5 Закону України «Про вищу освіту». Таким чином, обсяг блоків вибіркових дисциплін ОП «Технології харчування» є не меншим за 25 % дисциплін вільного вибору (пункт 15 частини 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.

ОП, подана на акредитацію до Національного агентства, є структурованою у контексті загального часу навчання (за семестрами та роками навчання), є змістовною, з поділом освітніх компонентів на змістовні блоки: обов'язкові компоненти ОП із загальним обсягом 55 кредитів ЄКТС (61,11 %), та вибіркові компоненти ОП із загальним обсягом 35 кредитів ЄКТС (38,89 %). Аналіз обов'язкових освітніх компонентів, включених у дану ОП, у сукупності забезпечує досягнення усіх цілей та програмних результатів навчання.

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

У поданій на акредитацію ОП всі 19 ПРН забезпечуються освітніми компонентами, що включені до нормативної складової ОП та мають тісний зв'язок із спеціальністю 181 "Харчові технології" й відповідають предметній сфері навчання. Таким чином, експертна група підтверджує виконання цього підкритерію в повному обсязі.

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

Структура ОП передбачає можливість здобувачам вищої освіти формувати індивідуальну освітню траєкторію через індивідуальний вибір навчальних дисциплін у обсязі 35 кредитів ЄКТС (38,89% від загальної кількості кредитів), що є навіть більшим за обсяг, передбачений Розділом X статті 62 Закону України «Про вищу освіту» № 1556-VII від 01.07.2014 року. Під час зустрічі з фокус-групою здобувачів вищої освіти було встановлено, що вибір дисциплін вільного вибору здобувачами вищої освіти здійснювався лише з переліку елективних дисциплін кафедри технології харчових продуктів через бажання здобувачів бути більш фаховими професіоналами, хоча вони були поінформовані, що за діючим Положенням про вибіркові дисципліни в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-vibirkovi-disciplini.pdf>) мають право обирати ОК із загальноуніверситетського переліку. За фактом єдиний загальноуніверситетський перелік УНУС складається з переліків елективних дисциплін різних кафедр (<https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/>), що в деякій мірі утруднює здобувачам вищої освіти процес вибору дисциплін.

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

Аналіз ОП показує, що на практичну підготовку (переддипломну практику) у другому семестрі першого року навчання відведено 9 кредитів ЄКТС. Практична підготовка формує наступні фахові компетентності: ФК1, ФК2, ФК4, ФК5, ФК7, ФК9, ФК10, ФК11, ФК12, що формують у здобувачів здатність до наукової роботи та практичної діяльності в сфері ресторанного господарства. Спілкування з фокус-групами стейкхолдерів (адміністрація ЗВО, гарант ОП, здобувачі вищої освіти та роботодавці) показало, що практична підготовка відбувається в повному обсязі та на високому рівні з урахуванням спільних інтересів роботодавців і здобувачів в умовах діючих підприємств: Господарське товариство з додатковою відповідальністю «Іскра», ТОВ «Комплекс відпочинку «Гонтів Яр», ресторан «Гранд» ФОП Литвиненко Лариса Миколаївна, ТОВ «Ресторан-музей «Українське село», підприємство ФОП Литвин Алла Миколаївна, ДП "Черкасистандартметрологія», готельно-ресторанний комплекс «ZASTAVA», бар «Корчма» ФОП Костюк Валерій Васильович та ін., з якими УНУС має договори про співпрацю та договори про науково-технічне співробітництво (<https://tzppo.udau.edu.ua/ua/praktichna-pidgotovka/dogovori.html>). Під час практичної підготовки здобувачі заповнюють щоденники практики та готують звіт, що захищається та оцінюється ПМК (заліком). Результати переддипломної практики включаються до випускової кваліфікаційної роботи. Варто зазначити, що в межах навчальних дисциплін проводяться лише одиночні виїзні заняття зі здобувачами вищої освіти на діючих підприємствах ресторанного господарства м. Умань. Експертна група виявила підтвердження цього

шляхом опитування задіяних в цьому освітньому процесі роботодавців. Під час спілкування з роботодавцями з'ясовано, що понад 90 % майбутніх випускників ОП планують працевлаштовуються на вищезазначених підприємствах.

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

За матеріалами самоаналізу здобувачі вищої освіти соціальні навички (soft skills) - індивідуальні якості (критичність та гнучкість мислення, креативність, вміння формулювати думку, приймати і відстоювати власне рішення, тайм-менеджмент, саморозвиток, вирішення комплексних завдань), ораторські та комунікативні здібності, навички створення презентацій, менеджменту проєктів, управлінські якості (вміння взаємодіяти, керувати людьми, вести переговори) можуть бути під час вивчення навчальних дисциплін нормативного блоку, курсового проєктування, наукових досліджень, кваліфікаційної роботи та практики, семінарських занять, виконання кваліфікаційної роботи, участі у наукових конференціях, участі у щорічних конкурсах «Студентський лідер року», «Агрополітичні дебати», роботі наукових гуртків, зустрічей з роботодавцями. Спеціальні окремі освітні компоненти, спрямовані на набуття (soft skills), в ОП відсутні. В загальноуніверситетському переліку вибіркових дисциплін (кафедральних переліках елективних дисциплін) здобувачам вищої освіти самостійно важко визначити освітні компоненти, спрямовані на набуття soft skills.

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

Професійний стандарт відсутній.

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

Аналіз звіту про результати опитування здобувачів другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» (<https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyu-zvo-mag-181-harchovi-tehnologii-or-tehnologii-harchuvannya.pdf>), а також спілкування з фокус-групою здобувачів вищої освіти показало їх задоволеність обсягом та характером розподілу їх навчального тижневого навантаження протягом семестрів. Відсутні скарги щодо надмірного навантаження під час виконання самостійної роботи або на нестачу часу під час проведення аудиторних занять. Аналіз робочих навчальних програм дисциплін, розкладу аудиторних занять показує, що аудиторне навантаження складає протягом тижня в середньому 18...20 годин на тиждень, за цього обсяг самостійної роботи не перевищує рекомендовану норму Міністерства освіти і науки України (МОНУ). Можна констатувати, що загальне тижневе навантаження не перевищує 45 годин на тиждень аудиторної та самостійної роботи. Аналіз плану навчального процесу ОП показує рівномірний розподіл навчального навантаження ОП протягом семестрів.

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

Дуальна освіта здобувачів за ОП не здійснюється, хоча роботодавці під час зустрічі з фокус-групою акцентували увагу на недостатності практичного досвіду у здобувачів вищої освіти за ОП для конкретного підприємства і виявляли бажання робити цільове замовлення на підготовку УНУС професіоналів для конкретного закладу ресторанного господарства, в т. ч. і шляхом впровадження дуальної освіти за ОП. Крім того, в УНУС розроблено і функціонує Положення про дуальну форму здобуття вищої освіти (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-dualnu-formu.pdf>).

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 2.

1. Наявність значної кількості баз практичної підготовки з урахуванням галузевого та регіонального контексту академічної та наукової направленості. 2. Зміст ОП відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології».

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

1. Утруднена можливість вибору навчальних дисциплін в вибірковій частині ОП, що формують соціальні навички (soft skills) через відсутність загальноуніверситетського переліку елективних дисциплін. 2. Єдиний загальноуніверситетський перелік УНУС складається з переліків елективних дисциплін різних кафедр, що в деякій мірі утруднює здобувачам вищої освіти процес вибору вибіркових дисциплін. Рекомендовано сформувати з переліків елективних дисциплін різних факультетів Уманського НУС один єдиний загальноуніверситетський перелік дисциплін вільного вибору з можливістю обрання здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін, в т.ч. спрямованих безпосередньо на формування soft skills.

Рівень відповідності Критерію 2.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 2.

