



ПРОГРАМА

візиту експертів під час проведення акредитаційної експертизи у віддаленому (дистанційному) режимі за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої професійних програм «Харчові технології в ресторанній індустрії» (ID у ЄДЕБО 52595) та «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» (ID у ЄДЕБО 63490) за другим рівнем вищої освіти у Державному біотехнологічному університеті

1. Призначення та статус цієї програми

Ця програма є документом, що фіксує спільний погоджений план роботи експертної групи у закладі вищої освіти (далі – ЗВО) під час проведення акредитаційної експертизи освітніх програм «Харчові технології в ресторанній індустрії» (ID у ЄДЕБО 52595) та «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» (ID у ЄДЕБО 63490), а також умови роботи експертної групи. Дотримання цієї програми є обов'язковим як для ЗВО, так і для експертів. Будь-які подальші зміни цієї програми можливі лише за згодою експертної групи та ЗВО.

Програма візиту узгоджується керівником експертної групи та керівником закладу вищої освіти або гарантом освітньої програми в інформаційно-комунікаційній системі Національного агентства.

2. Загальні умови роботи експертної групи

2.1. ЗВО на час візиту експертів надає приміщення для роботи, та, за потреби, окреме приміщення для проведення зустрічей.

2.2. Під час візиту експертів ЗВО забезпечує доступ експертної групи до мережі Інтернет із використанням бездротової технології Wi-Fi. У виняткових випадках доступ до мережі Інтернет може бути забезпечений іншим способом.

2.3. Внутрішні зустрічі експертної групи є закритими, на них не можуть бути присутні працівники ЗВО та інші особи.

2.4. У випадку візиту експертів у дистанційній чи змішаній формі, ЗВО забезпечує реалізацію огляду матеріально-технічної бази у погоджений із експертною групою спосіб.

2.5. ЗВО забезпечує присутність усіх осіб, визначених програмою візиту експертів, для зустрічей та інтерв'ю у вказаний у програмі час (в тому числі дистанційно).

У випадку візиту експертів у дистанційній чи змішаній формі, ЗВО надсилає посилання на зустріч усім заявленим у програмі візиту учасникам, зазначивши дату та час зустрічі з експертною групою.

Зустрічі, визначені програмою візиту експертів, є закритими. На них не можуть бути присутні особи, що не запрошені, відповідно до програми.

2.6. У програмі візиту експертів заплановано резервну зустріч. На резервну зустріч експертна група може запросити будь-яких осіб, якщо зустріч із ними доцільна в інтересах акредитаційної експертизи. Експертна група повідомляє про це ЗВО у розумні строки; ЗВО має вжити заходів, щоб забезпечити участь відповідної особи у резервній зустрічі.

2.7. У програмі візиту експертів заплановано відкриту зустріч. ЗВО оприлюднює на офіційному вебсайті закладу вищої освіти повідомлення про дату, час і місце проведення відкритої зустрічі не пізніше ніж на наступний робочий день після погодження програми візиту експертів у інформаційно-комунікаційній системі Національного агентства.

2.8. ЗВО надає документи та іншу інформацію, необхідну для проведення акредитаційної експертизи, на запит керівника експертної групи через інформаційно-комунікаційну систему Національного агентства.

2.9. Контактною особою від ЗВО щодо усіх питань, пов'язаних із акредитацією освітньої програми, є гарант освітньої програми, зазначений у відомостях про самооцінювання.

2.10. Акредитаційна експертиза проводиться віддалено в дистанційному форматі із використанням засобів відеозв'язку.

3. Програма візиту експертів

Час	Зустріч або інші активності	Учасники
День 1 – (05.11.2025)		
08:30–08:40	Організаційна зустріч з гарантami ОП	Учасники експертної групи. Гаранти ОП: –гарант ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії»; –гарант ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів».
08:40–08:50	Підготовка до зустрічі 1	Учасники експертної групи
08:50–09:20	Зустріч 1 з керівником та менеджментом ЗВО	Учасники експертної групи Керівники і менеджмент ЗВО: В.о. ректора ДБТУ. Проректор з науково-педагогічної роботи. Проректор з наукової роботи. Декан факультету переробних і харчових виробництв. Гарант ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії». Гарант ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів».
09:20–09:30	Підготовка до зустрічі 2, 3	Учасники експертної групи
09:30–10:00	Зустріч 2 з авторами відомостей про самооцінювання ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії»	Учасники експертної групи Автори Відомостей про самооцінювання (4 особи)
10:00–10:30	Зустріч 3 з авторами відомостей про самооцінювання ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів»	Учасники експертної групи Автори Відомостей про самооцінювання (4 особи)
10:30–10:40	Підведення підсумків зустрічі 2 і 3, підготовка до зустрічі 4	Учасники експертної групи
10:40–11:20	Зустріч 4 з академічним персоналом за ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії»	Учасники експертної групи Науково-педагогічні працівники , які реалізують ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» (6-8 осіб)
11:20–12:00	Зустріч 5 з академічним персоналом за ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів»	Учасники експертної групи Науково-педагогічні працівники , які реалізують ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» (6-8 осіб)
12:00-12:10	Підведення підсумків зустрічі 4 і 5	Учасники експертної групи

