

ЗВІТ
експертної групи

Заклад вищої освіти	Державний біотехнологічний університет
Освітня програма	63490 Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	181 Харчові технології

Цей звіт складений за наслідками експертного оцінювання 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	Державний біотехнологічний університет
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	63490
Назва ОП	Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів
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	Будник Ніна Василівна, Мельник Оксана Юріївна, Мінченко Юлія Ярославівна, Євчук Яна Валеріївна (керівник)
Залучений представник роботодавців	не застосовується
Дати візиту до ЗВО	05.11.2025 р. – 07.11.2025 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП	https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publicna-informatsiya/litsenzuvannya-ta-akreditatsiya/
Програма візиту експертної групи	https://biotechuniv.edu.ua/novini/akredytatsijna-ekspertyza-osvitno-profesijnyh-program-harchovi-tehnologiyi-v-restorannij-industriyi-ta-promyslovi-ta-kraftovi-tehnologiyi-m-yasa-ta-m-yasoproduktiv-za-drugym-rivnem-vyshhoyi-osvity-za/

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

Висновок щодо відповідності критеріям. Позитивні практики за освітньою програмою:

Менеджмент Державного біотехнологічного університету, робоча група ОП на чолі з гарантом мають чітке бачення перспектив розвитку ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів», цілеспрямовано реалізують Стратегію розвитку ДБТУ і формують культуру якості університетської спільноти. Під час проектування ОП враховуються інтереси та побажання усіх груп стейкхолдерів освітнього процесу. Обсяг, структура і зміст ОП уможливають досягнення здобувачами освіти основних ПРН, визначених Стандартом вищої освіти другого (магістерського рівня). Забезпечено вільний доступ до ОП, правил прийому здобувачів на неї, нормативних документів, що врегульовують питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО чи у неформальній освіті. Застосовувані на ОП форми й методи навчання та викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи, передбачають дослідницьку складову і в сукупності сприяють досягненню заявлених цілей та ПРН. Наявні гарні можливості щодо інтернаціоналізації освітнього процесу. Забезпечено об'єктивне оцінювання результатів навчання здобувачів з дотриманням принципів академічної доброчесності. Освітній процес здійснює висококваліфікований кадровий склад з повною академічною/професійною відповідністю освітнім компонентам. Освітнє середовище і матеріально-технічне забезпечення, створені на ОП, відповідають сучасним вимогам вищої школи, постійно модернізуються і сприяють досягненню визначених ОП цілей та програмних результатів навчання. В Університеті функціонує і постійно вдосконалюється система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти. На веб-сайті ДБТУ міститься вичерпна інформація щодо реалізації ОП. Позитивні практики: 1. Під час проектування ОП враховуються інтереси і побажання усіх груп стейкхолдерів освітнього процесу. 2. Забезпечено можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема функціонування програм внутрішньодержавної академічної мобільності. 3. Наявні гарні перспективи для інтернаціоналізації освітнього процесу (безоплатний доступ до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science, Springer Nature, ScienceDirect, Research4Life, Polpred; міжнародні стажування для НПП, які долучені до викладання ОК на ОП). 4. НПП і здобувачі вищої освіти мають можливість виконувати наукові дослідження на базі науково-дослідних установ та в умовах виробництва, завдяки укладеним угодам про співпрацю. 5. Для реалізації ОП задіяні висококваліфіковані людські ресурси – провідні вітчизняні експерти в галузі технологій м'яса та м'ясопродуктів. 6. Матеріально-технічна база на ОП уможливлює досягнення заявлених цілей і ПРН. 7. Створене безпечне освітнє середовище – укриття у всіх корпусах та гуртожитках. 8. Наявність належних для навчання та проживання в гуртожитку умов здобувачів із особливими освітніми потребами. 9. Для захисту психічного здоров'я учасників освітнього процесу працює штатний психолог Університету.

Недоліки

Під час проведення акредитаційної експертизи ЕГ недоліків не виявила, проте зазначає наступне: 1. Відсутній досвід визнання результатів навчання, отриманих в закордонних ЗВО та участі здобувачів вищої освіти у програмах академічної мобільності. 2. Відсутня практика залучення представників роботодавців та професіоналів-практиків до проведення аудиторних занять на постійній основі. 3. У РП та силабусах більшості ОК виявлено недостатній обсяг інтеграції англомовних джерел та фахових публікацій НПП в т.ч. апробаційного характеру, відповідно до змісту ОК. 4. На ОП не зафіксовано фактів викладання фахових освітніх компонент англійською мовою. 5. Відсутня практика запрошення іноземних представників академічної спільноти для проведення гостьових лекцій. 6. Відсутня процедура опитування здобувачів вищої освіти щодо професійної компетентності НПП, які реалізують викладання ОК. 7. Відсутні результати опитування здобувачів вищої освіти щодо дотримання принципів академічної доброчесності під час проведення анкетувань. 8. Недостатня публікаційна активність НПП у виданнях, що індексуються у наукометричних базах Scopus та WoS, відповідно до тематики ОК, які вони викладають. 9. На веб-сторінці Центру менеджменту якості освіти ДБТУ відсутній систематизований перелік заходів, спрямованих на вдосконалення освітнього процесу ДБТУ.

Рекомендації

1. Фахівцям Центру європейської інтеграції ДБТУ організувати тренінги з підготовки грантових заявок, мотиваційних листів, тощо, з метою активізації участі здобувачів вищої освіти у міжнародних проєктах та міжнародних програмах академічної мобільності (до кінця 2025-2026 н.р.). 2. Гаранту ОП інтенсифікувати процес залучення до проведення аудиторних занять професіоналів-практиків та представників роботодавців на постійній основі відповідно до укладених угод про співпрацю (до кінця II семестру 2025-2026 н.р. і в наступні н.р.). 3. НПП, які реалізують викладання ОК на ОП, внести англомовні джерела та власні наукові публікації до РП та силабусів ОК (до початку 2026-2027 н.р.). 4. Завідувачу кафедри технології м'яса доручити впровадження практики викладання частини лекційних та лабораторно-практичних занять фахових освітніх компонент англійською мовою науково-педагогічними працівниками, які забезпечують реалізацію ОП (до початку 2026-2027 н.р. і в наступні н.р.). 5. З метою популяризації працевлаштування випускників ОП в провідних міжнародних компаніях, завідувачу кафедри технології м'яса, запровадити практику запрошення іноземних представників академічної спільноти до проведення гостьових занять (до поч. 2026–2027 н.р. та в наступні н.р.). 6. Гаранту та очільнику Центру менеджменту якості освіти ДБТУ розширити перелік анкет, у яких висвітлюватимуться результати опитування здобувачів вищої освіти щодо якості викладання освітніх компонент НПП (до кінця II сем. 2025–2026 н.р.). 7. Гаранту ОП та представникам служби менеджменту якості освіти ДБТУ запровадити практику систематичного інформування здобувачів вищої

освіти з питань дотримання академічної доброчесності шляхом проведення семінарів, тренінгів, лекційних занять, тощо та забезпечити регулярне оприлюднення результатів відповідних опитувань здобувачів (впродовж II сем. 2025–2026 н.р. та в наступні н.р.). 8. НПП, які реалізують викладання на ОП підвищити свою публікаційну активність у виданнях, що індексуються в наукометричних базах Scopus та WoS. 9. Очільнику Центру менеджменту якості освіти ДБТУ висвітлювати заходи спрямовані на удосконалення освітнього процесу в ДБТУ з метою належного інформування всіх груп стейкхолдерів.

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 освітньої програми:

1. Освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти. За відсутності затвердженого стандарту вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти програмні результати навчання затверджуються закладом вищої освіти і мають відповідати вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня

ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» освітнього рівня «Магістр» в ДБТУ розроблена відповідно до Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію Наказом МОН України від 22.10.2020 р. №1295, зі змінами від 15.11.2021 р. №1223 (<https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181-Kharchov.tekhn.mahistr.1.pdf>). Результати навчання, визначені в «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів», повністю узгоджуються з вимогами Стандарту вищої освіти. Досягнення програмних результатів навчання (ПРН) забезпечується через реалізацію 12 обов'язкових освітніх компонент. Матриця забезпечення програмних результатів навчання, яка є частиною ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» демонструє чітке співвідношення між кожною освітньою компонентою та конкретними ПРН, підтверджуючи цілісність та ефективність структури програми. Визначена Стандартом вищої освіти інтегральна компетентність – здатність розв'язувати комплексні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій, повністю забезпечується структурою ОП. Це відображено у цілісній та логічно побудованій структурно-логічній схемі ОП через такі ключові елементи: освітні компоненти науково-дослідного спрямування включають дисципліни, які цілеспрямовано формують у Зд.ВО навички планування та проведення експерименту, систематичного аналізу даних та проектування новітніх продуктів; практико-орієнтовані ОК – забезпечують опанування здобувачами інноваційних технологій переробки та сучасних методів контролю якості, що безпосередньо сприяє впровадженню інноваційних рішень у виробничих умовах. Дослідницька складова ОП реалізується через виконання курсових та кваліфікаційних робіт, які орієнтовані на розв'язання актуальних науково-технологічних проблем галузі та розробку нових видів продукції чи оптимізацію технологічних процесів. Галузева інтеграція ОП забезпечується співпрацею з роботодавцями у формі надання ними тематики досліджень, що відображає реальні виробничі потреби та тенденції розвитку галузі. Для кожної групи компетентностей у структурі ОП чітко визначені ПРН, які повною мірою корелюють із відповідними положеннями та вимогами Стандарту. Реалізація індивідуальних освітніх траєкторій та задоволення особистісних інтересів здобувачів вищої освіти за ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» відбувається шляхом розширення спектру ПРН через імплементацію варіативного блоку вибіркових освітніх компонент.

2. Зміст освітньої програми враховує вимоги відповідних професійних стандартів (за наявності). Освітні програми, що передбачають присвоєння професійних кваліфікацій, мають забезпечувати виконання вимог відповідних професійних стандартів

На момент відкриття ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» та проведення акредитаційної експертизи професійний стандарт за спеціальністю 181 «Харчові технології» не був затверджений. Відповідно, ОП не передбачає присвоєння професійних кваліфікацій. Однак, зміст та програмні результати навчання (ПРН) ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» не повністю забезпечують відповідність кваліфікаційним вимогам до всіх зазначених посад у сфері придатності до працевлаштування. Зокрема, у рубриці «Придатність до працевлаштування» профілю ОП зазначено можливість здійснення випускниками викладацької діяльності, однак цей аспект не підтверджено відповідними освітніми компонентами у змісті ОП, спеціальними компетентностями та програмними результатами.

3. Освітня програма має чітко сформульовану мету, яка відповідає місії та стратегії закладу вищої освіти

Мета ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців, які володіють інтегральною, загальними і спеціальними компетентностями, здатні інтегрувати свої знання та розв'язувати складні комплексні завдання підприємств м'ясопереробної галузі, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності з метою задоволення ціннісних очікувань стейкхолдерів та характеризується невизначеністю умов і вимог, є чітко сформульованою та узгоджується із місією та Стратегією ДБТУ на 2022–2027 роки (norm-b-strat.pdf), яка полягає у створенні університету європейського рівня, інноваційного типу, з високим рейтингом та розвинутою інфраструктурою з метою задоволення ціннісних очікувань усіх зацікавлених сторін. ОП забезпечує досягнення стратегічних цілей ДБТУ шляхом підготовки бізнес-орієнтованих, інтелектуально розвинених фахівців, здатних ефективно діяти в умовах змін; підтримки особистісного розвитку, творчості та інноваційності Зд.ВО через індивідуальні траєкторії навчання і залучення до наукових досліджень; впровадження студентоцентрованого підходу та принципів академічної свободи у викладанні; надання необмеженого доступу до освітніх та інформаційних ресурсів завдяки сучасній інфраструктурі. Мета ОП чітко відповідає концепції освітньої діяльності ЗВО, яку окреслено у Статуті ДБТУ (Statut-DBTU-12-2022.pdf). Цілі ОП відповідають основним пріоритетним напрямкам діяльності ДБТУ, що полягає у підготовці конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців у галузі м'ясопереробної промисловості, які володіють інтегральними, загальними та фаховими компетентностями, здатні застосовувати системні знання для розв'язання складних виробничо-технологічних і науково-дослідних завдань з проектування, розроблення, впровадження та оптимізації промислових і крафтових технологій виробництва м'яса та м'ясопродуктів. Відмінною рисою ОП є її інтегрований інноваційний підхід, який спрямований на підготовку висококваліфікованих фахівців у сфері технологій м'яса та м'ясопродуктів, які мають необхідні компетенції для професійної діяльності, здатні використовувати сучасне лабораторне і технологічне обладнання, комп'ютерну техніку та інформаційні технології, виконувати проектно-технологічні і науково-дослідні роботи, пов'язані з дослідженням технологічних процесів, розробкою та впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій м'яса та м'ясопродуктів як промислового так і крафтового виробництва. Саме такий комплексний та інноваційний фокус вигідно виокремлює дану ОП серед програм, що реалізуються в інших ЗВО.

4. Мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін

До складу робочої групи з перегляду та оновлення освітньої програми «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» входять три представники науково-педагогічного персоналу. За результатами інтерв'ювання, проведеного у різних фокус-групах, підтверджено активну участь усіх категорій стейкхолдерів освітнього процесу в удосконаленні ОП. Надані пропозиції переважно стосуються змістового наповнення освітніх компонентів. Взаємодія та обмін пропозиціями відбуваються у різних форматах, зокрема, під час засідань робочої групи ОП, засідань кафедри технології м'яса, науково-практичних конференцій, візитів на підприємства галузі, майстер-класів, засідань Ради роботодавців та громадських організацій, Ярмарків вакансій, а також у рамках неформальних зустрічей. Отримані від стейкхолдерів пропозиції систематизуються та регулярно розглядаються на засіданнях робочої групи з оновлення ОП, що було підтверджено ЕГ під час інтерв'ювання у відповідних фокус групах. Наприклад, здобувач вищої освіти Голобродова Ю. наголосила на важливості формування компетентностей з презентації результатів досліджень та підготовки матеріалів до публікацій. Цю рекомендацію враховано у СК8 та ПР13, а також внесено зміни до ОК1.8 «Методологія та організація наукових досліджень». Випусник 2024 р. Крилов В. запропонував включити формування навичок зі створення алгоритмів розробки нових продуктів. Це стало підставою для введення СК7 та ПР12, а також коригування змісту ОК1.9 «Конструювання харчової продукції». На ОП, що акредитується, було отримано рецензії від представника роботодавців Махотки О.І., директора ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат», та Некрасова П.О. – д.т.н., професора, завідувача кафедри технології жирів та продуктів бродіння Національного технічного університету «ХПІ». Рецензії схвальні, без зауважень (ОПП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» - Державний біотехнологічний університет). Крім того, проекти ОП, які реалізуються в ДБТУ, підлягають обов'язковому обговоренню. Для цього в рубриці «Обговорення» на веб-сайті ЗВО створено спеціальну вкладку «Освітні програми» (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/osvitnya-diialnist/osvitni-programi/>). Пропозиції і потреби здобувачів вищої освіти вивчаються також за допомогою анкетувань, результати яких представлено на веб-сторінці ЗВО у рубриці «Якість освіти» (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/osvitnya-diialnist/yakist-osviti/>).

5. Мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки, спеціальності, ринку праці, галузевого та регіонального контексту, а також досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних освітніх програм

Мета і цілі ОП знайшли своє відображення у Концепції розвитку спеціальності 181 Харчові технології, розробленій у Стратегії розвитку ЗВО (norm-b-strat.pdf), вектор якої спрямований на підготовку високоосвічених фахівців, конкурентоспроможних на вітчизняному і міжнародному ринку праці, впевнених у затребуваності своїх професійних знань з боку сучасного суспільства. У цьому документі обґрунтовується потреба Харківщини, як аграрної області, у розширенні мережі підприємств харчової галузі, відтак підготовці для них висококваліфікованих фахівців. Врахування регіонального контексту має місце в освітньому процесі у вигляді формулювання відповідних завдань за окремими ОК, виборі баз практики для здобувачів вищої освіти. У результаті спілкування з гарантом та НППІ, які забезпечують ОП, (зустріч 5), підтверджено, що під час розроблення ОП було враховано досвід

аналогічних вітчизняних програм підготовки фахівців спеціальності 181 (НУХТ, НУБіП, ОНТУ, ПУЕТ), зокрема щодо наповнення блоку обов'язкових освітніх компонентів. Бралися до уваги дисципліни, які вивчаються за подібними спеціальностями в Познанському університеті природничих наук (Польща), Університету харчових технологій (Пловдив, Болгарія), Університету Вальядоліда (Іспанія), Політехнічного університету Валенсії (Іспанія), тощо. Аналіз інформації, отриманої під час зустрічей ЕГ з роботодавцями (зустріч 9) та випускниками (зустрічі 13), змістового наповнення ОК, наукових публікацій НПП дає змогу стверджувати, що освітньою програмою «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» передбачено набуття ПРН з урахуванням тенденцій розвитку спеціальності та ринку праці.

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» повною мірою узгоджена з підкритеріями 1.1, 1.3, 1.4, 1.5 у частині досягнення результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за спеціальністю, відповідності мети ОП та програмних результатів навчання з урахуванням потреб заінтересованих сторін, урахуванням тенденцій розвитку науки, спеціальності, ринку праці, галузевого та регіонального контексту, досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних освітніх програм. ОП певною мірою узгоджена за підкритерієм 1.2 (зазначена у рубриці «Придатність до працевлаштування» профілю ОП викладацька діяльність випускників, не забезпечується змістом самої ОП). Застосування цілісного підходу в оцінюванні виявлених фактів та їх контексту дозволяє стверджувати, що освітня діяльність за ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» повністю відповідає рівню «В» за Критерієм 1. Позитивні практики: 1. Менеджмент ДБТУ демонструє чітко сформоване бачення стратегічного розвитку ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» другого (магістерського) рівня вищої освіти та послідовно втілює Стратегію розвитку університету. Освітня програма орієнтована на актуальні потреби галузі та вимоги ринку праці щодо підготовки висококваліфікованих фахівців у сфері харчових технологій. 2. ЗВО ДБТУ забезпечує широку участь ключових стейкхолдерів у процесі розроблення, перегляду та оновлення освітньої програми та сприяє активній співпраці з вітчизняними й міжнародними партнерами у питаннях її проєктування та ефективного функціонування. 3. Освітня програма «Технології м'яса та м'ясопродуктів» орієнтована на прикладні технологічні аспекти підготовки фахівців та інтегрує два стратегічні напрями розвитку галузі — промислові та крафтові технології, що забезпечує її відповідність сучасним потребам харчової індустрії та формує конкурентні переваги порівняно з аналогічними програмами інших ЗВО.

Недоліки

За результатами акредитаційної експертизи освітньої програми «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» ЕГ недоліків не виявила, проте варто зазначити наступне: зазначена в рубриці «Придатність до працевлаштування» профілю ОП можливість здійснення випускниками викладацької діяльності не підтверджена відповідними програмними результатами навчання та освітніми компонентами, відображеними в змісті ОП.

Рекомендації

1. При черговому перегляді ОП, гаранту та членам робочої групи інтегрувати до змісту ОП відповідну ОК чи педагогічну практику, що забезпечить здобувачам можливість обіймати викладацькі посади після завершення навчання. 2. До затвердження ОП на 2026–2027 н.р. гаранту та робочій групі ОП посилити взаємодію з випускниками освітньої програми з метою удосконалення її змістового наповнення шляхом систематичного проведення опитувань, залучення до громадського обговорення проєкту ОП та організації гостьових занять. Активізувати моніторинг і впровадження кращих практик реалізації подібних освітніх програм в іноземних закладах вищої освіти, зокрема шляхом адаптації їх актуального навчально-методичного забезпечення.

Рівень відповідності Критерію 1.

Рівень 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 обсягу освітніх програм для відповідного рівня вищої освіти та відповідного стандарту вищої освіти (за наявності)

Аналіз ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів», введеної в дію наказом ректора ДБТУ (№ 11 від 26.04.2024 р.), показав, що її обсяг відповідає вимогам Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для магістерського рівня і становить 90 кредитів ЄКТС. Обсяг ОК, спрямованих на досягнення програмних результатів навчання, складає 66 кредитів ЄКТС (73,3 %). На освітні компоненти за вибором здобувачів вищої освіти відведено 24 кредити ЄКТС (26,6 %). Виробнича практика складає 6 кредитів ЄКТС (6,66 %), переддипломна практика складає 3 кредити ЄКТС (3,33 %), на підготовку та виконання кваліфікаційної роботи (проєкту) відведено 16 кредитів ЄКТС, тобто 17,7 % загального навантаження. ЕГ засвідчує відповідність обсягу ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» та її окремих ОК вимогам чинного законодавства. Обов'язкові освітні компоненти надають змогу належним чином забезпечити формування у здобувачів інтегральної компетентності, визначеної освітньою програмою.

2. Зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Зміст освітньої програми забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей, досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів

Діючими внутрішніми нормативними документами ЗВО ДБТУ: «Положенням про організацію внутрішнього забезпечення якості освіти в ДБТУ», «Положенням про освітні програми ДБТУ», «Положенням про гаранта і групу удосконалення освітньої програми в ДБТУ», «Положенням про опитування щодо якості освітньої діяльності в ДБТУ», «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ДБТУ», які доступні за покликанням (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/normativna-baza/>) на сайті ЗВО визначаються загальні вимоги щодо змісту і структури освітніх програм. ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» містить обов'язкові освітні компоненти: дисципліни загальної підготовки (6 кредитів ЄКТС), дисципліни професійної та практичної підготовки (44 кредити ЄКТС), кваліфікаційна робота (проєкт) 16 кредитів ЄКТС. На вибіркові дисципліни відведено 24 кредити ЄКТС. Наведена в ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» структурно-логічна схема є чіткою та зрозумілою, надає змогу отримати уявлення як щодо послідовності вивчення відповідних освітніх компонентів за семестрами, так і щодо наявності взаємозв'язків між ними (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/osvitno-profesijni-programy/>). Зокрема, на першому курсі здобувачі вивчають такі обов'язкові ОК, як «Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад», «Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних виробництв», «Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств», «Методологія та організація наукових досліджень», «Конструювання харчової продукції», «Інтелектуальна власність та патентознавство», «Оцінка ефективності бізнес-проєктів», «Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних виробництв», «Управління якістю продукції м'ясопереробних підприємств» та проходять виробничу практику. На другому курсі опановують ОК «Методи статистики та математичного моделювання у харчових технологіях», проходять переддипломну практику та складають підсумкову атестацію у вигляді захисту кваліфікаційної роботи (проєкту). Обов'язкові освітні компоненти за ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» ОК 1.1 – ОК 1.2, ЦПП ОК 1.3 – ОК 1.9, виробнича практика (ОК 2.1), переддипломна практика (ОК 2.2) та підсумкова атестація у вигляді підготовки і захисту кваліфікаційної роботи (проєкту) – ОК 2.3 дозволяють досягти цілей та ПРН (1–11), що відображено у матриці відповідності ОП.

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

Зміст ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» Державного біотехнологічного університету відповідає предметній області галузі 18 «Виробництво та технології» згідно зі стандартом спеціальності 181 «Харчові технології» для магістерського рівня (Наказ МОН України від 22.10.2020 №1295 зі змінами від 15.11.2021 №1223). (<https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181-Kharchov.tekhn.mahistr.1.pdf>). ЕГ на підставі аналізу ОП, навчальних планів, силабусів та робочих програм ОК встановила, що теоретичний і практичний зміст сукупно відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності, що демонструється через обов'язкові та вибіркові ОК. Вивчення ОК «Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних виробництв», «Методологія та організація наукових досліджень», «Виробнича практика», «Переддипломна практика», «Кваліфікаційна робота» формує знання з технологій м'яса, розуміння структури, управління та оптимізації технологічних процесів. Поглиблення компетентностей забезпечується вивченням «Інтелектуальної власності та патентознавства», «Методів статистики та математичного моделювання», «Інноваційного інжинірингу м'ясопереробних підприємств», «Конструювання харчової продукції», а також практиками й підготовкою кваліфікаційної роботи. Теоретичний зміст предметної області інтегрує систему наукових принципів, методів і технологій виробництва та забезпечення якості м'ясної продукції, що комплексно представлено в освітніх компонентах освітньої програми й корелює з актуальними науковими тенденціями розвитку харчових технологій та сприяє формуванню здатності планувати, організовувати й проводити наукові дослідження, зокрема у сфері крафтових технологій. Випускова кафедра пропонує вибіркові компоненти, які, сприяють поглибленню підготовки Зд.ВО з предметної області: «Харчові добавки», «Маркування та споживча інформованість», «Інноваційні технології пакування та зберігання м'яса», «Виробнича гнучкість підприємств харчової промисловості». Вони забезпечують індивідуалізацію освітньої траєкторії, розвиток професійних компетентностей та підготовку до ефективної роботи на промислових і крафтових підприємствах відповідно до сучасних вимог

безпечності та якості. Разом із тим, у рубриці «Придатність до працевлаштування» профілю ОП дуже стисло зазначається «Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій, водночас необхідно зазначити конкретні професійні назви робіт із кодами відповідно до національного класифікатора ДК 003:2010, з урахуванням змін (наказ Мінекономіки «Про затвердження Зміни № 11 до національного класифікатора ДК 003:2010» № 5573 від 29.12.2022). Наявність такої інформації підкреслюватиме відповідність ОП предметній сфері спеціальності.

4. Структура і зміст освітньої програми передбачають можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема через індивідуальний вибір здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін в обсязі, передбаченому законодавством

За освітньою програмою «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» другого рівня вищої освіти забезпечено реалізацію здобувачами права на вільний вибір елективних освітніх компонентів відповідно до їхніх індивідуальних освітніх цілей та професійних інтересів. Процедура вибору регламентована внутрішніми нормативними документами ЗВО: «Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ» ([pol-org-op-25rv1.pdf](https://biotechuniv.edu.ua/policies/pol-org-op-25rv1.pdf)) та «Положенням про порядок обрання здобувачами освіти вибіркових навчальних дисциплін у ДБТУ» ([pol-pro-obr-vyb-dysc-24.pdf](https://biotechuniv.edu.ua/policies/pol-pro-obr-vyb-dysc-24.pdf)), у яких наведено загальну процедуру вибору та вимоги щодо організаційно-методичного забезпечення права здобувачів вищої освіти на вибір вибіркових ОК. На офіційному веб-сайті ЗВО розміщено актуальний перелік вибіркових освітніх компонентів за ОП із відкритим доступом до силабусів ОК (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/osvitno-profesijni-programu/opp-xtri-bak/>). Вибіркові дисципліни охоплюють компоненти гуманітарної та соціально-економічної підготовки (формування soft skills) та компоненти професійного спрямування (удосконалення hard skills). На опанування вибіркових компонентів передбачено 24 кредити ЕКТС (26,7 %) від загального обсягу освітньої програми. Вибір здійснюється з 1-го семестру шляхом електронного голосування через Google-форми. Здобувачі обирають 6 вибіркових компонентів, а також можуть обрати дисципліни інших освітніх програм у межах визначеного кредитного навантаження (за заявою до деканату). Формування індивідуальної освітньої траєкторії додатково забезпечується через вибір баз практики, тематики курсових робіт та наукових досліджень, виконання індивідуальних завдань, участь у програмах академічної мобільності та неформальної освіти, тощо. Під час інтерв'ювання здобувачів вищої освіти (зустріч 7), вони підтвердили належне інформування про зміст і процедуру вибору, доступність та прозорість процесу та задоволеність його організацією. Інформування здобувачів з питань вибору елективних ОК здійснюють куратори академічних груп, гарант ОП та НПП. Університет забезпечує реалізацію права здобувачів на вибір вибіркових освітніх компонентів, що відповідає вимогам стандарту вищої освіти та сприяє індивідуалізації навчання. Водночас ЕГ відзначає відсутність автоматизованої цифрової системи вибору вибіркових дисциплін, що створює потенційний ризик впливу учасників освітнього процесу на вибір здобувачів.

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

Проходження здобувачами вищої освіти практичної підготовки за освітньою програмою «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» другого (магістерського) рівня вищої освіти в Державному біотехнологічному університеті здійснюється відповідно до вимог «Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ» та «Положення про практичне навчання здобувачів освіти в ДБТУ» (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publicna-informatsiya/normativna-baza/>). Нормативні документи визначають мету, види та порядок організації практичної підготовки здобувачів. Навчальним планом освітньої програми передбачено виробничу (6 кредитів ЕКТС) і переддипломну (3 кредити ЕКТС) практики, спрямовані на удосконалення компетентностей, набуття професійного досвіду та підготовку до самостійної фахової діяльності. Практична підготовка здобувачів спрямована на формування інтегральної компетентності, п'яти загальних (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, ЗК 6) та чотирьох спеціальних компетентностей (СК 1–СК 3, СК 6), що забезпечують досягнення восьми програмних результатів навчання (ПРН 1–ПРН 6, ПРН 10, ПРН 11). На сайті кафедри технології м'яса у розділі «Стейкхолдери» розміщено перелік підприємств, установ і організацій — баз практики здобувачів вищої, що навчаються на даній ОП (<https://biotechuniv.edu.ua/.../stajkholder-kaf-tms/>), з якими укладено угоди про співпрацю (<https://biotechuniv.edu.ua/.../spivrobitnytstvo/>). Здобувачі мають можливість самостійно обирати базу практики із запропонованого переліку або ініціювати проходження практики на іншому підприємстві, що відповідає профілю освітньої програми. Аналіз звітів з переддипломної практики, матеріалів інтерв'ювання науково-педагогічних працівників (зустріч 5) та наскрізних програм виробничої (ОК 2.1) і переддипломної (ОК 2.2) практик засвідчив, що основною метою практичної підготовки здобувачів є набуття практичного досвіду з організації та здійснення виробництва м'ясних продуктів на промислових і крафтових підприємствах галузі, а також формування професійних компетентностей, необхідних для самостійного виконання фахових завдань у реальних умовах ринкового середовища. Практична підготовка здобувачів вищої освіти здійснюється також у межах проведення практичних занять з освітніх компонентів із залученням фахівців-практиків, зокрема під час щорічної конференції, присвяченої підсумкам проходження здобувачами практики (<https://biotechuniv.edu.ua/novini/praktychna-pidgotovka-krok-do-kar-yernyh-mozhlyvostej-2/>). Під час зустрічі з експертною групою (зустріч 7) здобувачі вищої освіти відзначили загальне задоволення організацією та можливостями практичної підготовки, а також поінформованість щодо процедур її проходження. Водночас представники роботодавців (зустріч 9) підкреслили доцільність подальшого посилення практичної складової освітньої програми з урахуванням специфіки діяльності підприємств м'ясопереробної галузі, акцент якої зосереджений на крафтових технологіях мяса та м'ясопродуктів.

