

ЗВІТ
експертної групи

Заклад вищої освіти	Державний біотехнологічний університет
Освітня програма	52595 Харчові технології в ресторанній індустрії
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	52595
Назва ОП	Харчові технології в ресторанній індустрії
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-

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:

Акредитаційна експертиза освітньої програми «Харчові технології в ресторанній індустрії» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня, що реалізується у Державному біотехнологічному університеті, відбулася у відкритій та конструктивній атмосфері. Експертна група підтвердила відповідність мети програми місії та стратегії університету, а програмних результатів навчання – стандарту вищої освіти та потребам стейкхолдерів. Освітня програма має чітку структуру, спрямована на формування компетентностей для розв'язання комплексних завдань харчових підприємств і закладів ресторанної індустрії, забезпечує можливість індивідуальних освітніх траєкторій, ґрунтується на студентоцентрованому підході та принципах академічної свободи. Вступні правила є прозорими, недискримінаційними. Ресурсне забезпечення (кадрове, матеріально-технічне, фінансове та навчально-методичне) є достатнім для досягнення цілей програми. Університет має процедури забезпечення доступності ОП та визнання результатів навчання, упроваджує сучасні форми навчання, а критерії оцінювання є чіткими й зрозумілими. Освітній процес організовано належним чином, функціонує інфраструктура, що відповідає потребам здобувачів. В університеті діє система внутрішнього забезпечення якості, підтримується політика прозорості, а також система заохочення професійної майстерності викладачів і успіхів здобувачів освіти. Освітній процес забезпечують висококваліфіковані науково-педагогічні працівники, які мають відповідність освітнім компонентам, активну публікаційну діяльність, беруть участь у наукових дослідженнях і співпрацюють з роботодавцями. Позитивні практики: 1) широка співпраця з українськими та європейськими ЗВО-партнерами та науково-дослідними установами; 2) наявна практика інтеграції НПП у Міжнародний освітній простір; 3) наявність власних наукових шкіл; 4) можливість проходження практики та стажування здобувачів за кордоном; 5) висока залученість професіоналів практиків до викладання освітніх компонент та проведення занять на базі підприємств харчової промисловості та ресторанного бізнесу; 6) наявна можливість виконання наукових досліджень у різних підрозділах ДБТУ та філіях кафедр на підприємствах згідно з угодами про співробітництво; 7) активне впровадження інноваційних пропозицій експертів галузі харчових виробництв в освітній процес завдяки функціонуванню в ЗВО Ради роботодавців та Центру технологічних інновацій; 8) високий рівень обізнаності здобувачів з інтерактивними технологіями і формами навчання; 9) дієва система мотивації НПП до професійного розвитку; 10) активна участь НПП у різноманітних заходах імплементації принципів академічної доброчесності в освітній процес; 11) безпечне освітнє середовище: укриття у всіх корпусах та гуртожитках; 12) наявність належних для навчання та проживання в гуртожитку умов здобувачів із особливими освітніми умовами.

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. На веб-сторінці Центру менеджменту якості освіти ЗВО відсутній систематизований перелік заходів, спрямованих на вдосконалення освітнього процесу, який реалізується в 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 на 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 харчових технологій у ресторанній індустрії 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 «Харчові технології в ресторанній індустрії» 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. Очільника Центру менеджменту якості освіти ЗВО 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. Проєктування 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 «Харчові технології в ресторанній індустрії» другого магістерського рівня 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>). Перелік результатів навчання, зазначених в ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» відповідає результатам навчання визначеним Стандартом. Вони досягаються через реалізацію 12 обов'язкових компонент – матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми наведена в ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» вказує, які саме освітні компоненти сприяють досягненню певних ПРН. Зокрема, аналізувати та приймати ефективні рішення, у тому числі у невизначених ситуаціях – ОК 1.1-1.3, 1.5-1.9, 2.2-2.3; застосовувати сучасні обладнання, статистичні та інші методи оброблення експериментальних даних, обирати та впроваджувати у виробничу діяльність ефективні технології, методи управління, планувати і виконувати наукові дослідження – ОК 1.1, 1.4-1.9, 2.2, 2.3; розробляти та впроваджувати технології харчової продукції з урахуванням інновацій в галузі, забезпечувати безпечність та якість харчової продукції, захищати інтелектуальну власність, доносити результати до цільової аудиторії – ОК 1.2, 1.3, 1.5-2.3. Досягнення індивідуальних освітніх траєкторій та реалізація особистісних інтересів здобувачів вищої освіти ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» забезпечується шляхом розширення спектру ПРН через впровадження варіативних вибіркового 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