На основі аналізу підкритеріїв відповідності за Критерієм 2 експертна група констатує відповідність виконання підкритеріїв діючим вимогам. Наведені недоліки є некритичними і несистемними, швидко усуваються і не можуть впливати на рівень відповідності. Разом з тим, експертна група констатує відсутність позитивних сторін, які б можна було рекомендувати у якості прикладу іншим ЗВО.

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.

Сторінка офіційного веб-сайту УНУС (<https://www.udau.edu.ua/>) містить посилання на інформацію для абітурієнтів, які вступають на навчання на другий (магістерський) рівень за спеціальністю 181 «Харчові технології» за ОП «Технології харчування», де вказано інформацію про освітню програму, строки вступної кампанії, склад комплексу документів тощо. Правила прийому на навчання (<https://admission.udau.edu.ua/ua/dokumenty/normativnabaza.html>), програма фахового випробування (https://admission.udau.edu.ua/assets/files/pk-2020/programi-vstupnih-viprobuvan/programi-magistri/181_harchovi_tehnologii_magistr.pdf) та додаткового фахового випробування на основі ступеня бакалавра, здобутого за іншою спеціальністю ([https://admission.udau.edu.ua/assets/files/pk-2020/programi-vstupnih-viprobuvan/181_harchovi_tehnologii_bakalavr\(1\).pdf](https://admission.udau.edu.ua/assets/files/pk-2020/programi-vstupnih-viprobuvan/181_harchovi_tehnologii_bakalavr(1).pdf)), програма ЄВІ з іноземної мови (<https://mon.gov.ua/storage/app/media/news/%D0%9D%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B8/2019/03/28/mon-vid-28032019-411.pdf>) є у загальному доступі та складені у відповідності до вимог розділу XV Умов прийому на навчання до ЗВО України. ЕГ не виявила дискримінаційних положень у правилах прийому на навчання за ОП. Фокус-група здобувачів вищої освіти під час очної зустрічі підтвердила зрозумілість та чіткість формулювань процедур вступу на навчання за ОП.

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

Під час вступу на навчання за ОП враховані її особливості, які регламентуються Правилами прийому до УНУС <https://admission.udau.edu.ua/assets/files/pk-2020/pravila-prijomu-2020/pravila-prijomu-unus-2020-zi-zminami.pdf>. Так, зокрема, окрім ЄВІ з іноземної мови, вступники також складають фахове випробування. Для вступників-бакалаврів з інших спеціальностей встановлено додаткове фахове випробування. Крім балів, набраних на випробуваннях, також враховується середній бал документа про здобутий кваліфікаційний рівень. Це дозволяє об'єктивно оцінити рівень вступників, здатних до успішного засвоєння даної ОП. Вступні випробування проводяться за наступними програмами: - ЄВІ з іноземної мови - <https://mon.gov.ua/storage/app/media/news/%D0%9D%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B8/2019/03/28/mon-vid-28032019-411.pdf>; - фахового випробування - https://admission.udau.edu.ua/assets/files/pk-2020/programi-vstupnih-viprobuvan/programi-magistri/181_harchovi_tehnologii_magistr.pdf; - додаткового фахового випробування на основі ступеня бакалавра, здобутого за іншою спеціальністю - [https://admission.udau.edu.ua/assets/files/pk-2020/programi-vstupnih-viprobuvan/181_harchovi_tehnologii_bakalavr\(1\).pdf](https://admission.udau.edu.ua/assets/files/pk-2020/programi-vstupnih-viprobuvan/181_harchovi_tehnologii_bakalavr(1).pdf). В основі програм фахових випробувань є зміст дисциплін, що викладалися під час підготовки бакалаврів в УНУС за спеціальністю 181 «Харчові технології». Програми мають критерії оцінювання та перелік питань.

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.

Процедури визнання результатів навчання, отриманих як вітчизняних так і в іноземних ЗВО під час академічної мобільності регламентуються наступними документами: - Положення про порядок переведення та поновлення студентів в УНУС - <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2019/polozhennya-pro-perevedennya-ta-ponovlennya-studentiv.pdf>; - Положення про порядок визнання результатів навчання в інших ЗВО в УНУС - <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-viznannya-rezultativ.pdf>; - Положення про організацію та проведення вступних випробувань в УНУС - <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/admission/2019/Polozhennya-pro-organizaciyu-ta-provedennya-vstupnih-viprobuvan-2019.pdf>; - Правила прийому на навчання у 2020 р. - <https://admission.udau.edu.ua/assets/files/pk-2020/pravila-prijomu-2020/pravila-prijomu-unus-2020-zi-zminami.pdf>. Правила є чіткими та зрозумілими, в достатній мірі описують процедури зарахування, поновлення та переведення здобувачів. Під час спілкування зі здобувачами вищої освіти встановлено їх певну обізнаність щодо процедур академічної мобільності та можливостей, які вона надає, проте не підтверджено практичний досвід їх застосування на ОП.

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.

В Уманському НУС розроблено “Положення про визнання в Уманському НУС результатів навчання, отриманих у неформальній освіті” (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-poryadok-viznannya-rezultativ-navchannya.pdf>). За цим положенням результати навчання, отримані здобувачами усіх рівнів вищої освіти у неформальній освіті, можуть бути перезараховані в обсязі не більше 10% від загального обсягу за конкретною ОП і тільки серед обов'язкових компонентів ОП. В ході спілкування з здобувачами вищої освіти експертною групою встановлено, що практики застосування правил визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті за ОП «Технології харчування», наразі відсутні.

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 3.

Правила прийому на навчання за ОП є чіткими, зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та враховують її особливості. В УНУС розроблено та впроваджено процедури визнання результатів навчання, отриманих як у вітчизняних, так і в закордонних ЗВО під час академічної мобільності. Крім того, наявні процедури визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті.

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

Відсутність серед здобувачів вищої освіти практик застосування правил визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Рекомендовано: посилити практику інформування здобувачів, які навчаються за ОП, про можливість отримання неформальної освіти та процедур визнання її результатів.

Рівень відповідності Критерію 3.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 3.

В ОП наявне виконання всіх вимог підкритеріїв в повному обсязі. Разом з тим, відсутність серед здобувачів вищої освіти практик застосування правил визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, з огляду на її велике практичне значення дозволяє експертній групі встановити рівень відповідності за критерієм В.

Критерій 4. Навчання і викладання за освітньою програмою:

1. Форми та методи навчання і викладання сприяють досягненню заявлених у освітній програмі цілей та програмних результатів навчання, відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи.

На основі проведеного онлайн інтерв'ювання представників фокус-груп здобувачів денної форми навчання (трьох студентів 1-го курсу – Приступа А.Д., Губін Д.А., Лісниченко Є.К. і двох студентів 2-го курсу – Савіна М.С., Ткачук О.П.) і студентського самоврядування (Яковишина А.Ю., Бугера О.В., Грабова Д.М., Зозуля В.С., Венгрус М.В., Тихомиров О.Б.) встановлено, що під час навчання та викладання за ОП «Технології харчування» використовуються форми та методи навчання, засновані на принципах студентоцентрованого підходу та академічної свободи (проявляються у формі належної уваги до потреб здобувачів вищої освіти, партнерських відносинах НПП зі студентами, відкритості керівництва Університету до потреб здобувачів, належної уваги до визначення індивідуальних освітніх траєкторій) і передбачені Положенням про організацію освітнього процесу в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya--ProorganizaciyuosvitnogoprosesuvUmanskomu-NUS.pdf>). За результатами спілкування з представниками фокус-групи здобувачів встановлено, що основними формами, що використовуються, є: навчальні заняття (лекційні, практичні, лабораторні), а також інноваційні - інтерактивні лекції, тренінги, вебінари, навчальні екскурсії, дискусії із запрошенням фахівців закладів харчування, майстер-класи, самостійна робота, виконання індивідуальних завдань, курсова робота, контрольні заходи, переддипломна практика та підсумкова атестація. Найвищий електронний архів наукових та навчально-методичних матеріалів (<https://lib.udau.edu.ua>). Дистанційне навчання забезпечується навчально-інформаційним порталом (<https://moodle.udau.edu.ua/>). Здобувачі вищої освіти мають можливість через регулярні опитування висловлювати свою думку щодо форм і методів навчання та викладання, що забезпечують цілі ОП та програмні результати навчання. За результатами опитування у межах окремих освітніх компонентів викладанням задоволені в повній мірі 58,3% студентів, які взяли участь в опитуванні, 41,7% здобувачів посередньо оцінили методи викладання і навчання, незадоволені викладанням - 0% учасників опитування. Також встановлено, що важливу роль у фаховій підготовці за ОП відіграє практика на підприємствах ресторанного господарства та в науково-дослідній лабораторії «Технолог» кафедри технологій харчових продуктів. Студенти активно залучаються до науково-дослідної роботи, можуть вільно обирати тематику, напрямки та методи: проводять наукові дослідження, в тому числі беруть участь у наукових конференціях і конкурсах, підготовці та написанні тез доповідей.