6. Освітня програма передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок

Освітня програма «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» спрямована на формування у здобувачів вищої освіти широкого спектра соціальних компетентностей шляхом інтеграції відповідних освітніх компонентів та активної участі у позааудиторній діяльності. Розвиток соціальних компетентностей забезпечується під час опанування обов'язкових освітніх компонентів: «Інтелектуальна власність та патентознавство», «Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад», «Оцінка ефективності бізнес-проектів», «Методологія та організація наукових досліджень», а також вибірових компонентів: «Ощадливе виробництво та управління якістю» і «Методи дослідження в науці». Зміст цих дисциплін сприяє розвитку в здобувачів умінь ефективної комунікації, прийняття обґрунтованих рішень та командної взаємодії. Формування соціальних навичок також відбувається через виконання та публічний захист індивідуальних завдань, практичних, курсових і кваліфікаційних робіт, участь у конференціях, презентаціях наукових проєктів, звітах за результатами практик, а також у процесі адаптації на робочому місці під час проходження практичної підготовки. Розвиток етичних цінностей і соціальної відповідальності забезпечується участю здобувачів у діяльності студентських наукових гуртків, органів студентського самоврядування, а також у заходах, таких як ярмарки вакансій, що сприяють формуванню професійної культури спілкування та співпраці. Навички командної роботи та колективної взаємодії розвиваються під час виконання завдань у складі робочої групи освітньої програми, що сприяє формуванню лідерських і комунікативних здібностей. Крім того, участь у позааудиторних заходах, зокрема конференціях і відкритих лекціях іноземних фахівців, сприяє набуттю досвіду міжнародної комунікації. Зокрема, співпраця з представниками європейської компанії CAPS FOOD SYSTEMS (Startseite | GIZ) забезпечує здобувачам цінний обмін знаннями та практичним досвідом. На ОП діє рейтингова система оцінювання наукової, громадської, спортивної та культурно-масової активності здобувачів, що стимулює їхню участь у різних видах діяльності. Додатково програма взаємодіє з фахівцями інших закладів вищої освіти України для проведення відкритих лекцій, що сприяє розширенню світогляду здобувачів та вдосконаленню їхніх міжособистісних і професійних навичок. У фокус-групах з академічним персоналом (зустріч 5) та під час інтерв'ю зі здобувачами (зустріч 7) і представниками студентського самоврядування (зустріч 8) підтверджено застосування інтерактивних методів навчання: інтерактивних лекцій і семінарів, групових практичних робіт, аналізу бізнес-кейсів, ділових ігор, моделювання, презентацій та публічних виступів, а також тренінгів і дискусій, що сприяють розвитку навичок прийняття рішень, командної взаємодії та лідерських якостей.

7. Обсяг окремих освітніх компонентів (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) відповідає законодавству, фактичному навантаженню здобувачів, та програмним результатам навчання

Розподіл навчального навантаження здобувачів вищої освіти в ДБТУ регламентується «Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ» (pol-org-op-25rv1.pdf). Відповідно до Положення, обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 академічних годин, а тривалість навчального дня не перевищує 8 академічних годин. За освітньою програмою обсяг 90 кредитів ЄКТС розподіляється наступним чином: 6 кредитів — виробнича практика, 3 кредити — переддипломна практика, 16 кредитів — виконання кваліфікаційної роботи (проєкту). Загальна кількість годин аудиторних занять становить 584 години, що відповідає нормативним вимогам. Конкретне співвідношення аудиторних занять і самостійної роботи для окремих освітніх компонентів визначено робочими навчальними планами та зазначено в робочих програмах дисциплін. Аналіз навчального плану ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» 2024 року показав, що тижневе аудиторне навантаження здобувачів становить 18 годин у першому семестрі та по 17 годин у другому та третьому семестрах. Теоретичне навчання триває 34 тижні, заліково-екзаменаційні сесії — 5 тижнів, виробнича та переддипломна практика — 6 тижнів, виконання кваліфікаційної роботи — 9 тижнів, кваліфікаційна атестація — 1 тиждень. Під час зустрічі з експертною групою (зустріч 7) здобувачі вищої освіти підтвердили оптимальність наявного навчального навантаження.

8. Структура освітньої програми, освітні компоненти забезпечують практикоорієнтованість освітньої програми або узгоджені із завданнями та особливостями дуальної форми здобуття освіти (у разі реалізації цієї форми на освітній програмі)

ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» та її навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів вищої освіти, що забезпечує набуття необхідних компетентностей для професійної діяльності. Організація практики регламентується «Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ» (pol-org-op-25rv1.pdf) та «Положенням про практичне навчання здобувачів освіти в ДБТУ» (pol-pro-prackt-navch-23.pdf). Перелік базових підприємств, рекомендованих для проходження практики студентами даної ОП, розміщено на веб-сайті кафедри технології м'яса (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/kafedra-tehnologiyi-m-yasa/stejkholdery-kaf-tms/>) та на сторінці факультету переробних і харчових виробництв у рубриці «Партнери та стейкхолдери» (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/spivrobitnytstvo/>). Здобувачі мають можливість проходити стажування за кордоном відповідно до чинних договорів про міжнародну співпрацю, які знаходяться у вільному доступі на ресурсах ЗВО. У фокус-групах здобувачів ОП (зустріч 7) та представників студентського самоврядування (зустріч 8) підтверджено проходження практики на провідних підприємствах м'ясопереробної промисловості. Кафедра надає ЗД.ВО повний комплект методичних матеріалів, що сприяє якісному проходженню практики та ефективному формуванню сучасних

професійних компетентностей. Практична складова ОП реалізується через лабораторні та практичні заняття, які передбачають інтеграцію реальних виробничих завдань, кейсів та проєктів. Аналіз звітів про практику, наданих на запит ЕГ, підтверджує їх виконання у належній відповідності до наскрізної програми виробничих та переддипломних практик. Під час фокус-групи роботодавців (зустріч 9) були присутні представники трьох підприємств харчової промисловості: директор з виробництва ТОВ «КАПС ФУД СІСТЕМС» (Україна) Олена ВІТАНОВА, начальник цеху з виробництва варено-копчених ковбас ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат» Андрій КИШИЧЕНКО та начальник відділу стандартизації ДП «Харківстандартметрологія» Вікторія МУЗИЧЕНКО, з якими ДБТУ тривало співпрацює у сфері практичної підготовки студентів. Всі вони відзначили високий рівень підготовки здобувачів та підтвердили готовність підприємств і надалі приймати студентів на практику та працевлаштування. Наразі підготовка здобувачів за дуальною формою навчання не здійснюється. Проте, під час зустрічі ЕГ з керівництвом ЗВО, проректор з науково-педагогічної роботи С.М. Серік повідомив, що в ДБТУ створюються всі необхідні передумови для впровадження дуальної форми здобуття освіти. Зокрема, розроблено та затверджено «Положення про дуальну форму здобуття освіти в ДБТУ» (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publicna-informatsiya/normativna-baza/>) та розпочато обговорення з регіональними роботодавцями щодо її впровадження найближчим часом.

9. Освітня програма забезпечує набуття здобувачами вищої освіти компетентностей, направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1, визначених Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722

ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» орієнтована на формування компетентностей у сфері сталого розвитку та впровадження інновацій у виробництві безпечних і якісних м'ясних продуктів. Програма спрямована на гармонізацію національних технологій із глобальними тенденціями та здатності ефективно функціонувати в умовах динамічного ринкового середовища. Обов'язкові освітні компоненти ОП – «Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних виробництв», «Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств» та «Управління якістю та безпекою продукції м'ясопереробних підприємств», інтегрують принципи сталого розвитку та спрямовані на формування конкретних навичок і компетентностей, необхідних для досягнення глобальних Цілей сталого розвитку. Зокрема, це стосується Цілі 2 – «Подолання голоду, забезпечення продовольчої безпеки, покращення харчування та сприяння сталому розвитку сільського господарства». Реалізація цих освітніх компонентів забезпечує підготовку не лише висококваліфікованих фахівців, а й відповідальних громадян, здатних усвідомлено долучатися до вирішення соціальних і екологічних проблем, застосовуючи сучасні технології та інновації в промислових та крафтових м'ясних виробництвах відповідно до Указу Президента України № 722/2019 «Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року» (<https://mon.gov.ua/nauka/innovatsiyna-diialnist-ta-transfery-tehnologii/analitichni-materiali-2/tsili-stalogo-rozvitku>). Таким чином, ОП забезпечує підготовку не лише конкурентоспроможних фахівців, а й соціально відповідальних професіоналів, здатних активно долучатися до вирішення глобальних соціальних та екологічних викликів.

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» загалом відповідає підкритеріям 2.1, 2.2, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9. ОП певною мірою узгоджена за підкритерієм 2.3 (не наведено професійних назв робіт з урахуванням відповідних змін і доповнень національного класифікатора професій ДК 003:2010 від 29.12. 2022 р. №5573); підкритерієм 2.4 (відсутність автоматизованого вибору вибірових компонент). Позитивні практики: 1. Застосування комплексного підходу до формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів, що ґрунтується на принципах академічної свободи та врахуванні їхніх освітніх інтересів під час вибору вибірових компонент, тематики індивідуальних завдань і наукових досліджень, а також баз практики. 2. Створення широких можливостей для розвитку соціальних навичок здобувачів як у межах освітнього процесу (під час вивчення обов'язкових і вибірових компонент, проходження практик), так і завдяки участі в різноманітних видах активностей, зокрема наукових конференціях, зустрічах із практиками, діяльності органів студентського самоврядування, громадських та культурно-масових заходах. 3. Функціонування системи рейтингового оцінювання наукової, громадської, спортивної та культурно-масової активності здобувачів, що стимулює їх до підвищення залученості у різні сфери діяльності. 4. Можливість проходження практичної підготовки за кордоном на провідних підприємствах галузі, що розширює професійний досвід здобувачів. 5. Належне забезпечення формування компетентностей, спрямованих на досягнення Глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, визначених резолюцією Генеральної Асамблеї ООН від 25.09.2015 №70/1 та Указом Президента України від 30.09.2019 №722.

Недоліки

Під час проведення акредитаційної експертизи ОП ЕГ суттєвих недоліків не виявила, проте варто зазначити наступне: 1. У рубриці «Придатність до працевлаштування профілю ОП не зазначено конкретні професійні назви робіт із кодами відповідно до національного класифікатора ДК 003:2010, з урахуванням змін (наказ Мінекономіки

«Про затвердження Зміни № 11 до національного класифікатора ДК 003:2010» № 5573 від 29.12.2022). 2. У ЗВО відсутня система автоматизованого вибору елективних дисциплін, у зв'язку з чим існує загроза впливу зі сторони НПП на прийняття рішення здобувачем вищої освіти.

Рекомендації

ЕГ рекомендує: 1. Гаранту та робочій групі ОП у проєкті ОП 2026–2027 року в рубриці «Придатність до працевлаштування» зазначити назви професій з кодами відповідно до Національного класифікатора ДК 003:2010 з урахуванням змін (наказ Мінекономіки «Про затвердження Зміни № 11 до національного класифікатора ДК 003:2010» № 5573 від 29.12.2022). 2. Керівникам допоміжних структурних підрозділів ЗВО, до початку 2026-2027 н.р., запровадити електронний сервіс вибору елективних освітніх компонент із використанням АСУ, для повної прозорості та мінімізації можливих ризиків.

Рівень відповідності Критерію 2.

Рівень В

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

1. Правила прийому на навчання за освітньою програмою укладені відповідно до Умов (Порядку) прийому на навчання для здобуття вищої освіти є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному вебсайті закладу вищої освіти

Правила прийому на навчання для здобуття вищої освіти в Державному біотехнологічному університеті за ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень, встановлюють об'єктивні правила конкурсного відбору на освітню програму та оприлюднені на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти (<https://biotechuniv.edu.ua/vstupnyku/vstup-2025arh/>). Позитивною практикою у ДБТУ є налагодження тісної комунікації з потенційними абітурієнтами та Зд.ВО через різні соціальні мережі – Viber, Telegram, Instagram, тощо (<https://biotechuniv.edu.ua/vstupnyku/aktualna-informatsiya/>). На сайті ДБТУ у вкладці «Вступнику» додатково розміщена інформація про особливості вступної кампанії 2025 р. – перелік документів для вступу, особливостей складання мотиваційних листів, місця державного замовлення, розклад і програми фахових вступних випробувань, тощо (<https://biotechuniv.edu.ua/vstupnyku/>). Вся інформація оновлюється регулярно і своєчасно, що було підтверджено відповідальним секретарем Приймальної комісії Каленик К.В. під час інтерв'ювання (зустріч 11). Під час зустрічі зі здобувачами вищої освіти (зустріч 7) ЕГ з'ясувала, що здобувачі вищої освіти, які вступили на навчання на ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів», не стикалися з дискримінаційними ситуаціями під час вступної кампанії. Зауваження щодо порушення проведення вступної кампанії з боку здобувачів вищої освіти відсутні. Вся необхідна інформація про Правила прийому на навчання за освітньою програмою знаходиться у вільному доступі на сайті ЗВО і є чіткою та зрозумілою.

2. Правила прийому на навчання за освітньою програмою враховують її особливості

З інформації поданої у звіті самооцінювання, та під час інтерв'ювання представників допоміжних структурних підрозділів (зустріч 11), ЕГ переконалася, що Правила прийому на навчання у ДБТУ для здобуття вищої освіти за ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» повністю відповідають загальним вимогам (<https://biotechuniv.edu.ua/vstupnyku/vstup-2025arh/>) та враховують особливості ОП. Згідно з п. II 2 «Правил Прийому до Державного біотехнологічного університету в 2025 році» конкурсний відбір на навчання для здобуття ступеня магістра проводиться на основі єдиного вступного іспиту – форма вступного випробування для вступу на навчання для здобуття ступеня магістра на основі НРК6 або НРК7, який поєднує тест загальної навчальної компетентності та тест з іноземної мови (англійської, німецької, французької, іспанської на вибір вступника), складанням фахового іспиту, який охоплює питання промислових технологій виробництва м'ясопродуктів, контролю якості та безпечності, проектування процесів і використання інноваційних інгредієнтів та розгляду мотиваційних листів. Критерії оцінювання мотиваційних листів зазначені у Вимогах до структури і змісту мотиваційних листів, які доступні за покликанням (<https://biotechuniv.edu.ua/vstupnyku/aktualna-informatsiya/>). У разі подання документів на участь у вступних випробуваннях абітурієнтів з особливими освітніми потребами, забезпечуються відповідні умови для проходження ними співбесід, та фахових іспитів. Програми фахових вступних випробувань обов'язково оприлюднюються на офіційному веб-сайті ДБТУ не пізніше наступного дня після їх затвердження. У програмах висвітлена інформація щодо критеріїв оцінювання, структури оцінки і порядок оцінювання підготовленості (<https://biotechuniv.edu.ua/vstupnyku/vstup-2025arh/>). Відтак, правила прийому на навчання за освітньою програмою «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» повністю враховують її особливості.