12:10–12:40	Обідня перерва	
12:40–12:50	Підготовка до зустрічі 6	Учасники експертної групи
12:50–13:30	Зустріч 6 зі здобувачами ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії»	Учасники експертної групи Здобувачі вищої освіти ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії»: 1 курс навчання – 5 осіб (4 ос. – денна форма здобуття освіти; 1 ос. заочна форма здобуття освіти) 2 курс навчання – 5 осіб (4 ос. – денна форма здобуття освіти; 1 ос. заочна форма здобуття освіти)
13:30–14:10	Зустріч 7 зі здобувачами ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів»	Учасники експертної групи Здобувачі вищої освіти ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» 1 курс навчання – 5 осіб (4 ос. – денна форма здобуття освіти; 1 ос. заочна форма здобуття освіти) 2 курс навчання – 5 осіб (4 ос. – денна форма здобуття освіти; 1 ос. заочна форма здобуття освіти)
14:10–14:20	Підведення підсумків зустрічі 6 і 7 підготовка до зустрічі 8	Учасники експертної групи
14:20–14:50	Зустріч 8 з представниками студентського самоврядування	Учасники експертної групи Представники студентського самоврядування ЗВО (1-2 особи); представники ради молодих вчених (1 особа), представники студентства, які відповідають за участь студентів у внутрішній системі забезпечення якості вищої освіти (2-3 особи); представники від органу студентського самоврядування відповідного структурного підрозділу, у якому реалізовується ОП (1-2 особи)
14:50–15:00	Підведення підсумків зустрічі 8 і підготовка до зустрічі 9	Учасники експертної групи
15:00–15:50	Зустріч 9 з роботодавцями	Учасники експертної групи Представники роботодавців (7-9 осіб)

15:50–16.00	Підведення підсумків зустрічі 9 та підготовка до Відкритої зустрічі	Учасники експертної групи
16:00–16:40	Відкрита зустріч	Учасники експертної групи Усі охочі учасники освітнього процесу (крім гарантів ОП та представників адміністрації ЗВО)

16:40-16:50	Підведення підсумків відкритої зустрічі та підготовка до резервної зустрічі	Учасники експертної групи
16:50-17:30	Резервна зустріч 1	Учасники експертної групи Особи, додатково запрошені на резервну зустріч
17:30-18.00	Обговорення результатів першого акредитаційного дня та підготовка до другого дня акредитаційної експертизи	Учасники експертної групи
День 2 – (06.11..2025)		
08:45-09:00	Пробна відеоконференція (перевірка готовності учасників, якості звуку, зображення тощо)	Учасники експертної групи Гаранти ОП: гарант ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії»; гарант ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів»
09:00-10:30	Зустріч 10. Огляд матеріально-технічної бази, що використовується під час реалізації ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» та ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів»	Учасники експертної групи Особи, відповідальні за об'єкти огляду
10:30-10:40	Підведення підсумків зустрічі 10 та підготовка до зустрічі 11	Учасники експертної групи
10:40-11:40	Зустріч 11 із менеджментом ЗВО та представниками допоміжних структурних підрозділів	Учасники експертної групи Керівник або представник навчального відділу; Керівник або представник відділу організації наукової роботи з НПП та здобувачами освіти; Координатор центру Європейської інтеграції; Керівник або представник відділу ліцензування, акредитації та інформаційного забезпечення освітньої діяльності; Керівник або представник Центру менеджменту якості освіти; Головний бухгалтер; Керівник відділу кадрів; Відповідальний секретар або представник приймальної комісії; Керівник психологічної служби; Директор бібліотеки; Директор або представник Інститут післядипломної освіти та бізнес-освіти
11:40-11:50	Підведення підсумків зустрічі 10 і підготовка до зустрічі 12	Учасники експертної групи

11:50–12:30	Зустріч 12 із випускниками ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії»	Учасники експертної групи Випускники ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» (4-5 осіб)
12:30–12:40	Підведення підсумків зустрічі 12	Учасники експертної групи
12:40–13:40	Обідня перерва	Учасники експертної групи
13:40–14:00	Підготовка до зустрічі 13	Учасники експертної групи
14:00–14:40	Зустріч 13 із випускниками ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів»	Учасники експертної групи Випускники за ОП «Технології харчових продуктів тваринного походження» (4-5 осіб)
14:40–15:00	Підведення підсумків зустрічі 13 та підготовка до Резервної зустрічі 2	Учасники експертної групи
15:00–15:40	Резервна зустріч 2	Учасники експертної групи Особи, додатково запрошені на резервну зустріч
15:40–16:00	Підведення підсумків резервної зустрічі і підготовка до фінальної зустрічі	Учасники експертної групи
16:00–16:30	Фінальна зустріч	Учасники експертної групи. В.о. ректора ДБТУ. Проректор з науково-педагогічної роботи. Проректор з наукової роботи. Декан факультету переробних і харчових виробництв. Гарант ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії». Гарант ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів».
День 3 – (07.11.2020)		
09:00–18:00	«День суджень» – внутрішня зустріч експертної групи	Учасники експертної групи