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 іншій подібній формі).

Під час проведення онлайн експертизи зокрема, спілкування зі здобувачами освіти, встановлено, що усім учасникам на початку навчального року гарант ОП та куратори груп надають необхідну, доступну та вичерпну інформацію щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, а на першому занятті викладачі повідомляють здобувачам про зміст освітніх компонентів і порядок оцінювання результатів навчання. Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання з кожної дисципліни представлена в каталозі електронних дисциплін (<https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalogelektivnix-vibirkovix-disciplin/inzhenerno-tehnologichnij-fakultet/kafedra-tehnologij-harchovih-produktiv.html>), також описи дисциплін, робочі навчальні програми розміщено на сайті кафедри технологій харчових продуктів у вкладці «Студенту» (<https://tzppo.udau.edu.ua/>).

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

За результатами проведення експертизи встановлено, що під час реалізації ОП забезпечується поєднання навчання і дослідження. Це підтверджується участю здобувачів вищої освіти у конкурсах студентських наукових робіт і конференціях. Здобувачі вищої освіти за даною ОП мають змогу проводити дослідження в добре оснащених лабораторіях кафедри технологій харчових продуктів і, зокрема в науково-дослідній лабораторії «Технолог». Аналіз тематики науково-дослідних робіт, що виконуються студентами даної ОП, дозволяє констатувати їх пошуковий характер, наявність наукової новизни та практичних результатів проведених досліджень. Інформація представлена на сайті Університету <https://tzppo.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/naukovi-gurtki/temi-naukovih-robot.html>. Результати проведених зустрічей із представниками фокус-груп здобувачів, НПП, адміністративним персоналом підтверджують активне залучення студентів до наукової діяльності. В Університеті діє науковий гурток «Харчовик» під керівництвом викладача Худік Л.М. (<https://tzppo.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/naukovi-gurtki.html>), на засіданнях якого висвітлюють результати досліджень. Кращі науково-дослідні роботи представляють на конференціях, у наукових публікаціях (<https://tzppo.udau.edu.ua/assets/files/1/zbirnik-konf.-7.04.2020-unus-thp.pdf>).

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

Експертна група підтвердила, що освітні програми щорічно оновлюються з врахуванням потреб стейкхолдерів, результатів наукових досліджень НПП і здобувачів, а також соціально-економічного й культурного розвитку регіону (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-zyao.pdf>). Науково-педагогічні працівники, які забезпечують викладання на ОП, беруть активну участь у науковій роботі, круглих столах, конференціях, вебінарах та інших профільних наукових заходах, розробленні нових і вдосконаленні існуючих технологій харчування, впровадженні інноваційних технологій у виробництво. Сучасні наукові відомості та одержаний досвід використовується науково-педагогічними працівниками у навчальному процесі, що підтверджується змістом робочих програм навчальних дисциплін, зокрема переліком тем до вивчення дисципліни, джерел літератури та електронних ресурсів, а також на основі детального аналізу інформації, розміщеної на сайті Університету (<https://tzppo.udau.edu.ua/assets/files/obov-dis-mag-th/innovacijni-tehnologii-harchovih-produktiv.pdf>), та сертифікатів про підвищення кваліфікації науково-педагогічними працівниками кафедри технологій харчових продуктів. Відповідно до освітньо-професійних програм оновлюються навчальні плани, робочі програми дисциплін і навчально-методичні комплекси дисциплін (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/Polozhennya-pro-navchalnometodichnij-kompleks-disciplini.pdf>).

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

У Стратегії розвитку Уманського НУС першим завданням в освітній сфері зазначено - розвиток системи освіти університету за аналогією з європейською (<https://snau.edu.ua/strategiya/>). Відповідно до цього в Університеті функціонує Центр міжнародної освіти та співпраці (<https://foreign.udau.edu.ua>). Здобувачі та викладачі за ОП мають змогу брати участь у програмах міжнародної академічної мобільності ERASMUS+ (<https://foreign.udau.edu.ua/ua/erasmus.html>), більше, ніж 10 міжнародних наукових і навчально-наукових проектах (<https://science.udau.edu.ua/ua/novuj-resurs5.html>), набуваючи знань й умінь для покращення якості освітнього процесу. Експертна група підтверджує наявність сертифікату про стажування викладача Макушок О.В. у Познанському коледжі комунікацій та менеджменту за програмою «Організація Європейської освіти, наукові проекти та видавнича діяльність», результати якого використовуються в освітньому процесі. Фактів щодо міжнародної мобільності здобувачів за ОП «Технології харчування», зокрема шляхом участі в міжнародних проектах, не виявлено.

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 4.

1. Налагоджено регулярне опитування здобувачів (<https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannuyu-zvo-mag-181-harchovi-tehnologii-op-tehnologiiharchuvannya.pdf>) щодо визначення рівня задоволеності методами навчання та викладання, якості викладання освітніх компонентів. 2. Високий рівень поінформованості здобувачів щодо аспектів навчання та викладання за ОП, постійне залучення студентів до науково-дослідної роботи, забезпечення їх зацікавленості до участі в конференціях, публікації результатів досліджень у формі тез і статей. 3. Щорічне оновлення освітніх програм із врахуванням потреб стейкхолдерів, результатів наукових досліджень НПП і здобувачів.

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

На період акредитаційної експертизи фактів щодо участі здобувачів за ОП «Технології харчування» у програмах міжнародної академічної мобільності ERASMUS+ і міжнародних навчально-наукових проектах не виявлено. Рекомендовано: інтенсифікувати реалізацію міжнародної академічної мобільності здобувачів.

Рівень відповідності Критерію 4.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 4.

Загалом усі підкритерії виконуються під час реалізації даної ОП. Форми та методи навчання і викладання сприяють досягненню заявлених в освітній програмі цілей і програмних результатів навчання, а регулярне опитування здобувачів і роботодавців забезпечує можливість покращення та удосконалення ОП. Інформація змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання з кожної дисципліни представлена на сайті

УНУС. Здобувачі вищої освіти за ОП «Технології харчування» мають змогу поєднувати навчання та дослідження шляхом регулярної роботи в добре оснащених лабораторіях кафедри технологій харчових продуктів і, зокрема в науково-дослідній лабораторії «Технолог», а також на підприємствах під час практичної підготовки. Відбувається постійне оновлення освітньо-професійних програм, навчальних планів, робочих програми дисциплін і навчально-методичних комплексів. Результати стажування викладачів за кордоном використовуються в освітньому процесі. Проте фактів міжнародної мобільності здобувачів за ОП «Технології харчування» акредитаційною комісією не виявлено. Спілкування з фокус-групами здобувачів і НПП, а також аналіз представлених на сайті УНУС матеріалів свідчить про позитивні сторони ОП, зокрема регулярне опитування здобувачів щодо визначення рівня задоволеності методами навчання та викладання може бути рекомендоване як зразок для інших ЗВО. Експертна група вважає, що усі підкритерії загалом виконуються і Критерій 4 відповідає рівню В. Вказана слабка сторона може бути усунута за умов припинення пандемії, спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2, а рекомендація у контексті критерію 4 може бути виконана УНУС.