3. Заклад вищої освіти у межах освітньої програми здійснює визнання програмних результатів навчання та кваліфікацій, здобутих на інших освітніх програмах (зокрема під час академічної мобільності). Таке визнання здійснюється відповідно до чітких і зрозумілих правил, що не суперечать національному законодавству та міжнародним актам, є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються. Процедура та прийняті рішення про визнання належним чином документуються відповідно до законодавства

ДБТУ має чіткі та зрозумілі правила щодо визнання програмних результатів навчання під час академічної мобільності. Дана процедура регулюється Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.lu/gnnlyq>) та Положенням про академічну мобільність здобувачів освіти ДБТУ (<https://surl.lu/gnnlyq>), Положенням про порядок відрядження, переривання навчання, поновлення, переведення та надання академічної відпустки здобувачам освіти, які навчаються у ДБТУ (<https://surl.li/zeerju>). За даною ОП визнання програмних результатів навчання здійснювалося за академічною довідкою здобувачу Кирилу Федіну у кількості 0,5 кредитів, який приймав участь в програмі академічної мобільності в Чернівецькому національному університеті ім. Ю. Федьковича (договір про співпрацю <https://surl.li/xlymuu>), що було озвучено під час фокус-групи зі здобувачами. Крім того, в рамках договору про співпрацю між ДБТУ та НУХТ Катерина Ільїна працює над підготовкою комплексного диплому спільно зі здобувачем відповідної кафедри НУХТУ.

4. Заклад вищої освіти у межах освітньої програми здійснює визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти. Таке визнання здійснюється відповідно до чітких і зрозумілих правил, що не суперечать законодавству, є доступними для всіх учасників освітнього процесу

Результати навчання, здобуті у неформальній та інформальній освіті в ДБТУ визнаються відповідно процедур, визначених «Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у закладах вищої освіти, у неформальній та інформальній освіті» (<https://surl.li/acwgkg>). Процедура передбачає наступний порядок: звернення здобувача із заявою до декана факультету з проханням про визнання результатів навчання здобутих у неформальній чи інформальній освіті; формування експертної комісії, яка затверджується наказом ректора, розгляд заяви та поданих документів (свідцтво, сертифікат та ін.), а також аналіз відповідності наданої інформації силабусам; проведення співбесіди, за результатами якої приймається рішення про визнання та зарахування здобувачеві відповідних ОК або їх складових. Інформація про процедуру визнання результатів навчання є доступною на офіційному сайті університету. (<https://surl.li/nvzhtx>). Крім того, викладачі навчальних дисциплін та гарант освітньої програми інформують здобувачів під час навчального процесу про можливість врахування результатів неформальної чи інформальної освіти при формуванні індивідуальної освітньої траєкторії. До основних критеріїв визнання результатів навчання належать: відповідність змісту, компетентностей і результатів навчання вказаних у робочій програмі дисципліни; наявність підтверджуючого документа, із зазначенням кількості кредитів ЄКТС. Під час інтерв'ю з фокус-групою здобувачів ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» ЕГ з'ясувала, що процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті є чіткою та зрозумілою. За результатами інтерв'ю з фокус-групами ЕГ встановила наявність практики зараховування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті у вигляді балів за відповідні змістові частини ОК, що передбачено критеріями оцінювання, наведеними в силабусах дисциплін. Здобувачки К. Ільїна та Ю. Голобородова опанували навчальні курси на платформі Prometheus і отримали сертифікати (<https://surl.li/tmvkpf>, <https://surl.li/bfuqfb>, <https://surl.li/gsoxok>, <https://surl.li/nmqwth>). На підставі написаних заяв на ім'я декану ФПХВ та представлених сертифікатів експертна комісія прийняла рішення про зарахування 0,4 кредити з ОК 1.3 «Оцінка ефективності бізнес-проектів» та 0,85 кредити з ОК 1.6 «Управління якістю продукції м'ясопереробних підприємств». (<https://surl.li/guionv>).

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Освітня програма має чіткий рівень узгодженості за підкритеріями 3.1, 3.2, 3.3, 3.4. Правила прийому на навчання за освітньою програмою є чітко сформульованими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень, оприлюднені на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти, відповідають вимогам наказів МОН і чинного законодавства України та враховують специфіку відповідної освітньої програми. У ЗВО дійсний Порядок перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін чи інших компонентів навчального плану, що є доступним для всіх учасників освітнього процесу. ЗВО активно популяризує можливості участі в програмах міжнародної академічної мобільності (відповідно до укладених угод про співпрацю) та розширення можливості співпраці з іншими ЗВО. Правила визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти є чіткими та зрозумілими, регулюються Порядком визнання у ДБТУ результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, який доступний для всіх учасників освітнього процесу. Позитивні практики: 1) високий рівень комунікації з абітурієнтами, їх консультативної та інформаційної підтримки, що забезпечується через оприлюднення у вільному доступі на сайті ЗВО Правил прийому на навчання до Державного біотехнологічного університету, які є чіткими, зрозумілими, відповідають усім вимогам та не містять дискримінаційних положень; 2)

наявність у ЗВО чіткого, підкріпленого необхідною нормативною базою алгоритму переведення, та реальною практикою визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти, отриманих в інших ЗВО в результаті академічної мобільності, обізнаність здобувачів щодо практичної реалізації зазначеного алгоритму; 3) висока обізнаність здобувачів вищої освіти щодо можливостей їх участі у заходах неформальної та інформальної освіти, наявність практики перезарахування результатів навчання, отриманих під час неформальної освіти в рамках окремих тем тієї чи іншої ОК. Застосування цілісного підходу в оцінюванні виявлених фактів та їх контексту, дозволило встановити, що освітня діяльність за ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» загалом відповідає рівню В за Критерієм 3.

Недоліки

Під час проведення акредитаційної експертизи ЕГ недоліків за Критерієм 3 не виявила.

Рекомендації

1. Керівникам профільних структурних підрозділів ЗВО до кінця 2025-2026 н.р. та в наступні н.р., збільшити популяризацію можливостей участі здобувачів освіти у програмах академічної мобільності в рамках укладених угод про співпрацю. 2. Гаранту ОП та завідувачу кафедри технології м'яса впродовж 2025-2026 н.р. та в наступні н.р., посилити інформування та заохочення здобувачів щодо можливостей визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та інформальної освіти.

Рівень відповідності Критерію 3.

Рівень В

Критерій 4. Навчання і викладання за освітньою програмою:

1. Освітній процес відповідає вимогам законодавства. Методи, засоби та технології навчання і викладання сприяють досягненню заявлених у освітній програмі мети та програмних результатів навчання, відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи

Освітній процес за ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» здійснюється відповідно до Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого магістерського рівня, «Положенню про організацію освітнього процесу в ДБТУ» (<https://lnk.ua/1V9kY2Y4g>), та інших внутрішніх нормативних документів (<https://surl.li/nsvelw>). Навчання за ОП здійснюється з використанням дистанційних технологій. Методи, засоби і технології навчання сприяють досягненню мети та програмних результатів навчання, що підтверджується змістом робочих програм, силабусів та навчального контенту в системі Moodle (<https://surl.li/tfdrbc>). Під час онлайн зустрічей із НПП підтверджено, що використовуються традиційні та інноваційні форми навчання, до яких належать лекції, лабораторні, практичні заняття, самостійна дослідницька робота, практична підготовка, курсова робота та захист кваліфікаційної роботи. Застосовується поєднання словесних, наочних та практичних методів, а також дистанційні технології через платформи Google Meet, Zoom, Moodle. Відповідність студентоцентрованому підходу і принципам академічної свободи підтверджена під час онлайн-зустрічей ЕГ зі здобувачами і НПП. І реалізуються вони через долучення здобувачів до удосконалення змісту ОП, присутність у складі Вченої ради університету, мають можливість подання апеляції та ознайомлені з процедурою реагування на скарги. Академічна свобода здобувачів досягається шляхом формування індивідуального навчального плану з використанням академічної мобільності, неформальної та інформальної освіти. ЕГ з'ясувала, що здобувач Кирило Федін навчався за академічною мобільністю в Чернівецькому національному університеті ім. Ю. Федьковича, добре орієнтувався в процедурі перезарахування результатів навчання. К. Ільїна та Ю. Голобородова мали досвід інформальної освіти. ЕГ робить висновок про відповідність ОП вимогам підкритерію 4.1

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

Інформація про цілі, зміст і критерії оцінювання ОК ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» розміщена на офіційному сайті ДБТУ <https://surl.li/gkwvcb>. На вкладці факультету(<https://surl.li/cc/anyaaa>) оприлюднені силабуси вибіркокових дисциплін. Навчально-методичні комплекси обов'язкових ОК та даткові матеріали доступні через платформу Moodle (<https://surl.li/tfdrbc>), методичні

рекомендації для виконання кваліфікаційних робіт розміщені в репозитарії. Під час онлайн зустрічі ЕГ із здобувачами та НПП встановлено, що викладачі на першому занятті інформують здобувачів про цілі ОК, результати навчання, критерії оцінювання, структуру курсу та рекомендовані джерела, але деякі здобувачі зазначили, що черпають цю інформацію з сайту. Усі учасники освітнього процесу мають доступ до електронної бібліотеки. Розклад занять та графік навчального процесу також є у вільному доступі (<https://lnk.ua/xNKQRQKe8>). Для інформування здобувачів застосовуються такі канали: офіційний сайт університету (<https://lnk.ua/geqKkaaN5>), навчальні онлайн-платформи, зокрема, Google Meet, Zoom, Moodle (<https://surl.li/tfdrbc>).

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

Навчання за ОП поєднується з науковою діяльністю через участь здобувачів у студентських наукових гуртках (<https://surl.li/xtzlyb>), за напрямками наукової діяльності кафедри технології м'яса (керівники: Гринченко Н.Г., Головка Т.М., Янчева М.О., Онищенко В.М.). На ОП поєднання навчання та досліджень прослідковується при вивченні ОК 1.5, ОК 1.6, 1.8, 1.9, у виступах з доповідями на щорічних науково-практичних конференціях «Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді» (<https://surl.li/jursrw>), публікаціях у фахових виданнях (<https://surl.li/qxkmqo>), матеріалах конференцій (<https://surl.li/xmumtb>). Всі кваліфікаційні роботи мають дослідницький характер. Наукові роботи студентів подаються на конкурси наукових робіт профільного спрямування та займають призові місця. Диплом III ступеня отримали Старченко А. С., Фесунов Д. С. (керівник проф. Онищенко В.М.); диплом III ступеня Ільїна К.В. (керівник проф. Гринченко Н.Г.). (<https://surl.li/xxxctc>). Здобувач Артеменко С. приймав участь у виконанні госпдоговірної теми №55-24-25 «Надання науково-практичних послуг з організації та проведення органолептичної оцінки харчових продуктів» На зустрічі з фокус групою роботодавців директор з виробництва ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС» Вітанова Олена відзначила здобувача Артеменка, який розробив методику визначення органолептичних показників для нового продукту. Позитивним є інтеграція науки з освітою через міжнародні проекти. Залучення здобувачів та викладачів до міжнародних програм Erasmus+, ЕГ підтверджено активне поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП.

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

Процедура моніторингу, перегляду та оцінювання змісту ОК у ДБТУ регламентується Положенням про організацію освітнього процесу <https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publicna-informatsiya/normativna-baza/>. Зміст освітніх компонентів оновлюється за ініціативою викладача та інших учасників освітнього процесу на основі отриманих результатів наукової діяльності, участі в міжнародних конференціях та наукових проектах. Оновлення освітніх компонентів здійснюється щороку перед початком освітнього процесу. Інтерв'ювання роботодавців, опрацювання змістовного навантаження силабусів ОК, робочих програм та документації, поданої на сайті надало змогу пересвідчитися у тому, що зміст ОК оновлюється з урахуванням потреб та тенденцій розвитку м'ясопереробної галузі. Партнери-роботодавці на зустрічі зазначили, що приймають участь у оновленні змісту ОК за темами, лабораторних та практичних робіт НД, надають не тільки пропозиції щодо оновлення ОК, а й самі залучалися до проведення навчальних занять у форматі онлайн. Під час зустрічі із викладачами, ЕГ з'ясувала, що вони включають окремі результати своїх наукових досліджень у освітній процес. Результати госпдоговірної тематики № 55-24-25 відображені у змісті ОК 1.6 і 1.9. За результатами проходження підвищення кваліфікації Янчевою М.О. «The Protein Transition: The science behind alternative proteins» та Гринченко Н.Г. «Ефективне виробництво: практика впровадження Lean» були внесені зміни у зміст двох вибіркових дисциплін. Загалом експертна група прийшла до висновку про відповідність підкритерію 4.4.

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

Питаннями міжнародної співпраці в ДБТУ опікується Центр європейської інтеграції (<https://surl.li/emgwnj>). Інтеграція в міжнародний науковий простір з метою підвищення якості освіти передбачена Стратегією розвитку ДБТУ (<https://surl.li/olofjy>). В університеті реалізуються міжнародні проекти. Професори Колеснік А.О. та Круглова О.А. брали участь у наукових проектах програми Erasmus+. На зустрічі з ЕГ проректор з наукової роботи Валерій Михайлов зазначив про подані грантові пропозиції Eurizon (<https://surl.li/owionj>), Horizon Europe (<https://surl.li/ghllbk>). На зустрічі 11 координатор центру Європейської інтеграції повідомила, що в цьому році університет став модератором двох проектів Еразмус+ KA2. Здобувачі теж є активними учасниками міжнародної співпраці, здобувач Федін К. взяв участь у Літній школі «Біокластери як драйвери сталості агроєкосистем України». В університеті є безкоштовний доступ до наукометричних баз Web of Science, Scopus та ресурсів Research4Life <https://surl.li/vlrfod>. Гарант ОП, Гринченко Н.Г., відвідала міжнародну виставку Anuga (м. Кельн, Німеччина). НПП проходять закордонні стажування та підвищення кваліфікації (Туреччина, Німеччина, США тощо) <https://surl.li/uaympm>. Підписано ряд договорів про міжнародне партнерство <https://surl.li/atxlin>. Викладачі кафедри активно взаємодіють з виробничими та освітніми компаніями Європи (<https://www.giz.de/de>, <https://surl.li/qnbodp>).