Професійного стандарту за спеціальністю 181 «Харчові технології» на час відкриття ОП та проведення акредитаційної експертизи не було прийнято. Присвоєння професійних кваліфікацій за ОП не передбачено. Однак, зміст та програмні результати навчання (ПРН) ОП "Харчові технології в ресторанній індустрії" 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 підкріплено відповідними освітніми компонентами у змісті ОП, спеціальними компетентностями та програмними результатами навчання.

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

Мета ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців високого рівня, конкурентоспроможних на вітчизняному та міжнародному ринку праці, які володіють інтегральною, загальними і спеціальними компетентностями та здатні інтегрувати свої знання для вирішення комплексних завдань харчових підприємств та закладів ресторанної індустрії, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності з метою задоволення ціннісних очікувань стейкхолдерів є чітко сформульованою та узгоджується із Стратегічним планом розвитку ДБТУ на 2022–2027 роки (norm-b-strat.pdf) у контексті підготовки висококваліфікованих, інтелектуально розвинених і соціально відповідальних фахівців (задоволення очікувань стейкхолдерів, відповідність потребам суспільства); використання сучасних цифрових технологій (інноваційність та орієнтація на інноваційні технології). Мета ОП чітко відповідає концепції освітньої діяльності ЗВО, яку окреслено у

Статуті ДБТУ (Statut-DBTU-12-2022.pdf). Цілі ОП відповідають основним пріоритетним напрямам діяльності ДБТУ, відбивають тенденції розвитку науки і спеціальностей та зосереджені, переважно, на формуванні у здобувачів вищої освіти інтегральної, загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчових підприємств та закладів ресторанної індустрії, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог. Відмінною рисою ОП, як зазначено у відомостях СО, є її інтегрований інноваційний підхід до підготовки фахівців, який охоплює передові напрями – від розробки інгредієнтного складу та технологічного забезпечення (включно з ощадливим виробництвом та НАССР) до конструювання харчової продукції та аналізу сучасних форматів ресторанної індустрії. 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