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.

У відомостях самооцінювання інформацію щодо підкритерію 1 подано у достатньому обсязі, коректно та по суті. Форми контрольних заходів регламентуються Положенням про організацію освітнього процесу в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya--Pro-organizaciyu-osvitnogo-procesuv-Umanskomu-NUS.pdf>). Дієвою є система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності в Університеті відповідно до затвердженого Положення про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/Polozhennya-pro-poryadok-provedennyamonitoringu-i-kontrolyu-yakosti-osviti.pdf>). В Університеті реалізуються системні підходи до оцінювання здобувачів вищої освіти і використовуються такі види контрольних заходів: вхідний контроль, самоконтроль, поточний контроль, підсумковий модульний контроль, підсумковий семестровий контроль (залік або екзамен), атестацію здобувачів вищої освіти та контроль залишкових знань (ректорський контроль) та такі форми контролю: усне та письмове опитування, тестування, презентація наукової роботи, захист курсових робіт, звітів з практики та захист кваліфікаційної роботи тощо. Під час інтерв'ювання різних фокус-груп – учасників освітнього процесу з'ясовано, що інформація про час і форми проведення контрольних заходів, критерії оцінювання у повному обсязі доступна на сайті УНУС, представлена у віртуальному середовищі (система Moodle) та безпосередньо зі слів проректора з науково-педагогічної роботи Мальованого М. І. адаптована відповідними програмами для смартфонів. Контроль знань, умінь та навичок, набутих у процесі навчання, проводиться з використанням усіх можливостей інформаційно-комунікаційних технологій, зокрема комп'ютерного тестування в усіх його формах. Здобувачі вищої освіти підтвердили, що інформацію про критерії оцінювання та форми контрольних заходів окремих освітніх компонентів вони отримують насамперед на першому занятті, а також у віртуальному середовищі УНУС. В умовах запровадження обов'язкового дистанційного (та змішаного) навчання проведення занять і контрольних заходів здійснюють за допомогою віртуального середовища на базі Moodle, платформ Zoom і Microsoft Teams.

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

Під час онлайн зустрічі експертної групи з адміністрацією, гарантом ОП «Технології харчування» та здобувачами, а також за результатами аналізу відомостей про самооцінювання освітньої програми «Технології харчування» та матеріалів, розміщених на веб-сайті УНУС (Положення про атестацію здобувачів вищої освіти у формі публічного захисту кваліфікаційної (дипломної) роботи (проекту) в Уманському НУС, <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-diplomne-proektuvannya-unus-10.07.2019.pdf>), підтверджено, що атестація здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти здійснюватиметься у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи магістра, оскільки на момент проведення акредитаційної експертизи за ОП «Технології харчування» атестації ще не було (Освітня програма запроваджена у 2019 році з тривалістю 1 рік і 4 місяці). На час проведення акредитаційної експертизи стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти немає. Відповідно до навчального плану підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за ОП «Технології харчування» в УНУС кваліфікаційна робота магістра виконується на завершальному етапі освітньої програми (у третьому семестрі) і відповідно до освітньо-професійної програми, розробленої в УНУС, передбачає систематизацію, інтеграцію теоретичних і практичних програмних результатів навчання у галузі технологій харчування та проведення досліджень та/або здійснення інновацій. Теми робіт, розроблених кафедрою на підставі наукових досліджень та професійних інтересів кафедри, замовлень і рекомендацій виробничих підприємств, затверджуються наказом УНУС. Копія наказу на запит експертної групи була вчасно представлена гарантом освітньої програми у документах акредитаційної справи на сайті Національного агентства. Порядок захисту кваліфікаційних робіт здійснюється відповідно до Положення про атестацію здобувачів вищої освіти у формі публічного захисту кваліфікаційної (дипломної) роботи (проекту) в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-diplomne-proektuvannya-unus-10.07.2019.pdf>). Проте методичних рекомендацій щодо виконання та оформлення кваліфікаційної роботи магістра

за ОП «Технології харчування» на період акредитаційної експертизи не було виявлено на сайті кафедри технології продуктів харчування.

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.

У відомостях про самооцінювання описано загальну процедуру проведення контрольних заходів, що відображені в: Положенні про організацію освітнього процесу в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya--Pro-organizaciyu-osvitnogo-procesuv-Umanskomu-NUS.pdf>), Положенні про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-prozabezpechennya-yakosti-osvitnoyi-diyalnosti-ta-yakosti-vishoi-osviti-v-Umanskomu-NUS.pdf>), Положенням про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/Polozhennya-pro-poryadok-provedennya-monitoringu-ikontrolyu-yakosti-osviti.pdf>), Положенні про атестацію здобувачів вищої освіти у формі публічного захисту кваліфікаційної (дипломної) роботи (проекту) в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-diplomne-proektuvannya-unus-10.07.2019.pdf>), Положенням про організацію проведення практичної підготовки студентів УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/pro-organizaciyu-provedennya-praktichnoyipidgotovki.pdf>). У ЗВО розроблено і затверджено Кодекс академічної доброчесності УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-2019-1.pdf>). Адміністрацією ЗВО і студентським самоврядуванням організована Скринька довіри. Порядок повторного проходження контрольних заходів регулюється Положенням про академічну успішність в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/polozhennya-pro-akademichnuuspishnist-v-umanskomu-nacionalnomu-universiteti-sadivnictva.pdf>). ЕГ підтверджує, що вище перелічені документи знаходяться у вільному доступі на сайті УНУС. Під час інтерв'ювання фокус-груп здобувачів і представників самоврядування з'ясовано, що правила проведення контрольних заходів є чітко визначеними, зрозумілими і доступними для всіх учасників освітнього процесу за ОП. Їх оголошують на першому занятті з конкретної дисципліни, також вони зазначені у робочих програмах навчальних дисциплін і нормативних документах, що розміщені на сайті університету. Результати анкетування студентів свідчать, що у переважній більшості (92 %) викладач пояснює студентам методи і критерії оцінювання на початку курсу, решту опитаних (8 %) знаходять інформацію на сайті УНУС. Здобувачі у розмові підтвердили той факт, що практикується проведення тестування в системі електронного навчання, а до екзаменів залучається крім керівника курсу «зовнішній» екзаменатор. Під час захисту звітів про практику чи курсового проекту присутні 3 особи, що забезпечує об'єктивність екзаменаторів і прозорість оцінювання. Випадків конфліктних ситуацій та оскарження результатів контрольних заходів за ОП не було, про що зазначали здобувачі та НПП під час онлайн зустрічей з ЕГ.