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Освітня діяльність за ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» відповідає вимогам критерію 4 в розрізі підпунктів 4.1.-4.5. Форми та методи викладання в межах освітньої програми спрямовані на ефективне досягнення програмних результатів навчання та реалізацію цілей програми. Навчання і викладання є релевантними сучасному контексту. Використовувані підходи відповідають принципам студентоцентризму, забезпечують активну участь здобувачів у навчальному процесі та сприяють дотриманню принципів академічної свободи, щодо вибору дисциплін, поєднання навчання і досліджень та загалом формування індивідуальної траєкторії навчання, що відповідає підкритерію 4.1. На ОП визначені правила та процедури інформування здобувачів освіти щодо ПРН, критеріїв оцінювання ОК. Реалізація політики відкритості, через розміщення у вільному доступі на сайті ЗВО, у системі Moodle, електронній бібліотеці навчальних матеріалів, з конкретизацією цілей, змісту, мети за ОК, забезпечує здобувачів доступною, зрозумілою і своєчасною інформацією, що відповідає підкритерію 4.2. За ОП здійснюється використання інструментів, підходів та технологій, які сприяють розвитку дослідницьких навичок у здобувачів вищої освіти, що реалізується через роботу в наукових гуртках, участь в проєктах, науково-освітніх тематиках та спільних публікаціях з НПП і повністю відповідає підкритерію 4.3. На ОП систематично оновлюється зміст ОК з урахуванням сучасних наукових досягнень і практик, які відповідають сучасним тенденціям розвитку галузі і забезпечують відповідність підкритерію 4.4. Освітній процес в рамках ОП орієнтований на міжнародну співпрацю та інтернаціоналізацію. Університет співпрацює із іноземними ЗВО і надає можливість академічної та наукової мобільності для здобувачів та науково-педагогічного персоналу, що відповідає підкритерію 4.5. Позитивними є практики: 1. Активної участі науково-педагогічних працівників та здобувачів в міжнародній діяльності та проєктах 2. Залучення здобувачів вищої освіти до наукових досліджень, результати яких впроваджуються на виробництві. 3. Використання міжнародного досвіду при викладанні ОК. 4. Високий рівень дотримання студентоцентризму та академічної свободи. 5. Викладання та наукові дослідження в межах ОП здійснюються в розрізі актуальної Стратегії розвитку.

Недоліки

Під час проведення акредитаційної експертизи ОП ЕГ суттєвих недоліків не виявила, проте варто зазначити наступне: відсутня практика проведення гостьових лекцій провідними іноземними науковцями. За результатами стажування оновлюється зміст переважно вибіркових дисциплін, а не обов'язкових ОК. Відсутня міжнародна академічна мобільність здобувачів.

Рекомендації

ЕГ рекомендує гаранту, завідувачу кафедри та НПП, які викладають на ОП, починаючи з другого семестру 2025-2026 н.р. активізувати проведення гостьових лекцій, особливо із залученням представників міжнародної академічної спільноти. ЕГ рекомендує НПП у 2026 - 2027 н.р. активніше впроваджувати набутий в різні способи науковий досвід в зміст обов'язкових ОК даної ОП ЕГ рекомендує гаранту та завідувачу кафедри протягом 2026-2027 н.р. запровадити практику викладання фахових обов'язкових дисциплін англійською мовою.

Рівень відповідності Критерію 4.

Рівень В

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

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

Форми КЗ реалізуються згідно з «Положенням про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті» (<https://lnk.ua/1V9kY2Y4g>), «Положенням про проведення внутрішнього аудиту системи якості освіти в ДБТУ», (<https://lnk.ua/ANDZK5vex>), «Положенням про організацію освітнього процесу з використанням дистанційних технологій» (<https://lnk.ua/xVm8vKBev>), «Положенням про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин» (<https://lnk.ua/mNBrm09NG>). Інформація подана у звіті СО освітньої програми стосовно контрольних заходів оцінювання підтверджена здобувачами ВО. На сайті ДБТУ оприлюднено навчальний

план (<https://surl.li/fbhkvg>) із зазначенням контрольних заходів. У силабусах навчальних дисциплін наведені чіткі і зрозумілі критерії оцінювання окремих видів роботи та підсумкового контролю, також у силабусах представлений перелік ПР, ЗК, СК, які забезпечуються окремим ОК (<https://surl.li/aduqxa>). Розклад екзаменів представлено на сайті (<https://surl.li/kjlskv>). Більш ґрунтовно форми контрольних заходів та критерії оцінювання представлено у робочих програмах дисциплін. На екзамені присутні два викладачі. Захист курсових робіт та звітів з практики здобувачів проводиться в присутності комісії за укладеним і затвердженим розкладом екзаменаційної сесії, який розміщений на сайті університету (<https://surl.li/kjlskv>).

2. Форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності). Результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений

Форма атестації здобувачів ВО за даною ОП відповідає вимогам стандарту, атестація здобувачів відбувається у формі виконання та публічного захисту кваліфікаційної роботи (в обсязі 16 кредитів ЄКТС) відповідно до затвердженої у ДБТУ ОПП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів», що акредитується (<https://surl.li/mxmyok>). Згідно «Положенням про організацію і порядок перевірки на наявність текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти» (<https://lnk.ua/k4x9RXGey>) кваліфікаційні роботи проходять перевірку на плагіат в інформаційній онлайн-системі StrikePlagiarism. Вимоги до написання та оформлення кваліфікаційної роботи представлено на сайті (<https://lnk.ua/AVMm2anVo>) в «Положенні про підготовку і захист кваліфікаційних робіт», а також в методичних рекомендаціях кафедри Організація та виконання кваліфікаційної роботи, представлених на платформі Мудл. Тематика кваліфікаційних робіт за ОП, затверджена наказом ректора №02-02/1031 від 19.09.2024, відповідає предметній області, визначеній стандартом ВО за спеціальністю 181 Харчові технології та представлений у ОП (Виробництво та технології, Харчові технології). Електронні варіанти кваліфікаційних робіт здаються у репозитарій ЗВО та оприлюднюються на сайті (<https://surl.li/qszkvh>), друківані варіанти КР здаються у архів ДБТУ. Аналіз КР здобувачів ОП Хабенка У.В. (керівник - Головка Т.М.), Жиліна І.І. (керівник - Гринченко Н.Г.), Лоя В.В. (керівник - Желева Т.С.), Горякіна Є.А. (керівник - Янчева М.О.) показав, що всі КР присвячені вирішенню актуальних проблем галузі, містять дослідницьку складову та забезпечують досягнення ПРН, передбачених ОП.

3. Визначено чіткі та зрозумілі правила проведення контрольних заходів (у тому числі щодо наукової складової освітньо-наукової програми, за якою здійснюється підготовка здобувачів ступеня доктора філософії), що є доступними для всіх учасників освітнього процесу, забезпечують об'єктивність екзаменаторів (зокрема охоплюють процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів), визначають порядок оскарження результатів контрольних заходів і їх повторного проходження, та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

Процедура проведення контрольних заходів у ДБТУ регламентується «Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ» (<https://lnk.ua/1V9kY2Y4g>) та «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ДБТУ» (<https://lnk.ua/MVwoarKVz>). Крім того, види контрольних заходів за окремими ОК зазначаються в освітній програмі (<https://surl.li/kijfzd>), силабусах (<https://surl.li/ghlott>) та навчальних планах (<https://surl.li/ghlott>). Спількування у фокус-групах підтвердило, що здобувачів завчасно ознайомлюють із графіком освітнього процесу, термінами проведення контрольних заходів, а також із розкладом екзаменаційної сесії (<https://surl.li/aibuzv>), який містить дати та час початку іспитів. Експертною групою встановлено, що процедура проведення контрольних заходів відображена та регулюється Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.li/fzpcso>). Правила проведення контрольних заходів є доступними і зрозумілими для всіх здобувачів ОП. Екзамен проводять, як правило, два викладачі, курсові роботи захищаються публічно у присутності комісії, до складу якої входить не менше, ніж три викладачі. До екзамену можуть долучитися завідувач кафедри, декан, профільний проректор. Відповідальний від кафедри інформує здобувачів про терміни практики, особливості підготовки та захисту звітів. Результати анкетування здобувачів за 2025 рік свідчать, що інформація щодо форм контрольних заходів та процедури їх проведення доводиться до відома здобувачів викладачами на першому занятті (63,2%) та в процесі навчання (36,8%) (<https://surl.li/vqxhwq>). Вимоги до проведення контрольних заходів є зрозумілими (94,7% опитаних), об'єктивно проведений поточний контроль (89,5% - так, 10,5% - скоріше так). Під час експертизи та спількування у фокус-групах встановлено, що інформування здобувачів освіти про форми контрольних заходів і критерії їх оцінювання здійснюється викладачем навчальної дисципліни під час першого заняття або впродовж навчання. Терміни проведення занять, проміжного контролю та екзаменаційних сесій визначаються графіком освітнього процесу (<https://surl.li/ujsrvz>) і розкладом (<https://surl.li/cc/zsfina>). Процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів здійснюється згідно Положення про врегулювання конфліктних ситуацій (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publicna-informatsiya/normativna-baza/>). Результати анкетування та опитування підтвердили дану інформацію. Під час реалізації ОП конфліктних ситуацій не виникало.

4. У закладі вищої освіти визначено чіткі та зрозумілі політику і процедури дотримання академічної доброчесності, яких послідовно дотримуються всі учасники освітнього процесу під час реалізації освітньої програми. Заклад вищої освіти популяризує академічну доброчесність (насамперед через її

імплементацию у культуру якості закладу вищої освіти) та використовує відповідні технологічні рішення як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності

В ДБТУ розроблено ряд нормативних документів щодо процедур дотримання академічної доброчесності: КОДЕКС академічної доброчесності Державного біотехнологічного університету, Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин, Положення про групу сприяння академічної доброчесності, Положення про організацію і порядок перевірки на наявність текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти, Положення про комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами ДБТУ (<https://lnk.ua/J4ZPJEOVE>, <https://lnk.ua/q462oJa4J>), які є основними документами ДБТУ, у яких визначено чіткі та зрозумілі політика, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності. У ДБТУ популяризується поняття академічної доброчесності на рівні університету (<https://surl.li/wggtyq>, <https://surl.li/jzhbqx>), серед здобувачів (<https://surl.li/uswdkd>). Щорічно для здобувачів проводяться лекції від наукової бібліотеки (<https://surl.li/vjcrec>), силабуси містять пункт стосовно норм дотримання академічної етики та доброчесності. Перевірку кваліфікаційних та наукових робіт на наявність плагіату здійснюють за допомогою сервісу StrikePlagiarism (<https://lnk.ua/y4XB3x9VX>). Результат програмної перевірки не є остаточним, при виявленні невідповідностей робота розглядається на кафедрі експертною комісією. Для вирішення питань, пов'язаних із порушенням академічної доброчесності, в університеті функціонує Комісія з питань академічної доброчесності, етики та врегулювання конфліктів (<https://surl.li/gdkivn>). Перевірка кваліфікаційних та наукових робіт на плагіат відбувається відповідно до Положення про організацію і порядок перевірки на наявність текстових запозичень (<https://surl.li/gdkivn>). За даною ОП випадків порушень академічної доброчесності не було.

Загальний аналіз щодо Критерію 5:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Під час проведення експертизи ОПП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» ЕГ встановлено відповідність підкритеріям 5.1 – 5.12. 5.1-5.2 На сайті ДБТУ оприлюднено навчальний план із зазначенням контрольних заходів, у силабусах дисциплін наведені чіткі і зрозумілі критерії оцінювання. 5.3 Здобувачам інформацію про контрольні заходи доноситься на першому занятті або протягом навчання, вона чітко та зрозуміло представлена в силабусах ОК. 5.4 Форма атестації здобувачів відповідає вимогам затвердженого стандарту ВО. 5.5 Контрольні заходи представлені в ОП, силабусах та навчальних планах. Спілкування зі студентами щодо КЗ показало їх обізнаність з процедурами їх проведення. 5.6 Процедура контролю забезпечує рівні умови для всіх здобувачів. Атестація здобувачів проводиться екзаменаційною комісією. Іспит приймає 2 викладачі, задача курсових робіт та захист практики проводиться в присутності комісії. 5.7-5.8 Ліквідація академічної заборгованості відбувається шляхом здачі перший раз лекторам-екзаменаторам, другий раз - комісії. 5.9-5.12 Здобувачі проінформовані на достатньому рівні щодо академічної доброчесності, зокрема про перевірку робіт на ознаки плагіату. У ЗВО використовують програму для перевірки на наявність плагіату сервісу StrikePlagiarism. Враховуючи вищезазначене ЕГ прийшла до висновку що ОПП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» відповідає Критерію 5 на рівні «В». Позитивних практик за Критерієм 5 не виявлено.

Недоліки

Е К не виявлено значних недоліків, однак за даною ОП відсутні результати опитування стосовно академічної доброчесності, представлено лише результати загальноуніверситетського анкетування.

Рекомендації

Хоча випадків виявлення академічної недоброчесності за даною ОП не було та за наявності загальноуніверситетського опитування, доцільно у 2026-2027 н.р. впровадити опитування здобувачів за даною ОП щодо загального розуміння поняття доброчесності або додати до існуючих анкет запитання стосовно цього. Популяризацію поняття академічної доброчесності проводити систематично.

Рівень відповідності Критерію 5.

Рівень В

Критерій 6. Людські ресурси:

1. Викладачі, залучені до реалізації освітньої програми, з огляду на їх кваліфікацію та/або професійний досвід спроможні забезпечити освітні компоненти, які вони реалізують у межах освітньої програми, з урахуванням вимог щодо викладачів, визначених законодавством

В ході експертизи було перевірено та підтверджено відповідність НПП необхідній академічній та професійній кваліфікації. ЕГ констатує належну якість кадрового складу за ОП, спроможність забезпечити досягнення визначених цілей і ПРН, встановлена повна відповідність критерію. Реалізацію ОП забезпечують 9 викладачів, 5 з яких мають ступінь д.т.н., 100% НПП мають вчене звання. На кафедрі функціонує 4 наукових напрямки (кер. - Янчева М.О., Гринченко Н.Г., Головка Т.М. та Онищенко В.М.) (<https://surl.li/qjpphm>). Всі викладачі відповідають за своєю освітою ОК (<https://surl.li/evwctfl>). Публікаційна активність викладачів дисциплін та тематика наукових публікацій свідчить про відповідність їхнього фаху дисциплінам, які вони викладають (<https://surl.li/evwctf>, <https://surl.li/xzfhzs>). Всі НПП мають також відповідні навчально-методичні праці (<https://surl.li/evwctf>), підвищують свою кваліфікацію під час проходження онлайн-курсів, підвищення кваліфікації та міжнародних стажувань (<https://surl.li/yukhfd>). Тематика та напрям підвищення кваліфікації відповідають профілю дисциплін, що викладаються. ЕГ встановлено відповідність НПП вимогам щодо виконання п.30 ЛУ за 6-10 пунктами. Викладачі беруть участь у наукових дослідженнях: проф. Головка Т.М. є керівником та відповідальним виконавцем НДР та ГДТ (2017-2018, 2018-2019, 2020-2021, 2022, 2023-2024, 2025-2027 pp.) (<https://surl.li/nxeuqo>), публікують результати дослідження у фахових виданнях та наукометричних базах (<https://surl.li/evwctf>, <https://surl.li/xcyllk>, <https://surl.li/rcxyrh>, <https://surl.li/yaeshj>, <https://surl.li/hnmynk>), мають практичний досвід та приймають участь у професійній діяльності: Гринченко Н.Г. є директором з розвитку та керівником R&D відділу на ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС», що дозволяє успішно поєднувати теоретичну підготовку з практичною та свої професійні знання передавати здобувачам під час викладання ОК та ВК.