Робоча група з перегляду та оновлення ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» складається з шести осіб – представників науково-педагогічного персоналу та роботодавців. Інтерв'ювання різних фокус-груп підтвердило активну участь усіх стейкхолдерів у вдосконаленні програми, зокрема щодо змісту освітніх компонентів. Комунікація відбувається під час засідань робочої групи та кафедри, конференцій, візитів на підприємства, майстер-класів, засідань Ради роботодавців, ярмарків вакансій і неформальних зустрічей. Усі пропозиції систематично аналізуються на засіданнях робочої групи. До обговорення були залучені роботодавці: ТОВ «Тайфун-2000», «КАПС ФУД СИСТЕМС», «ФУД ДЕВЕЛОПЕР», «Українська варенична», керівництво ресторану «Хвоя», а також здобувачі та випускники ОП – Владислав Калембет (R&D технолог ТДВ «Укроліяпродукт») та Олена Горелкова (інженер-технолог ТОВ «Група ТФ»). Вони запропонували активніше залучати фахівців-практиків, проводити заняття на підприємствах, приділяти більше уваги новим тенденціям ресторанної індустрії. Роботодавці також рекомендували включити до вибірових дисциплін «Ощадливе виробництво» та «Сучасні технології пакування харчової продукції». Під час формулювання мети ОП враховано пропозиції академічної спільноти ДБТУ, зокрема щодо коригування кількості годин практичних і лабораторних занять в ОК «Сучасні формати закладів ресторанної індустрії» та «Методологія наукових досліджень». Представники вітчизняної науки О.Ю. Мельник (СНАУ) та О.Ю. Давидова (ХНЕУ ім. С. Кузнеця) наголосили на необхідності посилення науково-дослідної складової та розширення вибірових компонент, орієнтованих на цифрові технології (ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» - Державний біотехнологічний університет). Усі пропозиції були враховані гарантом і робочою групою та включені до змісту програми. ОП отримала схвальні рецензії роботодавця О.П. Тищенко (д.т.н., ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС») та М.Ф. Кравченка (д.т.н., професора ДТЕУ). Зауваження, зазначені в рецензіях, враховано під час оновлення ОП. У ДБТУ проекти ОП підлягають обов'язковому громадському обговоренню: на сайті університету в рубриці «Обговорення» створена вкладка «Освітні програми» (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/osvitni-programi/>). Пропозиції та потреби здобувачів також вивчаються через анкетування, результати якого публікуються у розділі «Якість освіти» (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/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 ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» та ПРН відповідають тенденціям розвитку науки та спеціальності в контексті галузі 18 – Виробництво та технології, що відображено в наукових публікаціях НПП залучених до викладання ОК (табл. 2 ВСО.). У ВСО зазначено, що ОП узгоджується із Концепцією розвитку спеціальності 181 – Харчові технології ДБТУ, що відображена в 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. Мета ОП та РН визначаються з урахуванням тенденцій ринку праці та регіонального контексту Харківського регіону, стратегічних документів, що формують пріоритети розвитку держави й регіону. Відповідно до Положень Стратегії розвитку Харківської області на 2021–2027 роки та Стратегії розвитку міста Харкова до 2030 року, відновлення, структурна модернізація та інноваційна трансформація підприємств харчової промисловості визначаються як пріоритетні чинники підвищення рівня продовольчої безпеки регіону. Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців нового покоління, спроможних забезпечувати стале, науково обґрунтоване функціонування харчової індустрії Харківського регіону, її технологічний поступ і конкурентоспроможність в умовах воєнних викликів і в період післявоєнної реконструкції економіки. Аналіз ринку праці у межах ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» відбувається шляхом опрацювання інформації, яка оприлюднюється на сайті Державної служби зайнятості, спеціалізованих сайтах з пошуку роботи та оприлюднення вакансій, взаємодії та спілкування з представниками роботодавців у різних формах. Актуальність ОП підтверджена великим попитом з боку роботодавців, про що свідчать результати інтерв'ювання у відповідній фокус-групі (зустріч 9). У відповідь на запитання про те, що конкретно було внесено до освітньої програми після аналізу аналогічних програм інших ЗВО, гарант ОП Ольга ГРИНЧЕНКО пояснила наступне: під час розробки освітньої програми, обов'язково вивчалися аналогічні програми як в Україні, так і за кордоном. При цьому, особливу увагу звернули на ключові аспекти реалізації аналогічних ОП в Державному торговельно-економічному університеті. Національному університеті харчових технологій, Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя, Дніпровському національному університеті ім. Олеса Гончара, Полтавському університеті економіки і торгівлі в частині формування обов'язкових і вибірових освітніх компонент. На основі магістрських ОП закордонних ЗВО (Вагінгенського університету.

Гентський університету, Католицького університету Левена) оновлено зміст ОК загального та фахового спрямування. Загалом мета та програмні результати ОП визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки, спеціальності, ринку праці, галузевого та регіонального контексту та досвіду аналогічних та вітчизняних ОП.

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» 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 «Харчові технології в ресторанній індустрії» повністю відповідає рівню «В» за Критерієм 1. Позитивні практики: 1. Менеджмент ЗВО ДБТУ має чітке бачення перспектив розвитку освітньої програми «Харчові технології в ресторанній індустрії» освітнього рівня «Магістр», цілеспрямовано реалізує Стратегію розвитку ЗВО; ОП враховує галузевий контекст і потреби ринку праці у високопрофесійних фахівцях у сфері харчових технологій. 2. Широка залученість всіх основних груп стейкхолдерів до розробки та оновлення ОП; широка співпраця з вітчизняними та закордонними партнерами щодо проєктування та функціонування ОП; фокус програми зорієнтований на підготовку фахівців у сфері харчових технологій та ресторанній індустрії відповідає профілю ЗВО.