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 Університеті визначено зрозумілі для всіх учасників освітнього процесу за ОП «Технології харчування» політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, що відображено в Кодексі академічної доброчесності Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-2019-1.pdf>). Основні технологічні рішення щодо дотримання процедури академічної доброчесності представлені у Положенні про систему запобігання та виявлення академічного плагіату серед здобувачів вищої освіти в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/plagiat.pdf>). У ході інтерв'ювання з адміністративним і викладацьким персоналом, здобувачами і представниками органів студентського самоврядування встановлено, що в УНУС популяризують академічну доброчесність і забезпечують ефективну систему запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях здобувачів вищої освіти. Під час онлайн спілкування зі студентами, вони зазначили, що їх наукові роботи перевіряються на оригінальність із зазначенням відсотків. Також здобувачі поінформовані щодо перевірки на плагіат їх кваліфікаційних робіт. Так, в Університеті передбачено захист кваліфікаційних робіт перед екзаменаційною комісією публічно; розміщення електронних версій кваліфікаційних робіт у репозитарії Університету; обговорення результатів наукових досліджень здобувачів на наукових конференціях, семінарах та засіданнях студентського наукового гуртка «Харчовик». Для обов'язкової перевірки кваліфікаційних робіт здобувачів на плагіат планується використання програми «Unichек», системи «Антиплагіат Unplag.com» з оформленням відповідного звіту, що додаватиметься до кваліфікаційної роботи магістра. Експертна група відзначає той факт, що адміністрація УНУС, гарант ОП «Технології харчування» є відкритими до спілкування зі здобувачами з різних питань, включаючи й питання академічної доброчесності, та сприяють покращенню внутрішньої культури якості. Здобувачі за ОП «Технології харчування» підтвердили під час онлайн зустрічі, що регулярно беруть участь в опитуваннях, де представлені зокрема запитання: «Чи ознайомлені Ви із принципами академічної доброчесності?», «Яким чином популяризується академічна доброчесність в Уманському НУС?». ЕГ зазначає, що 92 % опитуваних ознайомлені з принципами академічної доброчесності

повністю, 8% - частково; щодо шляхів одержання інформації про ці принципи, то більшість опитуваних - через роз'яснювальну роботу, що проводиться кураторами, НПП, адміністрацією, зокрема деканом і працівниками деканату, решту студентів - через Кодекс академічної доброчесності Уманського НУС.

Загальний аналіз щодо Критерію 5:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 5.

1. Документи, що регламентують форми контрольних заходів та атестації, процедури проведення контрольних заходів та забезпечення академічної доброчесності під час реалізації ОП «Харчові технології», є чітко прописані і доступні для здобувачів та академічної спільноти. 2. Контрольні заходи проводяться з використанням інформаційно-комунікаційних технологій та забезпечують об'єктивність екзаменаторів. 3. У результатах опитування здобувачів передбачені питання щодо об'єктивного та прозорого оцінювання знань, а також принципів і популяризації академічної доброчесності.

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

На період акредитаційної експертизи на сайті кафедри технологій харчових продуктів не виявлено методичних рекомендацій щодо виконання та оформлення кваліфікаційної роботи магістра за ОП «Технології харчування». Рекомендовано: розробити та затвердити ці методичні рекомендації найближчим часом.

Рівень відповідності Критерію 5.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 5.

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти за ОП «Технології харчування» є чітко прописані у відповідних Положеннях УНУС, зрозумілими і заздалегідь оприлюднені на сайті ЗВО. Здобувачі підтвердили, що інформацію про критерії оцінювання та форми контрольних заходів окремих освітніх компонент вони отримують насамперед на першому занятті, а також у віртуальному середовищі УНУС. Переважна більшість опитаних шляхом анкетування здобувачів ознайомлені з принципами академічної доброчесності через роз'яснювальну роботу та Кодекс академічної доброчесності Уманського НУС. Наукові роботи як здобувачів, так і НПП перевіряються на унікальність з використанням програми «Unicheck» та системи «Антиплагиат Unplag.com». Студенти підтвердили, що контрольні заходи проводяться з використанням тестування в системі електронного навчання, а до екзаменів залучається «зовнішній» екзаменатор. Згідно з освітньо-професійною програмою, розробленої в УНУС, передбачено публічний захист кваліфікаційної роботи магістра (на період проведення акредитаційної експертизи Стандарту вищої освіти не було). В Університеті реалізуються системні підходи до оцінювання здобувачів вищої освіти та здійснюється процедура дотримання академічної доброчесності всіма учасниками освітнього процесу. Експертна комісія на основі детального аналізу підкритеріїв дійшла висновку, що критерій 5 відповідає рівню В, а зазначений недолік можна усунути протягом одного місяця.

Критерій 6. Людські ресурси:

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

Під час аналізу інформації, наданої Уманським НУС у відомостях про самооцінювання, матеріалів, одержаних зі сайту ЗВО, додаткових відомостей, зокрема документів стосовно підвищення кваліфікації (сертифікатів про стажування в Україні та за кордоном), інформації, отриманої під час зустрічі із фокус-групою НПП, які забезпечують реалізацію ОП, експертна група констатує, що академічна кваліфікація викладачів загалом забезпечує досягнення визначених програмою «Технології харчування» цілей і програмних результатів навчання і підтверджує зазначений у відомостях про самооцінювання факт нестачі фахівців з науковим ступенем кандидата і доктора технічних наук, з наявністю значного практичного досвіду роботи. Вирішити цю проблему в Університеті планують залученням до викладання за ОП професіоналів-практиків і шляхом підготовки власних кадрів за програмами PhD, що вже реалізуються в УНУС, про що наголошували представники адміністрації та гарант ОП під час інтерв'ювання фокус-груп. Наукові праці загалом корелюють із змістом навчальних дисциплін. Науково-педагогічні працівники є авторами (співавторами) навчально-методичних праць. Під час спілкування з НПП та детального аналізу робочих

програм навчальних дисциплін, розміщених на сайті УНУС (<https://tzppo.udau.edu.ua/ua/studentu/perelik-obovyazkovih-disciplin.html>), встановлено, що оновлення робочих програм навчальних дисциплін, що викладаються науково-педагогічними працівниками, здійснюється щорічно.

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

Процедура конкурсного добору викладачів здійснюється відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти, Положення про порядок проведення конкурсного відбору на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників Уманського національного університету садівництва (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-poryadok-provedennyaonkursnogo-vidboru-na-zamishhennya-vakantniz-posad-npp.pdf>). Умовами для претендентів на відповідні посади є: наявність наукового ступеня та/або вченого звання, науково-педагогічного стажу, досвіду практичної роботи за фахом, публікацій у виданнях, що включені до наукометричних баз та у фахових виданнях, стажування тощо. Кандидатури претендентів попередньо обговорюються на засіданні кафедри за їхньої присутності, а відповідні рішення кафедра направляє на розгляд конкурсної комісії Університету і на засіданні Вченої рада УНУС приймається рішення. Під час онлайн зустрічей із адміністрацією, адміністративним персоналом і науково-педагогічними працівниками, які викладають на ОП, з'ясовано, що процедура конкурсного добору викладачів є прозорою, дозволяє забезпечити необхідний рівень професіоналізму претендентів переважно за рахунок їх відповідності академічній кваліфікації за освітніми компонентами (дисциплінами). Практикується проведення пробних відкритих занять. Також рівень професіоналізму НПП перевіряється взаємовідвідуванням занять, проведенням відкритих занять з оформленням відгуку, рейтинговою оцінкою. ЕГ під час інтерв'ювання одержала підтвердження того, що результати виконання умов трудового контракту впливають на продовження трудових відносин із НПП.

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

Під час онлайн спілкування з роботодавцями (Бричук О. В. (ТОВ Ресторан-музей «Українське село»), Кравченко Н. Ф. (завідувач виробництвом ресторану Національного дендрологічного парку «Софіївка» НАН України, Головкина Л.І. (кав'ярня) встановлено їх участь в обговоренні цілей, орієнтації та основного фокусу ОП, забезпеченні здобувачам вищої освіти місць для проходження практики на підприємствах з можливістю подальшого працевлаштування, узгодженні спільних тематик наукових досліджень кафедри технологій харчових продуктів, а також проведенні здобувачами під час переддипломної практики досліджень за темами, узгодженими спільно з академічною спільнотою кафедри технологій харчових продуктів і роботодавцями. Експертній групі додатково були надані відповідні договори щодо організації практик. Під час спілкування зі здобувачами та НПП з'ясовано, що роботодавці долучаються до розгляду навчальних програм, а також співпрацюють у рамках заключених угод: з Господарським товариством з додатковою відповідальністю «Іскра», ТОВ «Комплексом відпочинку «Гонтів Яр», ФОП Литвиненко Л. М., ТОВ Рестораном-музеєм «Українське село», ФОП Литвин А. М., ФОП Костюк В. В. (Бар «Корчма»), ФОП Микитчак Г. Д. (Готельно-ресторанний комплекс ZASTAVA) <https://tzppo.udau.edu.ua/ua/praktichna-pidgotovka/dogovori.html>. Результати науково-дослідної роботи викладачів впроваджено на підприємстві ТОВ «Комплекс відпочинку «Гонтів Яр»: <https://tzppo.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/vidznaki-kafedri.html>.