2. Процедури конкурсного відбору викладачів є прозорими, недискримінаційними, дають можливість забезпечити потрібний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми та послідовно застосовуються

У відомостях самоаналізу зазначено, що конкурсний відбір викладачів ОП та забезпечення необхідного рівня їх професіоналізму в ДБТУ здійснюється згідно «Положенні про проведення конкурсного відбору для заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників ДБТУ» (<https://lnk.ua/mNBrm19NG>); Положення про конкурсну комісію при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників ДБТУ (<https://surl.li/gcjgzy>). Порядок проведення конкурсного відбору сформульований послідовно, процедура є зрозумілою. Критерії відбору, які сформульовано у Положенні є достатніми для визначення фаховості та рівня кваліфікації, зокрема наявність ступеня або звання за фахом, та ступеня магістра або спеціаліста, наявність наукових публікацій, навчально-методичних праць та стажування не менше 6 кредитів ЄКТС за останні 5 років, відповідність претендента вимогам Професійного стандарту «Викладач закладу вищої освіти» та виконання вимог пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти, відповідний рівень володіння державною мовою. Конкурсний відбір оголошується наказом ректора ДБТУ. Під час спілкування у фокус-групах проблемних ситуацій, щодо непрозорості проведення конкурсу чи незрозумілості вимог не виявлено.

3. Заклад вищої освіти залучає роботодавців, їх організації, професіоналів-практиків та експертів галузі до реалізації освітнього процесу

Випускова кафедра, на якій реалізується ОП тісно співпрацює з роботодавцями, що відображено в договорах про співпрацю (<https://surl.li/gezcbw>), які залучаються до перегляду та удосконалення ОП. На факультеті затверджено склад ради роботодавців (<https://surl.li/ebekgr>) для інтеграції теорії в практику і навпаки. Фахову експертизу освітньої програми 2024 року проведено директором ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат», Махоткою О.І. та надана позитивна рецензія, до обговорення також залучалися представники ТОВ «Екопродукт 2017» (<https://surl.li/gcbbri>). Роботодавці постійно організовують для здобувачів ОП бази практик, що доведено наявними договорами про співпрацю (<https://surl.li/gezcbw>) та підтверджено під час зустрічей зі студентами. Роботодавці залучаються до читання гостьових лекцій та проведення виїзних занять, рецензуванні кваліфікаційних робіт, приймають участь у підсумковій атестації в роботі екзаменаційних комісій. Роботодавці беруть участь у проектуванні, перегляді та удосконаленні ОП (<https://surl.li/gcbbri>), організації виїзних занять (<https://surl.li/hgkwqe>, <https://surl.li/gfzfeh>), проведенні гостьових лекцій (<https://surl.li/jmigbc>). ЕГ рекомендує більш активно залучати фахівців-практиків, стейкхолдерів, представників роботодавців до перегляду ОП, розробки тематики, рецензування КР, проведення гостьових лекцій та семінарів.

4. Заклад вищої освіти сприяє професійному розвитку викладачів через власні програми або у співпраці з іншими організаціями, заохочує розвиток викладацької майстерності

У ЗВО розроблено та затверджено Положення про підвищення кваліфікації педагогічних і НПП ДБТУ (<https://lnk.ua/MVwoaXnVz>), яке регулює порядок підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників університету. Підвищення кваліфікації здійснюється не рідше одного разу на 5 років обсягом не менше 180 годин, із можливістю накопичувальної системи. Під час спілкування у фокус-групах, було зазначено, що НПП можуть

підвищувати кваліфікації та стажуватися не лише на провідних підприємствах України, а й за кордоном (професори Гринченко Н.Г. (Польща, Німеччина), Янчева М.О. (США), Головка Т.М. (Туреччина) та доцент Желєва Т.С. (Польща). Професори Гринченко Н.Г., Онищенко В.М., Янчева М.О., Головка Т.М. і доцент Желєва Т.С. пройшли стажування у закладах освіти та організаціях України, виробниче стажування на ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат» пройшли Янчева М.О., Гринченко Н.Г. та Онищенко В.М. (<https://surl.lt/totgla>). Для відзначення кращих НПП в ЗВО та матеріального стимулювання (премії, доплати) ведеться рейтинг викладачів (<https://surl.li/qbdlvp>), виплачуються надбавки за знання та використання в роботі англійської мови, преміювання за результатами роботи, подяки, грамоти, відзнаки МОН України, Обласної державної адміністрації. В повному обсязі виплачується надбавка за науковий ступінь та вчене звання. Безкоштовно видаються публікації у фахових виданнях.

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ дійшла висновку, що ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» повністю відповідає підкритеріям 6.1-6.5. 6.1 Всі НПП відповідають за своєю освітою ОК, що підтверджено науковими публікаціями за відповідним напрямом, навчально-методичними виданнями та стажуваннями. 6.2 У ЗВО відпрацьовано прозорі та публічні процедури конкурсного добору викладачів. 6.3 Наявна тісна співпраця з представниками провідних підприємств харчової промисловості. Всі здобувачі, які навчаються на ОП у повному складі проходять виробничу та переддипломну практики на підприємствах галузі та мають змогу подальшого працевлаштування після закінчення навчання. Варто відзначити реальну готовність роботодавців долучатися до заходів кафедри та консультацій з удосконалення змісту освітніх компонентів ОП. 6.4-6.5 Університет сприяє розвитку кадрів, забезпечує розвиток та удосконалення як фахових компетентностей, так і педагогічної майстерності. ДБТУ сприяє інтеграції викладачів у міжнародний освітньо-науковий простір, зокрема шляхом стажування у ЗВО інших країн (США, Німеччина, Польща, Туреччина). Враховуючи вищезазначене ЕГ прийшла до висновку, що ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» відповідає Критерію 6 на рівні «В».

Недоліки

До недоліків у межах критерію 6 можна віднести відсутність матеріального заохочення за окремі види робіт (виконання обов'язків гаранта ОП, публікації статей НПП у наукометричних базах та ін.).

Рекомендації

Необхідно посилити публікаційну активність викладачів за тематикою ОК у виданнях наукометричних баз Scopus та WoS на 2026-2027 н.р. та вносити власні публікації у список додаткових літературних джерел силабусу (робочої програми). Для підвищення мотивації НПП доцільно запровадити крім морального і матеріального заохочення для стимулювання їх до активної діяльності та участі у наукових та міжнародних проектах.

Рівень відповідності Критерію 6.

Рівень В

Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси:

1. Навчально-методичне забезпечення освітньої програми, фінансові та матеріально-технічні ресурси (програмне забезпечення, обладнання, бібліотека, інша інфраструктура тощо) забезпечують досягнення визначених освітньою програмою мети освітньої програми та програмних результатів навчання

Навчально-методичне та матеріально-технічне забезпечення освітньої програми сформоване так, щоб підтримувати досягнення її мети та РН. У відкритому доступі на платформі Moodle розміщені робочі програми, силабуси та інші матеріали, що гарантує безоплатність і прозорість користування. Ефективність використання ресурсів підтверджує публічна фінансова звітність університету (<https://surl.lu/fofkvj>). Матеріальна база охоплює лабораторію кафедри технології м'яса, мультимедійні аудиторії, Центр технологічних інновацій (<https://surl.lu/aeidus>), Єдину дослідницьку базу (<https://surl.li/gpgyrv>) та виробничі майданчики партнерів. Лабораторне обладнання забезпечує проведення досліджень із якості та безпечності продукції та створює умови для розробки нових технологій. Освітній процес підтримується ліцензійним ПЗ Microsoft 365, демоверсіями MathCad та онлайн-інструментами NutriScore (<https://surl.lu/rczpne>), Nutrition Facts Labels Generator (<https://surl.li/dyainm>). та GS1 (<https://gs1ua.org/>).

Інформаційне забезпечення включає доступ до бібліотечного фонду, електронного репозитарію (<https://surl.li/wxgvua>) і міжнародних ресурсів (<https://surl.li/tffcwv>). Задоволеність ЗДВО якістю ресурсного забезпечення регулярно вивчається через опитування. Результати враховуються під час оновлення матеріалів, вдосконалення технічної підтримки та розширення доступу до електронних ресурсів, що дозволяє оперативно реагувати на потреби студентів та підтримувати якість освітнього процесу.

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

ЗВО забезпечує викладачам і здобувачам постійний та безоплатний доступ до всієї необхідної інфраструктури та інформаційних ресурсів. Навчальні аудиторії, спеціалізовані лабораторії й комп'ютерні класи обладнано мультимедійними засобами, а освітній процес підтримується через Moodle, електронні кабінети та платформи онлайн-комунікацій Google Meet і Zoom. Доступ до електронних баз даних (<https://surl.li/tpulrq>), міжнародних ліцензованих ресурсів (<https://surli.cc/bjfvhi>), наукових бібліотек (<https://surl.lu/vmtzlj>) і матеріалів кафедри забезпечує можливість повноцінної роботи усіх учасників освітнього процесу. В університеті функціонує електронний репозитарій (<https://surl.li/ffijzj>), який є відкритим та безоплатним джерелом навчальних, методичних і наукових матеріалів. Доступ до нього мають усі учасники освітнього процесу, а інформація про порядок користування ресурсами систематично доводиться через сайт університету (<https://surl.li/kgxckd>) та сторінки факультету (<https://surl.li/qmbpfi>). Викладачі також мають можливість підвищувати кваліфікацію через міжнародні онлайн-платформи й електронні курси, а здобувачам забезпечено умови для самостійної роботи завдяки доступу до електронних бібліотек, методичних матеріалів і програмного забезпечення. Університет підтримує розвиток наукової діяльності, зокрема як видавець журналу категорії Б (<https://surl.li/zcudbo>), де викладачі та здобувачі можуть безкоштовно розміщувати результати досліджень. Додаткову інформаційну підтримку забезпечує архів журналу кафедри «Управління якістю» (<https://surl.li/wfwiof>). Можливості проведення практик і досліджень розширюються завдяки договорам з галузевими підприємствами (<https://surl.li/ztcnfr>), інфраструктура яких доступна для здобувачів ОП.

3. Освітнє середовище надає можливість задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою, та є безпечним для їх життя, фізичного та ментального здоров'я

Державний біотехнологічний університет здійснює регулярне опитування здобувачів щодо їхніх потреб та умов освітнього середовища. Аналіз результатів проводиться у співпраці адміністрації та студентського самоврядування, а отримані дані враховуються під час ухвалення рішень щодо організації освітнього процесу, інформування студентів, вдосконалення сервісів підтримки та забезпечення безпеки. Безпека освітнього середовища гарантується нормативними документами університету, зокрема «Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ» (<https://surl.lu/nolemv>), «Положенням про охорону праці та безпеку життєдіяльності» за наказом МОН (<https://surl.li/lbrutb>) та чинним колективним договором (<https://surl.li/hypfab>). Здобувачам забезпечено безперешкодний доступ до психологічної служби ДБТУ (<https://surl.li/dlzuoc>) та юридичної клініки «Довіра» (<https://surl.li/cmonhg>), що дозволяє комплексно вирішувати питання захисту прав, соціально-психологічної підтримки та консультування. Адміністрація університету системно взаємодіє зі студентським самоврядуванням, що сприяє моніторингу безпечності умов навчання та життєдіяльності. Безпечність інфраструктури забезпечується наявністю сертифікованих сховищ у корпусах університету, які пройшли експертну перевірку МЧС та мають відповідні паспорти. Дотримання морально-етичних норм і принципів академічної доброчесності регулюється «Положенням про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин» (<https://surl.li/xqnmus>). Найпоширенішими труднощами, із якими стикаються здобувачі, є підвищена тривожність, стресові реакції, емоційне виснаження та інші психологічні наслідки воєнного стану. Університет забезпечує індивідуальне психологічне консультування та соціально-педагогічну підтримку. На думку експертної групи, ці заходи є дієвими та відповідають поточним умовам. Водночас ЕГ зазначає, що за умов переважно дистанційного навчання наявний кадровий ресурс психологічної служби є достатнім. Проте потенційні ризики виникають у разі повернення до очного формату: очікуване зростання кількості здобувачів, які потребуватимуть психологічної підтримки (зокрема у зв'язку з посттравматичними наслідками, стресовими або кризовими станами), може перевищити можливості одного практичного психолога. Це може вплинути на оперативність реагування, навантаження спеціаліста та доступність допомоги для всіх учасників освітнього процесу.

4. Заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку, підтримку фізичного та ментального здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою

Комунікація зі здобувачами ОП здійснюється через офіційний сайт університету (<https://surl.li/itnkns>), сторінки факультету ФПХВ (<https://surli.cc/eaesda>), кафедри технології м'яса (<https://surl.li/cxfemm>), а також через системні канали внутрішньої взаємодії — месенджери, групи «Куратори ФПХВ» та «Старости ФПХВ», що забезпечують постійний оперативний зв'язок та доступ здобувачів до актуальної інформації, нормативних документів і

консультаційної підтримки. У процесі моніторингу було визначено, що ключовим недоліком є обмеженість безпосередньої взаємодії зі студентами та складність залучення їх до офлайн-активностей. Для усунення цих питань університет планує розширити використання інтерактивних онлайн-інструментів, активізувати проведення регулярних онлайн-зустрічей, а також удосконалити механізми зворотного зв'язку через фокус-групи та опитування. Освітня, організаційна, інформаційна та консультативна підтримка здобувачів забезпечується системою офіційних ресурсів, що містять нормативні документи, правила організації освітнього процесу та інформацію про соціальні гарантії. Психологічну допомогу забезпечує психологічна служба (<https://surl.li/uyjgmj>), юридичну – клініка «Довіра» (<https://surl.li/nrrjxl>). Додаткову інформаційно-консультативну підтримку надає Центр євроінтеграції (<https://surl.li/mfmmhm>), можливості працевлаштування забезпечує Центр робітничих професій та співпраця з ТОВ «ProfiTeam». Функціонує скринька довіри на рівні факультету та університету, а також науково-консультаційний Центр технологічних інновацій (<https://surl.li/ressek>). Для створення інклюзивного та недискримінаційного середовища діє політика гендерної рівності (<https://surl.li/jmmyuj>). Механізми підтримки осіб з особливими потребами інтегровані у систему загальних сервісів університету, що включають індивідуальні консультації, доступ до інформаційних ресурсів і можливість дистанційної участі в навчальному процесі. За умов використання дистанційних технологій університет забезпечує достатню підтримку здобувачів завдяки поєднанню електронних ресурсів, онлайн-комунікації, консультативних сервісів та роботи кураторів академічних груп. Соціальна підтримка реалізується через психологічні консультації, правову допомогу, діяльність профспілки, студентське самоврядування та систему стипендіального забезпечення.

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

ДБТУ забезпечує реалізацію прав осіб з особливими освітніми потребами відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання (<https://surl.li/ahvtmj>) та Плану заходів із впровадження Національної стратегії у сфері прав людини, що передбачає доступність будівель та приміщень для маломобільних груп населення (<https://surl.li/yztzfh>). Для створення безбар'єрного освітнього середовища ЗВО забезпечив обладнання корпуси пандусами з дзвінками, тактильними табличками зі шрифтом Брайля, широкими дверима та коридорами, також навчальними аудиторіями, що адаптовані для осіб з порушеннями опорно-рухового апарату, зору чи слуху. Для підтримки здобувачів із особливими потребами передбачено комплексний супровід: студентські волонтерські групи допомагають у пересуванні та адаптації в університетському середовищі, а педагогічний і психологічний супровід забезпечує комфортний та безпечний процес навчання на всіх етапах – від вступної кампанії до завершення освітньої програми. Психологічна служба ДБТУ надає індивідуальну підтримку, консультації та допомогу у подоланні труднощів, пов'язаних із навчанням або соціально-психологічними аспектами (<https://surl.li/dlxfzi>). Незважаючи на наявність розвинутої системи інклюзивної підтримки, на час акредитації за ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» здобувачів з особливими освітніми потребами не було. Проте університет підтримує готовність до забезпечення доступності та супроводу таких здобувачів у майбутньому, включаючи індивідуальні графіки навчання, соціальні виплати, стипендії та інші пільги для осіб з особливими освітніми потребами.