Недоліки

Під час проведення акредитаційної експертизи ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ЕГ суттєвих 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 продовжувати активно залучати учасників освітнього процесу, зокрема всіх груп стейкхолдерів, до процедур обговорення ОП та надання конструктивних пропозицій, спрямованих на підвищення якості реалізації ОП в освітньому середовищі ДБТУ.

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 «Харчові технології в ресторанній індустрії», 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 відведено 16 кредитів ЄКТС, тобто 17,7 % загального навантаження. ЕГ засвідчує відповідність обсягу ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» 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 на сайті ЗВО (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/normativna-baza/>), визначаються загальні вимоги щодо змісту і структури освітніх програм. ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» містить обов'язкові освітні компоненти: дисципліни загальної підготовки (6 кредитів ЄКТС), дисципліни професійної та практичної підготовки (44 кредити ЄКТС), кваліфікаційна робота (проект) – 16 кредитів ЄКТС. На вибірковій дисципліні відведено 24 кредити ЄКТС. Наведена в ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» 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 та інжиніринг в харчовій промисловості», «Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії», «Конструювання харчової продукції», «Методологія наукових досліджень», «Інтелектуальна власність та патентознавство», «Оцінка ефективності бізнес-проектів», «Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості», «Сучасні формати закладів ресторанної індустрії» 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 (проекту). Обов'язкові освітні компоненти за ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ЦЗП 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 (проекту) – 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)

Змістове наповнення ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ДБТУ узгоджується з предметною областю галузі знань 18 «Виробництво та технології» та відповідає вимогам Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня, затвердженого наказом 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>). За результатами аналізу ОП, навчальних планів, силабусів і робочих програм освітніх компонентів експертною групою встановлено, що їх теоретичний і практичний зміст у своїй сукупності відповідає заявленій предметній області, що підтверджується структурою обов'язкових і вибірових компонентів. Освітні компоненти ОК1.5 «Інноваційні технології та інжиніринг у харчовій промисловості», ОК1.3 «Оцінка ефективності бізнес-проектів», ОК1.6 «Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії» та ОК1.7 «Конструювання харчової продукції» забезпечують формування фахових компетентностей щодо розроблення та впровадження програм розвитку підприємств ресторанної індустрії та проведення оцінювання їхньої результативності. Зазначені компоненти спрямовані на досягнення програмних результатів навчання, що охоплюють сучасні наукові підходи у сфері харчових технологій і ресторанного бізнесу, та формують здатність здобувачів планувати, організовувати і виконувати наукові дослідження з належним аналізом і обґрунтуванням отриманих висновків. Зокрема, ОК1.1 «Інтелектуальна власність та патентознавство» формує компетентності щодо правового захисту об'єктів інтелектуальної власності, проведення патентних досліджень та підготовки відповідної документації на винаходи і корисні моделі. Перелік вибірових ОК, запропонований випусковою кафедрою, зокрема: «Наукові основи виробництва та зберігання харчової продукції», «Сучасні технології пакування», «Діджиталізація в ресторанній індустрії», «Цифрові технології та CRM-системи», сприяє поглибленню професійної підготовки здобувачів та забезпечує досягнення програмних результатів, що базуються на сучасних наукових розробках та технологічних інноваціях. Усі зазначені освітні компоненти спрямовані на здатність здобувачів чітко, логічно та аргументовано доносити свої професійні знання різним категоріям аудиторій, а також виконувати науково-дослідну діяльність у сфері ресторанних технологій із ґрунтовним аналізом отриманих результатів. Водночас у рубриці «Придатність до працевлаштування» профілю ОП подано надто узагальнену характеристику («Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій»). Доцільним є уточнення конкретних професійних назв робіт із відповідними кодами згідно з Національним класифікатором ДК 003:2010 (із урахуванням Зміни № 11, наказ Мінекономіки №5573 від 29.12.2022), що підкреслить відповідність освітньої програми 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