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

Фактів залучення професіоналів-практиків чи експертів галузі до освітнього процесу за ОП «Технології харчування», зокрема проведення аудиторних (практичних і лабораторних занять) не встановлено. Водночас, інтерв'ювання фокус-групи представників роботодавців свідчить про те, що вони залучаються до участі у відкритих лекціях, проведенні майстер-класів. Так, в рамках вивчення дисципліни «Технологія продуктів харчування функціонального призначення» було проведено практичне заняття на підприємстві ФОП Маснюк Ю. І. (кафе «Азімут»), лабораторне заняття (в рамках вивчення дисципліни «Управління якістю продукції ресторанного господарства») із залученням представника підприємства ресторанного господарства: <https://tzppo.udau.edu.ua/ua/novini/laboratorne-zanyattya-z-disciplini-upravlinnya-yakistyu-produkcii-restorannogogospodarstva.html>, прочитано лекцію (в рамках вивчення дисципліни «Інноваційні технології харчових продуктів») на тему: «Українська національна кухня» за участі директора бару «Корчма» Костюка В. В. (<https://tzppo.udau.edu.ua/ua/novini/lekciya-zrobotodavcem-na-temu-ukrainska-kuhnya.html>). Згідно з одержаними в ході проведення експертизи онлайн зустрічей з фокус-групами з'ясовано, що адміністрація на прохання гаранта ОП планує у наступному навчальному році залучити роботодавців до викладання фахових освітніх компонент.

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

Експертна група на основі результатів зустрічей з фокус-групами НПП та адміністративним персоналом підтверджує, що УНУС створює сприятливі умови для професійного розвитку викладацького складу. Зокрема, ЗВО дає змогу своїм працівникам підвищувати стажування в організаціях-партнерах, наукових установах в Україні та закордоном, проводити фахові дослідження та публікувати їх у міжнародних журналах, зокрема забезпечує часткову оплату вартості публікацій, брати участь у конференціях різного рівня, тренінгах, вебінарах, семінарах виставках, форумах, надає підтримку в реалізації науково-дослідних проектів, забезпечує нематеріальне (нагороджує відомчими нагородами й організовує подання до нагородження державними відзнаками) та матеріальне заохочення кращих співробітників тощо. Експертній групі були представлені копії документів щодо підвищення кваліфікації НПП, які реалізують освітній процес за даною ОП (разом 8 осіб), у наукових установах України, зокрема в ДЗО "Одеський інститут післядипломної освіти" НУХТ (5 осіб) і Національному університеті біоресурсів і природокористування України (2 особи) з подальшим використанням результатів в освітньому процесі. Відділ міжнародних зв'язків організовує для викладачів та працівників навчання і стажування в програмах персональної мобільності з можливістю отримати стипендію по програмі «Еразмус+», програмі стажування WIRA; програмі стажування молодих викладачів агрономічних та технічних спеціальностей Apollo (Німеччина). Експертна група підтверджує наявність сертифіката про стажування викладача Макушок О.В. у Познанському коледжі комунікацій та менеджменту за програмою «Організація Європейської освіти, наукові проекти та видавнича діяльність», результати якого використовуються в освітньому процесі. Моніторинг професійних компетентностей НПП здійснюється шляхом взаємовідвідування занять, проведення відкритих занять, що обговорюються на засіданні кафедри, Вченої ради факультету та науково-методичної ради УНУС. В університеті запроваджено систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників, результати якої враховуються при продовженні трудових відносин. Професійний розвиток викладачів регулярно оцінюється здобувачами через опитування щодо якості надання освітніх послуг (<https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyu-zvo-mag-181-harchovi-tehnologii-optehnologii-harchuvannya.pdf>).

6. Заклад вищої освіти стимулює розвиток викладацької майстерності.

Ретельний аналіз нормативної бази, зокрема Положення про надання щорічної грошової винагороди педагогічним працівникам Уманського НУС за сумлінну працю, зразкове виконання посадових обов'язків: <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/Polozh-pro-grosh-vinagor--ped-prac-UNUS.pdf>, Колективним договором між трудовим колективом та адміністрацією Уманського НУС на 2020-2022 роки: <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/koldogov-2020-2022.pdf>, результатів онлайн зустрічей з НПП, представниками адміністрації та адміністративного персоналу, що проводились під час здійснення експертизи, підтвердив матеріали, що містяться у відомостях про самооцінювання. Матеріальне стимулювання НПП здійснюється за сумлінне виконання посадових обов'язків, дотримання у роботі вимог чинного трудового законодавства, новаторство у науково-педагогічній діяльності, за досягнення високого рівня викладацької майстерності, захист кандидатської та докторської дисертації, отримання патенту, публікацію статті у виданнях, що цитуються у наукометричних базах Scopus, Web of Science, підготовку матеріалів для отримання гранту тощо. Під час онлайн спілкування з викладачами кафедри технологій харчових продуктів, що забезпечують освітню діяльність на ОП "Технології харчування", зокрема Калайдою К. В., Токар А. Ю., Матенчук Л. Ю., Гайдай І. В., Бечко Я. В., Василюшиною О. В., експертна група одержала підтвердження щодо матеріального стимулювання НПП. Також викладачі констатували, що дієвим в УНУС є й моральне стимулювання, що здійснюється шляхом їхнього нагородження за сумлінну працю, з нагоди державних свят та до визначних і пам'ятних дат держави, Університету та професійних свят; за підсумками проведення конкурсів та іншу діяльність, що сприяє підвищенню престижу ЗВО.

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 6.

1. Чітко регламентована та налагоджена прозора процедура конкурсного відбору компетентних науково-педагогічних працівників в УНУС. 2. УНУС сприяє професійному розвитку викладачів через співпрацю з науковими установами в Україні та закордоном, виконання фахових наукових досліджень. 3. Роботодавці долучаються до розгляду навчальних програм, а також співпрацюють у рамках заключених угод. 4. УНУС забезпечує дієву матеріальну та моральну підтримку НПП щодо удосконалення викладацької майстерності за ОП «Технології харчування», реалізації науково-дослідної роботи та публікації її результатів у виданнях, що цитуються у наукометричних базах Scopus, Web of Science тощо.

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

1. Професіонали-практики не залучені до аудиторних занять за цією ОПП для проведення лабораторних і практичних робіт. Рекомендовано: разово чи періодично для проведення лабораторних і практичних занять залучати професіоналів-практиків. 2. Відсутні документи, що свідчать про підвищення кваліфікації науково-

педагогічними працівниками на профільних підприємствах України, хоча співпраця з підприємствами в Умані та сусідніх областях добре налагоджена. Рекомендовано: НПП кафедри пройти підвищення кваліфікації в умовах діючих закладів ресторанного господарства 3. Варто звернути увагу на підготовку кандидатів технічних наук (власних кадрів за програмами PhD) та докторів технічних наук, про що також зазначено у відомостях про самооцінювання.

Рівень відповідності Критерію 6.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 6.