6. Наявні унормовані антикорупційні політики, процедури реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

У ДБТУ антикорупційні політики та механізми реагування на цькування, дискримінацію, сексуальні домагання та інші конфліктні ситуації регламентуються відповідними законодавчими актами України та внутрішніми документами університету, зокрема «Положенням про Комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами» (<https://surl.li/hpfyrd>), «Положенням про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій» (<https://surl.li/ymzxky>) та антикорупційними положеннями (<https://surl.li/qyfkbt>). Учасники освітнього процесу можуть послідовно застосовувати ці процедури через комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами, а також через «Скриньку довіри» факультету (<https://surl.li/cxbvfg>) та університету (<https://surl.li/noxpcw>), що гарантує анонімне подання звернень і отримання письмового або усного повідомлення про результати їх розгляду. Протягом реалізації освітньої програми не зафіксовано випадків конфліктів, пов'язаних із дискримінацією, булінгом, сексуальними домаганнями чи корупцією. Психологічна служба університету (<https://surl.li/aqckbq>) здійснює профілактичні заходи для запобігання булінгу та дискримінації, а також розробляє річні плани заходів щодо попередження таких ситуацій. Студентське самоврядування активно залучається до вирішення потенційних конфліктних ситуацій, надаючи консультації та координуючи комунікацію між здобувачами освіти та адміністрацією, що сприяє підтримці безпечного та толерантного освітнього середовища, включно з дистанційним форматом навчання. Дотримання цих політик і процедур, зокрема у питаннях гендерної рівності, регулярно контролюється та відображається у щорічній звітності університету (<https://surl.li/ichhkd>).

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Навчально-методичне забезпечення освітньої програми, фінансові та матеріально-технічні ресурси сприяють досягненню цілей ОП та результатів навчання, повністю відповідають рівню В за підкритерієм 7.1 критерію 7. ЗВО забезпечує учасників освітнього процесу доступом до відповідної інфраструктури та необхідних інформаційних ресурсів у межах ОП, що відповідає рівню В за підкритерієм 7.2. ДБТУ гарантує безпечне освітнє середовище, задоволення потреб та інтересів здобувачів, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку, а також підтримку фізичного та ментального здоров'я, що є повною відповідністю рівню В за підкритеріями 7.3 та 7.4 критерію 7. Освітній заклад створює належні умови для реалізації права на освіту осіб з особливими освітніми потребами, що відповідає рівню В за підкритерієм 7.5. Наявні унормовані антикорупційні політики та процедури реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання та інших конфліктних ситуацій, які доступні для всіх учасників освітнього процесу та послідовно застосовуються під час реалізації освітньої програми, відповідають рівню В за підкритерієм 7.6. З урахуванням наведених даних, ЕГ дійшла висновку, що ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» відповідає критерію 7 на рівні В. Позитивні практики за критерієм: – ЗВО формує безпечне освітнє середовище, для всіх здобувачів, де реалізується принцип інклюзії, гарантуючи їх фізичну та психологічну безпеку. – Учасники освітньої програми можуть вільно користуватися лабораторіями, сучасною матеріально-технічною базою та ліцензійним ПЗ. – Налагоджене дистанційне навчання забезпечує безперервність освітнього процесу та ефективну ко

Недоліки

Дистанційна форма навчання обмежує можливості ЗВО відпрацьовувати практичні навички на професійному обладнанні. – У разі переходу до офлайн-навчання існує ймовірність перевантаження психологічної служби через зростання числа осіб, що потребуватимуть ментальної підтримки.

Рекомендації

– ЕГ рекомендує ЗВО розглянути можливість посилення кадрового забезпечення психологічної служби у середньостроковій перспективі, зокрема з урахуванням потенційного зростання кількості осіб, які потребуватимуть психологічної підтримки в разі повернення до очного формату навчання.

Рівень відповідності Критерію 7.

Рівень В

Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:

1. Заклад вищої освіти послідовно здійснює визначені ним процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми в ДБТУ відбувається згідно «Положенням про організацію освітнього процесу у ДБТУ» (<https://lnk.ua/1V9kY2Y4g>), «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Державному біотехнологічному університеті» (<https://lnk.ua/MVwoarKVz>), «Положенням про освітні програми державного біотехнологічного університету» (<https://surl.li/aswlgh>), «Положенням про раду із забезпечення якості освіти в державному біотехнологічному університеті» (<https://lnk.ua/YN3a2jZeJ>) з врахуванням висновків та пропозицій усіх зацікавлених сторін, вимог діючого державного стандарту освіти з даної спеціальності. Відповідно положення перегляд відбувається раз на три роки, однак на кафедрі здійснюється щорічний моніторинг із залученням академічної спільноти, роботодавців, випускників та здобувачів освіти для підвищення якості освітнього процесу. Випускова кафедра здійснює постійний моніторинг освітньої програми, орієнтуючись на вимоги роботодавців та інновації у м'ясопереробній галузі. У 2024 році за результатами обговорення та у відповідь на вимоги роботодавців, випускників і реалій сьогодення було змінено назву ОП та переглянуто її змістовне наповнення. Згідно останнього перегляду ОП, що відбулося 18 (<https://surl.li/otqvbw>) та 23 (<https://surl.li/cdhiof>) квітня 2025 р. було внесено наступні пропозиції: Лопушняк А.М (ТОВ «Арома Спейс») запропонував включити до ОК 1.5 Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних продуктів теми, що висвітлюють новітні технології та інгредієнти, які використовуються у виробництві саме крафтових м'ясопродуктів. Випускником 2024 р. Криловим В. було внесено пропозицію щодо формування навичок щодо створення алгоритмів розробки нових продуктів. На підставі цього сформульовано додаткові СК7 та ПР 12. Додатково внесено зміни до змісту ОК 1.9. За результатами опитування (<https://surl.li/pdrfnj>) здобувачів також визначено необхідність посилення практичної складової в реальних виробничих умовах, що було враховано під час організації практики та виїзних занять (<https://surl.li/woyqax>), але при цьому кількість кредитів на практичну підготовку не змінювалась. ЕГ не знайшла ознак порушень затверджених правил та процедур, пов'язаних з розробленням, затвердженням, моніторингом та періодичним переглядом освітньої програми. Отже, ЕГ констатує, що діяльність ЗВО в розрізі процедур моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми відповідає вимогам підкритерію 8.1.

2. Здобувачі вищої освіти безпосередньо та через відповідні органи самоврядування залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери. Пропозиції здобувачів вищої освіти беруться до уваги під час перегляду освітньої програми

Здобувачі залучені до процесу періодичного перегляду ОП шляхом анкетування щодо якості ОП та освітнього процесу: <https://surli.cc/dxgkrs>. Беруть безпосередню участь в обговоренні ОП. Гарант ОП відповідно до положення (<https://lnk.ua/b4A3WaiVQ>) проводить бесіди зі студентами для виявлення пропозицій щодо вдосконалення ОП (<https://lnk.ua/MNjp8kGeE>). Пропозиції формуються в особистому спілкуванні, на засіданнях студентського самоврядування, Здобувачі ВО є учасниками робочої групи з моніторингу та удосконалення ОП, що зафіксовано в протоколі №1 від 24.06.24р., на зустрічі ЕГ з випускниками це було підтверджено. При перегляді ОП в 2024 році здобувачі Хабенко У.В. та Шириня Н.І., внесли наступні пропозиції: переглянути зміст дисципліни «Ділова іноземна мова» та переформатувати її в освітню компоненту «Фахова іноземна комунікація та професійний переклад», розширити компетентності здобувачів у сфері захисту результатів наукової та інноваційної діяльності. Визначено, що це доцільно реалізувати в межах ОК «Інтелектуальна власність», тобто ввести окремий окремого змістовний модуль, присвячений патентознавству. Пропозиції були враховані для ОП 2024 р.. При обговоренні ОП у 2025 р. (<https://surli.lt/vaiahe>) приймали участь здобувачі вищої освіти відповідного рівня денної та заочної форм здобуття освіти – Донцов Даніель, Голобородова Юлія, Хабенко Ульяна, Льїна Катерина (протокол №1).. Серед висловлених пропозицій Голобородова Ю. акцентувала на необхідності розвитку у здобувачів навичок представлення та обговорення результатів наукових досліджень, а також підготовки публікаційних матеріалів. Дана пропозиція знайшла відображення у СК8 та відповідно ПР13. Паралельно з цим було здійснено перегляд ОК 1.8 Методологія та організація наукових досліджень та внесено відповідні корегування. Студенти входять до складу комісії із забезпечення якості вищої освіти; на рівні університету – голови студентського самоврядування факультету є членами Ради із забезпечення якості освіти ДТУ. На сайті університету розміщені анкети <https://surli.li/zfssbl> для опитування здобувачів з питаннями щодо якості, структури та змісту ОП, в яких крім питань з закритим типом вибору є ряд запитань, які дають можливість здобувачам ВО висловити свою позицію. Опитування здобувачів проводиться раз на рік. За результатами опитування <https://surli.li/ahfgsk> 25 % респондентів-здобувачів зазначали, що їм важко відповісти чи їх задовольняє вибір дисциплін. Під час зустрічі із представниками студентського самоврядування члени ЕГ переконались, що студентський актив долучений до моніторингу змісту ОП та якості її реалізації як партнер, як зазначив Марк Лубенець в університеті проводяться конференції на яких вони можуть висловлювати всі побажання від студентства і їх як правило враховують при перегляді ОП.

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

Роботодавці приймають участь у обговоренні та удосконаленні ОП. Для залучення стейкхолдерів до перегляду ОП використовується зворотній зв'язок через анкетування <https://surli.li/zfssbl>. Обговорення ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» проводиться на різних заходах: круглих столах, конференціях, гостьових лекціях, виїзних заняттях. Роботодавці залучені до рецензування ОП. При перегляді ОП у 2024 р. та 2025 р. було отримано позитивні рецензії-відгуки від директорки ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат» Ольги Махотки (<https://surli.lt/ayzyup>). Роботодавці також приймають участь у засіданнях робочої групи з моніторингу та удосконалення ОП, на розширених засіданнях кафедри. Так у 2024 р до обговорення ОП були залучені представники СМК (Стойка В.М.), у 2025 – ТОВ «СМК», ТОВ «Екопродукт 2017» (Сало К.) (<https://surli.li/ixoinv>), ТОВ «ФУД-АРОМА» (<https://surli.lu/sbwmdq>) та ТОВ «АРОМАСПЕЙС». Стейкхолдери входять до складу ЕК (<https://surli.lu/ipnoib>) із захисту кваліфікаційних робіт, беруть участь у роботі студентських наукових конференцій (<https://surli.li/ejyzyg>), є організаторами виїзних занять (<https://surli.li/afuujj>) та гостьових лекцій (<https://surli.li/onfwcy>). На зустрічі ЕГ з представниками роботодавців директор з виробництва ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС» зазначила, що здобувач ОП С. Артеменко розробляв для них методіку органолептичної оцінки нового виду продукту в межах спільної господарської теми.

4. Наявна практика збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників освітньої програми (крім випадку проходження акредитації вперше)

Кафедра технології м'яса постійно підтримує зв'язок з випускниками ОП. В університеті існує практика збору інформації про працевлаштування випускників, яка постійно оновлюється кураторами та завідувачем. Збирання інформації щодо працевлаштування та кар'єрного зростання випускників здійснюється шляхом неформального спілкування між гарантом, НПП кафедри та випускниками ОП у формі бесіди та опитування, з метою визначення сильних та слабких сторін випускником освітньої програми. Проводяться анкетування та опитування випускників (<https://surli.li/dqidmf>), підтримується контакт через соціальні мережі та особисті зустрічі. Кафедра технології м'яса всіляко сприяє працевлаштуванню своїх випускників. Для цього проводяться різнопланові зустрічі випускників з потенційними роботодавцями, ознайомлення з вакансіями від стейкхолдерів на кураторських годинах, в соціальних мережах Instagram та Facebook. Також пропозиції з працевлаштування розміщуються на сторінці факультету (<https://surli.li/eoofmf>). На фокус зустрічі з випускниками було з'ясовано, що серед них є і науково - педагогічні

працівники, і представники бізнесу. Всі присутні на фокус зустрічі висловили задоволеність якістю освітнього процесу на даній ОП.

5. Система забезпечення якості закладу вищої освіти забезпечує вчасне реагування на результати моніторингу освітньої програми та/або освітньої діяльності з реалізації освітньої програми, зокрема здійснений через опитування заінтересованих сторін

Центр менеджменту якості освіти ДБТУ (<https://lnk.ua/MVwoaznVz>) координує дії з підготовки, організації, супроводу і проведення освітньої діяльності у сфері вищої освіти відповідно до стандартів освітньої діяльності, забезпечує ефективне функціонування внутрішньої системи забезпечення якості вищої освіти ДБТУ відповідно до «Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в ДБТУ» (<https://lnk.ua/MVwoarKVz>). Під час зустрічі з менеджментом ЗВО керівник центру менеджменту якості освіти А. Дидикина озвучила процедуру перегляду ОП та реагування на результати моніторингу, вона зазначила, що всі питання стосовно якості освіти розглядають на Радах з якості, які проводяться два рази на рік. Щорічно відбувається аналіз фахової відповідності НПП освітнім компонентам. Виявлені недоліки доводяться до кафедр. Відбувається відповідне коригування індивідуального плану роботи викладача відповідно до виявлених недоліків. Зібрані дані аналізуються групами забезпечення освітніх програм, навчальним відділом та центром якості освіти, після чого ухвалюються рішення щодо вдосконалення змісту програм, методів навчання, форм контролю та практичної підготовки. Зокрема, за результатами опитувань можуть бути оновлені навчальні плани, розширено вибіркові компоненти, впроваджені нові дисципліни чи кориговані програми практик. Щорічно відбувається моніторинг ОП та опитування зацікавлених сторін. Відповідно до внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності ДБТУ розроблено «План з моніторингу якості освітньої діяльності та якості вищої освіти на навчальний рік» (<https://lnk.ua/zN2Kdkg47>). Моніторинг якості ОП здійснюється шляхом проведення анкетувань. Результати анкетувань знаходяться у вільному доступі на сайті ЗВО (<https://surl.li/ahfgsk>). Аналіз результатів моніторингу якості освітніх програм проводиться у березні – травні місяці щорічно. Студентське самоврядування та здобувачі підтвердили реалізацію заходів в ДБТУ з академічної доброчесності, що забезпечує якість освіти за даною ОП. Залучення здобувачів до науково-дослідної роботи, фахівців-практиків до проведення гостьових занять, інформування здобувачів про процедуру вибору вибірових ОК; про їх можливості участі у програмах академічної мобільності; проведення заходів щодо інформування ЗдВО про дотримання академічної доброчесності всі перераховані заходи підтверджують, що система якості освіти в ДБТУ є дієвою. ЕГ підтверджує факти своєчасного реагування на виявлені недоліки.