У структурі ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» за другим рівнем вищої освіти передбачено можливість обрання вибіркового освітнього компонент в обсязі 24 кредити ЄКТС (26,6 %). Порядок обрання дисциплін регламентується такими внутрішніми нормативними документами ЗВО, як: «Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ» (pol-org-op-25rv1.pdf), «Положенням про порядок обрання здобувачами освіти вибіркового навчального дисциплін у ДБТУ» (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 елективних дисциплін. Відповідно до встановлених нормативних документів, на офіційному веб-сайті ЗВО сформовано перелік вибіркового освітнього компонент, доступних для здобувачів (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/osvitno-profesijni-programy/opp-xtri-bak/>). До нього включено вибіркові дисципліни загальноосвітнього (гуманітарного) спрямування, орієнтовані на розвиток soft skills та вибіркові дисципліни професійного спрямування, що забезпечують удосконалення hard skills. Кожна вибірка освітнього компонента має силабус, розроблений за уніфікованою затвердженою формою який розміщено у відкритому доступі. Обираючи компоненти варіативної частини освітньої програми, здобувачі завершують формування власного індивідуального навчального плану. Вивчення обов'язкових освітніх компонент розпочинається з першого семестру. Здобувачі мають можливість самостійно обрати 6 вибіркового освітнього компонент через Google-форми, формуючи індивідуальну освітню траєкторію відповідно до власних освітніх цілей та професійних інтересів. Крім того, здобувачам надається право обирати вибіркові компоненти з інших освітніх програм у межах визначеного кредитного навантаження. У такому разі вибір здійснюється шляхом подання відповідної заяви до деканату. Під час інтерв'ювання здобувачів вищої освіти (зустріч 6) вони підтвердили свою ознайомленість з наявними порядком і процедурами обрання ВК та достатній рівень задоволеності існуючою системою, її чіткістю та зрозумілістю. Інформування здобувачів з питань вибору елективних ОК здійснюють куратори груп, гарант ОП та НПП. Крім ОК вільного вибору, можливості для формування індивідуальної освітньої траєкторії створюються для здобувачів завдяки обранню тематики наукових досліджень, курсових робіт, баз виробничої практики, виконанню індивідуальних завдань за різними ОК, участі у проходженні курсів неформальної освіти та реалізації права на академічну мобільність. Водночас ЕГ зазначає, що в ЗВО відсутня система автоматизованого вибору елективних дисциплін, через що існує ризик впливу науково-педагогічних працівників на рішення здобувачів вищої освіти.

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 ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» другого рівня вищої освіти в ДБТУ регламентується «Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ» (pol-org-op-25rv1.pdf) та «Положенням про практичне навчання здобувачів освіти в ДБТУ» (pol-pro-practk-navch-23.pdf), якими визначено мету і види практик, особливості взаємодії з базами практик, процес організації та керівництва практикою та підведення підсумків практики. За ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» передбачена виробнича (6 кредитів ЄКТС) та переддипломна практика (3 кредити ЄКТС), метою яких є узагальнення й удосконалення набутих компетентностей, оволодіння професійним досвідом та формування готовності випускників до самостійної професійної діяльності й підготовки матеріалів для кваліфікаційних робіт здобувачів другого (магістерського) рівня. Практична підготовка ЗД.ВО передбачає набуття інтегральної компетентності, п'яти загальних компетентностей (ЗК 1–ЗК 5); шести спеціальних (СК 1–СК 6), що дозволяють досягти вісім програмних результатів навчання – ПРН 1–ПРН 6, ПРН 10, ПРН 11. На сайті кафедри харчових технологій у ресторанній індустрії у рубриці «Партнери та стейкхолдери» розміщено перелік підприємств, установ та організацій – баз для проходження виробничої практики здобувачами вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/kafedra-harchovih-tehnologij-v-restorannij-industriyi/partnery-ta-stejkholdery/>), з якими укладені угоди про співпрацю (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/spivrobitnytstvo/>), з-поміж яких здобувачі мають право обирати відповідну базу практики, або ж можуть також запропонувати її самостійно. Аналіз наданих зразків звітів з переддипломної практики, матеріалів інтерв'ювання НПП (зустріч 4) та наскрізних програм виробничої (ОК 2.1) і переддипломної (ОК 2.2) практик дав змогу встановити, що основною метою практичної підготовки є формування в здобувачів сучасних підходів до організації праці в ресторанній індустрії та розвиток професійних компетентностей для самостійного виконання фахових завдань у реальних ринкових умовах. Практична підготовка здобувачів вищої освіти відбувається також під час проведення практичних занять з ОК із залученням професіоналів-практиків, зокрема, в умовах виробництва (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/kafedra-harchovih-tehnologij-v-restorannij-industriyi/partnery-ta-stejkholdery/>). Під час зустрічі з ЕГ здобувачі вищої освіти (зустріч 4) повідомили про загальне задоволення можливостями практичної підготовки та поінформованість щодо процедур її проходження. Водночас роботодавці (зустріч 9) наголосили на необхідності подальшого посилення практичної складової з урахуванням специфіки діяльності підприємств харчової промисловості та ресторанного бізнесу.