На основі зібраних і проаналізованих фактів та доказів, у тому числі й при здійсненні акредитаційної експертизи, експертна група констатує, що освітня діяльність за цією програмою щодо усіх підкритеріїв і Критерію 6 загалом відповідає рівню В із недоліками, що можна усунути у короткий термін. Шляхи усунення окремих недоліків обговорювалися під час онлайн зустрічей з адміністрацією та гарантом ОП, зокрема щодо підготовки власних кадрів за програмами PhD (кандидатів технічних наук) та залучення професіоналів-практиків до проведення лабораторних і практичних занять на ОП "Технології харчування".

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.

Згідно представленого відеозвіту (<https://www.youtube.com/watch?v=Q56U1VrdqIo&feature=youtu.be> <https://www.youtube.com/watch?v=kgkkraZJKto&feature=youtu.be> <https://www.youtube.com/watch?v=2JEKmvzJsXQ&feature=youtu.be>), в якому експертна група мала можливість побачити навчальні корпуси, наукову бібліотеку, спортивний корпус, гуртожитки, їдальні та медпункт, експертна група пересвідчилась, що фінансове, матеріально-технічне та навчально-методичне забезпечення УНУС є достатнім та сприяє досягненню цілей освітньої програми, завдань і програмних результатів навчання. Такі профільні навчально-наукові і виробничі лабораторії для даної освітньої програми як лабораторія технологій харчування та лабораторія організації обслуговування закладів ресторанного господарства має усе необхідне матеріальне забезпечення та, на думку роботодавців даної ОП, оснащена за сучасними вимогами, що сприяє формуванню окремих навичок та умінь в розрізі таких дисциплін як "Інноваційні технології харчової продукції" та "Технологія ресторанної продукції функціонального призначення".

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.

У межах даної освітньої програми доступ до інфраструктури та інформаційних ресурсів, зокрема до ресурсів бібліотеки, електронного каталогу, фахових періодичних видань, наукометричних баз Scopus та Web of Science для здобувачів вищої освіти та науково-педагогічного персоналу в УНУС забезпечується безоплатно (<https://library.udau.edu.ua/>).

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

Під час онлайн спілкування зі здобувачами вищої освіти, представниками студентського самоврядування та представниками адміністрації УНУС було підтверджено, що освітнє середовище є безпечним для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти. Існує Комітет з попередження і боротьби із сексуальними домаганнями та дискримінацією. В Університеті постійно діє психологічна служба "Довіра" <https://www.udau.edu.ua/ua/departments/viddili/psixologichna-sluzhba-universitetu/>, створено Комітет з попередження і боротьби із сексуальними домаганнями та дискримінацією в УНУС та з метою захисту інтересів здобувачів функціонує профспілковий комітет <https://www.udau.edu.ua/ua/departments/profspilkovij-komitet/>.

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

За результатами онлайн-зустрічі зі здобувачами освіти, представниками студентського самоврядування та адміністрацією УНУС було з'ясовано, що освітню, організаційну, та інформаційну підтримку студенти отримують через кураторів, викладачів, працівників деканату та через соціальні месенджери. Участю студентів у громадському житті, питаннями щодо навчання і побуту, захисту прав та інтересів студентів займається Студентське самоврядування Університету, що діє згідно Положення про студентське самоврядування Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya--pro-studentske-samovryaduvannya--Umanskogo-NUS.pdf>). Психологічну підтримку здобувачі освіти можуть отримати через психологічну службу "Довіра" <https://www.udau.edu.ua/ua/departments/viddili/psichologichna-sluzhba-universitetu/>. Питання щодо потреб і інтересів здобувачів освіти включено до анкетування, що проводиться Відділом моніторингу якості освіти <https://mon.udau.edu.ua>.

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

Під час ознайомлення з матеріальною базою у форматі відеозвіту (<https://www.youtube.com/watch?v=kgkgraZJKto&feature=youtu.be>), а також спілкуванням із здобувачами освіти та представниками студентського самоврядування, підтверджено, що в Університеті створені необхідні умови для здобуття освіти особами з особливими освітніми потребами: входи до навчальних корпусів обладнані пандусами та розміщено візуальну інформацію (вказівники напрямку руху та написи шрифтом Брайля) для осіб із порушенням зору. Також був випадок надання матеріальної допомоги студентці 2-го курсу данної форми навчання за даною освітньою програмою Стипендіальною комісією, згідно з Положенням про стипендіальну комісію Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/docs/other/2017/Polozhennya-pro-stipendialnu-komisiyu.pdf>). Разом з тим, ЕК рекомендує розширити можливості для осіб із вадами зору і створити аудіозаписи лекцій для кращого сприйняття матеріалу і можливості повторно їх прослуховувати.

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.

Політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язані із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) регламентовано Методичними рекомендаціями щодо запобігання та врегулювання конфлікту інтересів (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2019/nakazi/n-839-metod-rek-konflikt-interesiv.pdf>). Під час онлайн-зустрічі із здобувачами освіти та представниками студентського самоврядування підтверджено, що студенти ознайомлені з існуючими процедурами та механізмом врегулювання конфліктних ситуацій та протидії корупції. Уманський НУС проводить анкетування здобувачів, щодо проявів академічної недобросовісності та корупції, результати якого є у вільному доступі (<https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyu-zvo-mag-181-harchovi-tehnologii-op-tehnologii-harchuvannya.pdf>).

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 7.

Фінансове, матеріально-технічне та навчально-методичне забезпечення є достатнім та сприяє досягненню цілей освітньої програми, завдань та програмних результатів навчання. Здобувачі вищої освіти та НПП мають вільний та безоплатний доступ до матеріально-технічного забезпечення та інформаційних ресурсів. Студенти ознайомлені з існуючими процедурами та механізмом врегулювання конфліктних ситуацій та протидії корупції і знають, що можуть знайти освітню, організаційну, та інформаційну підтримку через кураторів, викладачів, працівників деканату та адміністрацію УНУС. Відділ моніторингу якості освіти періодично проводить анкетування щодо виявлення рівня задоволеності різними аспектами освітнього процесу.

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

В Університеті створені базові необхідні умови для здобуття освіти особам з особливими освітніми потребами (пандуси та вказівники напрямку руху), але рекомендується розширити можливості для осіб із вадами зору і створити аудіозаписи лекцій для кращого сприйняття матеріалу і можливості повторно їх прослуховувати.

Рівень відповідності Критерію 7.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 7.

Під час експертизи було з'ясовано, що матеріально-технічна база знаходиться на високому рівні. УНУС створює усі необхідні умови для забезпечення якісного освітнього процесу та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти. Зважаючи на відзначені позитивні практики, експертна група у контексті Критерію 7 дійшла висновку, що дана освітня програма відповідає Критерію 7 за рівнем В.

Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм в Університеті регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya--Pro-organizaciyu-osvitnogo-procesu-v-Umanskomu-NUS.pdf>), Положенням про порядок розробки, затвердження та періодичного перегляду освітньої програми в Уманському національному університеті садівництва (<https://www.udau.edu.ua/ua/about/normativna-baza.html>), де зазначені види освітніх програм, порядок розроблення, затвердження, реалізації та періодичного перегляду.

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.

Під час онлайн зустрічі здобувачі освіти підтвердили, що вони залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості. Відділом моніторингу якості освіти проводиться опитування серед здобувачів вищої освіти щодо задоволеності ними освітньою програмою, рівня організації та якості проведення освітнього процесу (<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/dlya-studentiv.html>) Аналіз за результатами опитування є у вільному доступі (<https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyu-zvo-mag-181-harchovi-tehnologii-op-tehnologii-harchuvannya.pdf>). Також пропозиції та зауваження здобувачів освіти щодо ОП доводяться до відома кураторів та гаранта ОП і розглядаються на засіданні кафедри та вченої ради факультету, до якої також входить орган студентського самоврядування. На прохання здобувачів розширено перелік вибіркових компонентів за рахунок дисциплін: «Принципи функціонування закладів ресторанного господарства» і «Основи роботи сомельє».