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

Акредитація ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» другого (магістерського) рівня вищої освіти у ДБТУ здійснюється вперше, але при цьому були враховані рекомендації експертних груп, висловлені під час акредитації інших ОП в ДБТУ. При акредитації інших ОП експерти вказали наступні зауваження: 1. Активізувати залучення до викладання навчальних дисциплін представників роботодавців, експертів у галузі ЗВО та НДУ. 2. Більш активно застосовувати сучасні методи викладання, демонструючи їх варіативність. 3. Розвивати співпрацю з підприємствами (установами, організаціями тощо) в питанні проходження студентами практики. 4. Посилити інформування здобувачів вищої освіти про програми академічної мобільності, можливості визнання і перезарахування РН здобутих у неформальній/інформальній освіті. 5. Зародовжувати практику проведення вебінарів та круглих столів щодо інформування про необхідність дотримання академічної доброчесності, її принципи і норми. 6. Систематизувати роботу НПП кафедри над професійним розвитком. При перегляді ОП було розширено вибірову складову за рахунок дисциплін, що враховують сучасні потреби галузі та крафтового виробництва, удосконалено систему оцінювання результатів навчання шляхом посилення ролі практичних компонентів; розширено співпрацю з роботодавцями для більш тісної інтеграції практики в освітній процес. Крім того, враховано рекомендації щодо створення додаткових можливостей академічної мобільності та саморозвитку викладачів.

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

Культура якості освіти у ДБТУ формується згідно «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ДБТУ» (<https://surl.li/qikyul>). Культура якості освіти розвивається за рахунок формування комплексного підходу до органічного поєднання всіх рівнів освітнього процесу. Ключову роль у системі ЗЯО відіграє активна участь здобувачів вищої освіти та НПП в ухваленні рішень щодо організації освітнього процесу, що дозволяє оперативно враховувати їхні пропозиції та зауваження з удосконалення ОП та оновлення змісту ОК. Поряд з цим, функціонує ефективна система зворотного зв'язку, яка передбачає проведення регулярного анкетування здобувачів вищої освіти та роботодавців, випускників щодо якості навчання та задоволеності наданих освітніх послуг, методів викладання, практичної підготовки. Отримані дані аналізуються та використовуються для вдосконалення ОП та підвищення рівня надання освітніх послуг. ДБТУ також підтримує професійний розвиток НПП, надаючи їм

можливості для підвищення кваліфікації через участь у програмах академічної мобільності, наукових конференціях, семінарах, тренінгах, вебінарах, стажуваннях на базі провідних ЗВО або передових підприємствах галузі. Це сприяє впровадженню сучасних освітніх технологій і інноваційних методів викладання, що позитивно впливає на якість освітнього процесу. Для здобувачів освіти створюються умови для академічної мобільності, участі у науково-дослідній роботі, міжнародних проєктах, конкурсах і конференціях. За допомогою таких заходів в освітньому середовищі університету формується стійка культура якості освіти, що сприяє постійному вдосконаленню освітніх послуг і підготовки висококваліфікованих фахівців.

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Освітня програма має чіткий рівень узгодженості за підкритеріями 8.1.-8.7. Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регулюються внутрішньою документацією, якої ЗВО дотримується на практиці. Зацікавлені сторони (здобувачі, органи студентського самоврядування, роботодавці) залучені до процесу перегляду ОП та забезпечення її якості як партнери. ЕГ не знайшла ознак порушень затверджених правил та процедур, пов'язаних з розробленням, затвердженням, моніторингом та періодичним переглядом освітньої програми. Отже, діяльність ЗВО в розрізі процедур моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми відповідає вимогам підкритерію 8.1. Пропозиції здобувачів вищої освіти, випускників та роботодавців беруться до уваги під час перегляду освітньої програми. ЕГ переконалася, що здобувачі залучаються до удосконалення ОП шляхом анкетування, бесід, обговорення ОП на засіданнях робочих груп та кафедри, але водночас аналіз результатів опитування показав, що воно проводиться лише один раз на рік і анкети представлені на сайті не забезпечують повний аналіз якості ОП. За рахунок малої кількості проанкетованих респондентів не формується об'єктивна оцінка ОП, отже відповідність підкритерію 8.2. є частковою. На ОП налагоджена співпраця з роботодавцями. Обговорення ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» проводиться на різних заходах: круглих столах, конференціях, гостьових лекціях, виїзних заняттях. Роботодавці залучені до рецензування ОП., мають спільні публікації з НПП та приймають участь у виконанні спільних госпрозрахункових тем (підкритерій 8.3. має повну відповідність). ЗВО збирає, аналізує та враховує інформацію щодо кар'єрного зростання випускників ОП Проводяться анкетування та опитування випускників, підтримується контакт через соціальні мережі та особисті зустрічі, що відповідає підкритерію 8.4. Система забезпечення якості ЗВО забезпечує вчасне реагування на результати моніторингу ОП та її реалізації, зокрема за результатами опитування заінтересованих сторін (підкритерій 8.5). Результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги під час перегляду ОП. Акредитація ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» здійснюється вперше, але при цьому були враховані рекомендації ЕГ, висловлені під час акредитації інших ОП в ДБТУ, що відповідає підкритерію 8.6. В академічній спільноті ЗВО сформована культура якості освіти, що сприяє постійному розвитку ОП (підкритерій 8.7). Позитивними практиками за критерієм є: Розмежування у структурі університету центру менеджменту освіти і відділу ліцензування, акредитації та інформаційного забезпечення. В цілому світня програма відповідає вимогам Критерію 8 на рівні В.

Недоліки

Суттєвих недоліків не виявлено та водночас: Опитування здобувачів проводиться лише раз на рік, що не відображає об'єктивність оцінювання, особливо при дистанційному навчанні. Відсутнє опитування щодо якості викладання на конкретній ОК за результатами її вивчення. Відсутня анкета щодо оцінки професійної компетентності викладачів. На вкладці центру менеджменту освіти офіційного сайту університету не оприлюднено перелік заходів, які проводить відділ, відсутні анкета зворотного зв'язку з відділом та узагальнені результати постакредитаційних моніторингів.

Рекомендації

ЕГ рекомендує починаючи з другого семестру 2025-2026 н.р. активізувати діяльність відділу якості освіти шляхом удосконалення системи здійснення ключових моніторингових процедур на постійній основі. ЕГ рекомендує гаранту та керівнику відділу менеджменту якості освіти протягом другого семестру 2025-2026 н.р. розробити та оприлюднити анкету щодо професійних компетентностей викладачів, наприклад «Викладач очима студентів» ЕГ рекомендує гаранту та завідувачу кафедри в другому семестрі 2025-2026 н.р. розробити анкету щодо якості викладання окремої ОК за результатами її вивчення ЕГ рекомендує центру менеджменту якості освіти в 2026-2027 н.р. проводити анкетування здобувачів з періодичністю 1 раз на семестр.

Рівень відповідності Критерію 8.

Рівень В

Критерій 9. Прозорість та публічність:

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

У ДБТУ чітко визначені правила та процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу. Для науково-педагогічних працівників вони закріплені трудовими договорами (контрактами) та посадовими інструкціями, для здобувачів це договори про навчання (державна/контрактна форма). Права та обов'язки регламентуються внутрішніми документами ЗВО, розробленими відповідно до чинного законодавства України, серед яких: Статут ДБТУ; Колективний договір (<https://surl.lt/liuhbh>); Правила прийому до ДБТУ; Положення про планування й облік навчальної роботи та основних видів методичної, наукової, організаційної та профорієнтаційної роботи НПП; Положення про організацію освітнього процесу; Положення про освітні програми; Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин; Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти; Положення про конкурсну комісію при заміщенні вакантних посад НПП; Положення про комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами та інше. (<https://surl.li/mldlvv>). Документи викладені у структурованому вигляді та сформульовані так, щоб бути зрозумілими для всіх учасників освітнього процесу. Вони містять детальні положення щодо академічних, організаційних, наукових та етичних аспектів, що дозволяє здобувачам і викладачам чітко усвідомлювати свої права та обов'язки. Доступність інформації забезпечується через офіційний сайт університету (<https://surl.li/flpns>), а також через спеціальні вкладки для здобувачів: «Студенту» (<https://surl.li/lfpale>) та «Сторінка здобувача» (<https://surl.li/injian>), де розміщено всі необхідні нормативні документи та положення щодо правил і процедур, що гарантує прозорість, рівний доступ до інформації та зрозумілість правил для всіх учасників освітнього процесу зокрема за ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів».

2. Заклад вищої освіти не пізніше ніж за місяць до затвердження освітньої програми або змін до неї оприлюднює на своєму офіційному вебсайті відповідний проєкт із метою отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін

На сайті ДБТУ розміщено інформацію про освітню програму «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» (<https://surl.li/bbysia>), включно з даними про гаранта ОП та членів проєктної групи, також ця інформація продубльована на сайті факультету (<https://surl.lu/aizbnk>). Для отримання зауважень і пропозицій від зацікавлених сторін університет забезпечує організовану комунікацію між стейкхолдерами, представниками випускників та академічної спільноти з гарантом ОП і членами проєктної групи (<https://surl.li/wujjst>). Отримані зауваження та пропозиції систематично опрацьовуються на робочих зустрічах проєктної групи, обговорюються та узгоджуються для подальшого врахування у освітній програмі. Результати розгляду та внесені зміни публікуються у вигляді протоколів або повідомлень на сайті університету (<https://surl.li/vuysy>), що забезпечує прозорість процесу та відкритість для всіх зацікавлених сторін.

3. Заклад вищої освіти забезпечує на своєму вебсайті відкритий доступ до інформації та документів відповідно до законодавства. Заклад вищої освіти своєчасно оприлюднює на своєму офіційному вебсайті точну та достовірну інформацію про освітню програму (освітню програму у повному обсязі, навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства

Державний біотехнологічний університет забезпечує відкритий доступ до всієї необхідної інформації про освітню програму «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» на офіційному сайті факультету (<https://surl.li/eiovbz>). Кожен зацікавлений учасник освітнього процесу має можливість ознайомитися з навчальними планами, силабусами дисциплін та інформацією щодо формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів. Для отримання зауважень або пропозицій від стейкхолдерів, випускників та представників академічної спільноти університет організував прямий контакт із гарантом ОП та членами проєктної групи. Усі отримані відгуки опрацьовуються на робочих зустрічах проєктної групи, узгоджуються та за потреби враховуються при внесенні змін до освітньої програми. Результати розгляду оприлюднюються у вигляді протоколів або повідомлень на сайті університету, що забезпечує прозорість процесу. Сайт факультету розроблений таким чином, що інформацію легко знайти, а при необхідності передбачена можливість швидкого зворотного зв'язку зі службою технічної підтримки медіацентру. В університеті встановлені процедури своєчасного оновлення даних на сайті, завдяки чому інформація залишається актуальною та достовірною (<https://surl.cc/hjdoxw>). Інформація про освітню програму є, чіткою та не вводить в оману здобувачів та вступників (<https://surl.lt/qrwwoa>), включно з даними щодо придатності до працевлаштування, присвоєння професійної кваліфікації, переліку обов'язкових та вибірових компонентів програми та силабусів дисциплін, що забезпечує ефективне планування освітньої траєкторії та доступ до необхідних ресурсів для всіх учасників освітнього процесу.

Загальний аналіз щодо Критерію 9:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Правила та процедури, що регламентують права й обов'язки всіх учасників освітнього процесу за ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів», сформульовані чітко, зрозуміло та доступно, що відповідає рівню В за підкритерієм 9.1 Критерію 9. ЗВО своєчасно розміщує на офіційному вебсайті проєкт освітньої програми для отримання зауважень та пропозицій від зацікавлених сторін, що відповідає рівню В за підкритерієм 9.2. Університет дотримується політики відкритості та прозорості інформації: всі необхідні дані щодо навчального процесу, навчальні плани, силабуси та інші додаткові матеріали доступні на сайті факультету та ЗВО, що повністю відповідає рівню В за підкритерієм 9.3 Критерію 9. Таким чином, освітня програма «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» відповідає рівню В за Критерієм 9. Позитивні практики за критерієм: – Офіційний вебсайт організовано у зручній структурі та містить актуальну інформацію, необхідну для всіх учасників освітнього процесу.

Недоліки

Інформація про силабуси та обов'язкові компоненти ОП публікується на сайті факультету та в системі дистанційного навчання, але не на сайті відповідної кафедри.

Рекомендації

ЕГ рекомендує медіацентру з 2026–2027 н.р. забезпечити публікацію інформації про обов'язкові компоненти зокрема ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» на сайті відповідної кафедри для підвищення доступності та зручності користування.

Рівень відповідності Критерію 9.

Рівень В

Критерій 10. Навчання через дослідження:

1. Зміст освітньо-наукової (освітньо-творчої) програми забезпечує повноцінну підготовку аспірантів (ад'юнктів) до розв'язання комплексних проблем у галузі професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності за відповідною спеціальністю (спеціальностями) та/або галуззю знань (галузями знань), володіння методологією наукової та педагогічної діяльності

не застосовується

2. Наукова (освітньо-творча) діяльність аспірантів (ад'юнктів) відповідає напряму досліджень (творчості) наукових (творчих) керівників

не застосовується

3. Заклад вищої освіти здатний сформувати разові спеціалізовані вчені ради (разові спеціалізовані ради з присудження ступеня доктора мистецтва) для атестації аспірантів (ад'юнктів), які навчаються на відповідній освітній програмі

не застосовується

4. Заклад вищої освіти організаційно та матеріально забезпечує можливості для виконання наукових досліджень (творчих проєктів) і апробації їх результатів відповідно до тематики аспірантів

(ад'юнктів) (проведення регулярних конференцій, семінарів, колоквіумів, концертів, спектаклів, майстер-класів, персональних виставок, публічних виступів, надання доступу до використання лабораторій, обладнання, інформаційних та обчислювальних ресурсів тощо)

не застосовується

5. Заклад вищої освіти забезпечує можливості для залучення аспірантів (ад'юнктів) до міжнародної академічної спільноти за спеціальністю, зокрема через виступи на конференціях, публікації, концерти, спектаклі, майстер-класи, персональні виставки, публічні виступи, участь у спільних дослідницьких (творчих мистецьких) проєктах тощо

не застосовується

6. Наявна практика участі наукових (творчих) керівників аспірантів (ад'юнктів) у дослідницьких (творчих мистецьких) проєктах, результати яких регулярно публікуються, презентуються та/або практично впроваджуються

не застосовується

7. Заклад вищої освіти забезпечує дотримання академічної доброчесності у професійній діяльності наукових (творчих) керівників та аспірантів (ад'юнктів), зокрема вживає заходів для унеможливлення здійснення наукового (творчого) керівництва особами, які вчинили порушення академічної доброчесності

не застосовується

Загальний аналіз щодо Критерію 10:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

не застосовується

Недоліки

не застосовується

Рекомендації

не застосовується

Рівень 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.

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 експертного оцінювання експертна група вважає, що освітня програма відповідає Критеріям за наступними рівнями відповідності:

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

За результатами експертного оцінювання рішенням експертної групи є **акредитація**.

Додатки до звіту:

Документ	Назва файла	Хеш файла
Додаток	Додаток до звіту ЕГ Перелік суттєвих недоліків.xlsx	nHrpVosHiLSoTFqTN15GMcvRoyKSuW4qqLb8A5Iw6s=

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

Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.

Керівник експертної групи

Євчук Яна Валеріївна

Члени експертної групи

Будник Ніна Василівна

Мельник Оксана Юріївна

Мінченко Юлія Ярославівна