6. Освітня програма передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок

Набуття соціальних навичок здобувачами вищої освіти, які навчаються на ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» відбувається, передусім, у межах вивчення обов'язкових компонент: «Інтелектуальна власність та

патентознавство», «Оцінка ефективності бізнес-проектів», «Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості», «Методологія наукових досліджень», «Сучасні формати закладів ресторанної індустрії» та через опанування вибірових компонент – «Лідерство та тренінги особистісного зростання», «Управління персоналом». Комунікативні навички здобувачів вищої освіти формуються також під час виконання та публічного захисту індивідуальних завдань, захисту лабораторних/практичних робіт, курсових робіт, виступів на наукових студентських конференціях, проходження виробничої та переддипломної практик, захисті кваліфікаційної роботи, участі в діяльності студентського наукового гуртка кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії, участі у діяльності наукових шкіл факультету (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/naukova-robota-fpxv/>), виконання науково-дослідних робіт (https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/kafedra-harchovih-tehnologij-v-restorannij-industriyi/naukova-robota/#nauk_stud), тощо. У фокус-групах з академічним персоналом, що викладає за освітньою програмою (Зустріч 4) та під час інтерв'ювання здобувачів освіти (зустріч 6) та представників студентського самоврядування (зустріч 8), було підтверджено використання НПП інтерактивних технологій навчання – інтерактивні лекції та семінари, практичні роботи в групах, аналіз реальних бізнес-кейсів, ділові ігри, моделювання, презентації та публічні виступи; тренінги, дискусії, завдяки яким здобувачі навчаються приймати рішення, працювати в команді, виявляти лідерські якості, тощо. Участь у соціальних проєктах (<https://savehorses.com.ua/>), волонтерських, патріотичних заходах (<https://biotechuniv.edu.ua/novini/volonterska-diyalnist-nashyh-spivrobitnykiv-ta-zdobuvachiv-vyshhoi-osvity/>) професійних конкурсах та виставках, різноманітних тренінгах також сприяють формуванню м'яких навичок здобувачів освіти. На ОП діє рейтингова система оцінювання наукової, громадської, спортивної та культурно-масової активності здобувачів, що стимулює їхню участь у різних видах діяльності. НПП, залучені до викладання ОК на ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії», розвивають soft skills під час підвищення кваліфікації в Україні та за кордоном, зокрема у співпраці з міжнародними академічними партнерами, виконанні спільних досліджень, участі в проєктах ЕРАСМУС+ (Жан Моне Модуль) та міжнародних гастрономічних фестивалів (<https://biotechuniv.edu.ua/novini/uchast-npp-kafedry-harchovih-tehnologij-v-restorannij-industriyi-v-mizhnarodnomu-festyvali-barbekyu/>).