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

Аналіз та онлайн-зустрічі зі стейкхолдерами: Бричук О.В. (власник мережі закладів ресторанного господарства), ФОП Костюк В.В. та Кравченко Н.Ф. (завідувач виробництвом ресторану Національного дендрологічного парку «Софіївка» НАН України) підтверджує, що роботодавці зацікавлені та активно долучаються до процесу підготовки та періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості в Університеті. Пропозиції стейкхолдерів враховується під час формування та перегляду ОП і стосуються необхідних для здобувачів освіти у їх професійній діяльності фахових компетентностей. Так за побажаннями роботодавців до освітньої програми включено навчальну дисципліну «Іноземна мова професійного спрямування». В університеті проводиться Ярмарок вакансій під час якого стейкхолдери безпосередньо спілкуються із здобувачами освіти і проходять анкетування для роботодавців (<https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=x4A2fJgrv0mkj59TiiIN-cxXcwS84f9Eva-oD7SY7SZUQkYoQopJNUgwVFEz3WUs3OEVZVQkNWMFZMRC4u>), результати і аналіз яких, наведені на сайті (<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/zvitnist-po-anketuvannyu/monitoring-yakosti-osviti-vipusknikiv-i-gotovnist-spirvacii-robotodavciv-z-umanskim-nus-u-2020-roci.html>).

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

Випускники за ОП наразі відсутні. Гарант ОП стверджує, що планується проведення онлайн-опитування випускників щодо їх кар'єрного шляху та траєкторії працевлаштування після завершення навчання в Уманському НУС. Збір та аналіз інформації щодо кар'єрного шляху випускників здійснюється через Відділ моніторингу якості освіти Уманського НУС (<https://mon.udau.edu.ua>). За для пошуку робочих місць для випускників в університеті проводять зустрічі з роботодавцями на Ярмарках вакансій. Виходячи із онлайн зустрічі з роботодавцями, експертна група з'ясувала, що роботодавці зацікавлені до працевлаштування випускників саме цієї освітньої програми.

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

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Університеті діє відповідно до «Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Уманському національному університеті садівництва» (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-zyao.pdf>). Згідно відомостей про самооцінювання освітньої програми, під час реалізації ОП «Технології харчування» у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості було зосереджено увагу на наступних недоліках: відсутність дисципліни «Іноземна мова», недостатньо широкий перелік вибіркових дисциплін за освітньою програмою, можливість набуття окремих фахових компетентностей в результаті практичної підготовки студентів. Експертна група переконалась, що для усунення виявлених недоліків та на прохання стейкхолдерів до навчального плану за даною ОП було введено дисципліну «Іноземна мова професійного спрямування»; спілкуючись із здобувачами освіти, виявлено що блок вибіркових дисциплін за даною ОП було розширено.

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

Акредитація є первинною, тому зауважень та пропозицій з останньої акредитації немає.

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

Культура якості у ЗВО підтримується шляхом дотриманням нормативних документів, що регулюють діяльність з забезпечення якості. Експертна група під час онлайн-зустрічей із здобувачами, студентським самоврядуванням та НПП переконалась, що якість ОП обговорюється на засіданнях випускових кафедр, із гарантом ОП, вчених радах факультету та університету.

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 8.

Здобувачі вищої освіти та роботодавці безпосередньо залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери. Позиція здобувачів вищої освіти та стейкхолдерів береться до уваги під час перегляду освітньої програми. Проводиться регулярне анкетування здобувачів вищої освіти та стейкхолдерів щодо їх рівня задоволеності та зауважень до освітнього процесу, аналіз яких є у вільному доступі на сайті Відділу моніторингу якості освіти (<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/zvitnist-po-anketuvannya.html>).

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

Відділ моніторингу якості освіти УНУС безпосередньо відповідає за забезпечення всіх рівнів управління інформацією щодо якості освіти, підвищення якості підготовки фахівців шляхом здійснення цілеспрямованого моніторингу навчальних досягнень здобувачів вищої освіти, збір та аналіз інформації, але й відповідає за контроль за здійсненням необхідних заходів для усунення виявлених порушень і недоліків. Рекомендовано: перейменувати Відділ моніторингу якості освіти на Відділ забезпечення якості освіти, що дозволить більш точно описати діяльність відділу.

Рівень відповідності Критерію 8.

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 8.

Усі підкритерії виконані в повному обсязі. Разом з тим, позитивних сторін, які б можна було рекомендувати у якості прикладу іншим ЗВО, експертна група не виявила.

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.

Аналіз показав, що в університеті НУС наявні чіткі і зрозумілі правила щодо прав та обов'язків усіх учасників освітнього процесу. Їх прозорість та доступність, обізнаність з ними учасників освітнього процесу за ОП забезпечується розміщенням на офіційному сайті закладу відповідних документів: Положення про організацію освітнього процесу в Уманському НУС, Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Уманському НУС, Положення про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти в Уманському НУС, Кодексу академічної доброчесності Уманського НУС, Концепції освітньої діяльності Уманського НУС, Правил внутрішнього розпорядку Уманського НУС, а також контрактів науково-педагогічних працівників здійснюється регулювання прав та обов'язків усіх учасників освітнього процесу. Відповідні документи знаходяться у публічному доступі на офіційному сайті університету за посиланням <https://www.udau.edu.ua/ua/about/normativna-baza.html>.

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

Проект освітньої програми оприлюднено у відкритому доступі на веб-сторінці Відділу моніторингу якості освіти Уманського НУС більш ніж за місяць згідно вимог (https://mon.udau.edu.ua/assets/files/osvitni-programi/opp_181_magistr_tehnologiya_harchuvannya.pdf). Розроблену ОП розглянуто на засіданні вченої ради факультету та затверджено Вченою радою УНУС. Для отримання пропозицій і зауважень основних стейкхолдерів освітнього процесу створене анкетування (<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya.html>), також на сторінці із проектами ОП є контакти гаранту освітньої програми (<https://mon.udau.edu.ua/ua/proekti-osvitnih-program/inzhenerno-tehnologichnij-fakultet/op-magistr4.html>).

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

Експертна група встановила, що освітню програму, включаючи її цілі, очікувані результати навчання та перелік компонентів, розміщено на веб-сайті Університету (https://mon.udau.edu.ua/assets/files/osvitni-programi/opp_181_magistr_tehnologiya_harchuvannya.pdf), в обсязі, достатньому для інформування усіх відповідних стейкхолдерів.

Загальний аналіз щодо Критерію 9:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 9.

Усі документи щодо освітньої програми та діяльності УНУС представлені на сайті закладу та мають публічний доступ.

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

На сайті УНУС розміщена вся необхідна інформація, але пошук для абітурієнтів є доволі ускладнений. Рекомендовано: додати клікабельні посилання на навчальні плани безпосередньо на сайті приймальної комісії, а не

тільки на сторінках факультетів.

Рівень відповідності Критерію 9.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 9.

В університеті наявні чіткі і зрозумілі правила щодо прав та обов'язків усіх учасників освітнього процесу, також освітню програму, включаючи її цілі, очікувані результати навчання та перелік компонентів, розміщено на веб-сайті Університету. Зважаючи на відзначені позитивні практики та несуттєві слабкі сторони, експертна група у контексті Критерію 9 дійшла висновку, що дана освітня програма відповідає Критерію 9 за рівнем 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, колоквиумів, доступ до використання лабораторій, обладнання тощо).

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

Загальний аналіз щодо Критерію 10:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 10.

не застосовується

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

не застосовується

Рівень відповідності Критерію 10.

не застосовується

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 10.

не застосовується

IV. Інші спостереження

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

дані відсутні

V. Підсумки

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

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

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

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

Додатки до звіту:

Відсутні

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

Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.

Керівник експертної групи

Скрипник Вячеслав Олександрович

Члени експертної групи

Паляниця Любов Ярославівна

Нападовська Марина Сергіївна