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

Розподіл фактичного навантаження здобувачів вищої освіти у ДБТУ регламентується таким внутрішнім нормативним документом, як «Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ» (pol-org-op-25rv1.pdf). Згідно із зазначеним Положенням, обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 академічних годин, а навчальний день, як складова частина навчального часу здобувача вищої освіти, складає не більше 8 академічних годин. При загальному обсязі 90 кредитів ЄКТС, з яких 6 передбачено на виробничу практику, 3 на переддипломну практику та 16 кредитів ЄКТС на виконання кваліфікаційної роботи (проєкту), кількість годин для проведення аудиторних занять становить 562, що відповідає нормативу. Конкретні співвідношення аудиторних занять та самостійної роботи по окремим ОК регламентуються робочими навчальними планами, зазначені в робочих програмах дисциплін. Аналіз навчального плану ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» 2024 р. засвідчив, що тижневе аудиторне навантаження здобувачів вищої освіти складає: 18 годин у першому семестрі, 16 годин у другому семестрі та 18 годин у третьому семестрі. Зведені дані про бюджет часу свідчать, що теоретичне навчання займає 35 тижнів. На заліково-екзаменаційні сесії відведено 5 тижнів, на проходження виробничої та переддипломної практики 6 тижнів, на виконання кваліфікаційної роботи 9 тижнів та на кваліфікаційну атестацію – 1 тиждень. Під час зустрічі з ЕГ здобувачі вищої освіти (зустріч 6). засвідчили оптимальність наявного 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 «Харчові технології в ресторанній індустрії» та її навчальний план включають практичну підготовку для здобувачів вищої освіти, що дозволяє їм набути необхідних для професійної діяльності компетентностей. Організація проведення практики визначена в «Положенні про організацію освітнього процесу в ДБТУ» (pol-org-op-25rv1.pdf) та в «Положенні про практичне навчання здобувачів освіти в ДБТУ» (pol-pro-practk-navch-23.pdf). Перелік базових підприємств, рекомендованих для проходження практики студентами ОП, що акредитується, представлено на веб-сайті кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/kafedra-harchovih-tehnologij-v-restorannij-industriyi/partnery-ta-steykholderi/>) 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 вищої освіти також мають можливість проходити практику за кордоном у межах укладених договорів про співпрацю, що доступні за вищезазначеним посиланням. У фокус-групах здобувачів ОП (зустріч 6) та представників студентського самоврядування (зустріч 8) підтверджено проходження практики на провідних підприємствах харчової промисловості. До освітнього процесу залучаються представники бізнесу для проведення майстер-класів і гостьових лекцій, зокрема під час вивчення ОК «Інноваційні технології та інжиніринг у харчовій промисловості». Ознайомлення зі звітами з практики, наданими на запит ЕГ, підтверджує їх виконання відповідно до наскрізних програм практик. Під час інтерв'ювання у фокус-групі роботодавців (зустріч 9), були присутні представники чотирьох підприємств харчової промисловості: директор CAPS FOOD SYSTEMS ES, S.L, (Іспанія) Ольга ТИЩЕНКО; директор з виробництва ТОВ «КАПС ФУД СІСТЕМС» Олена ВІТАНОВА; заступник директора з управління

персоналом ТОВ «Тайфун-2000» Катерина ЗАТОНОВА; шеф-кухар ТОВ «Українська варенична», мережа закладів по Україні Іван ПОСТИКА, з якими впродовж тривалого часу співпрацює ДБТУ на предмет проходження практик. Всі вони зазначили про належний рівень підготовки здобувачів ОП і готовність їхніх установ й надалі приймати студентів на практику і роботу. Навчання здобувачів вищої освіти за дуальною формою наразі не здійснюється. Проте, під час зустрічі ЕГ з керівником та менеджментом ЗВО, проректор з науково-педагогічної роботи Серік М.Л. наголосив на тому, що ДБТУ нині створює всі належні передумови для здобуття освіти за такою формою. Зокрема, розроблено та затверджено внутрішній нормативний документ – «Положення про дуальну форму здобуття освіти в ДБТУ» (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/normativna-baza/>) та розпочато обговорення цього питання з представниками роботодавців регіону на предмет реалізації такої форми здобуття освіти в найближчій перспективі.

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 «Харчові технології в ресторанній індустрії» спрямована на формування у здобувачів знань, навичок і компетентностей, необхідних для досягнення глобальних Цілей сталого розвитку, шляхом інтеграції відповідної тематики в освітній процес, практичну підготовку та наукову діяльність. Зміст окремих освітніх компонентів сприяє усвідомленню відповідальності перед майбутніми поколіннями та розвитку екологічно й соціально орієнтованого мислення. Зокрема, в межах ОК 1.3, ОК 1.5, ОК 1.6, ОК 1.9 розглядаються аспекти імплементації Цілей сталого розвитку в діяльність підприємств харчової та ресторанної індустрії, що формує навички критичного аналізу і прийняття збалансованих управлінських рішень. Виконання завдань ОК 1.3, ОК 1.5, ОК 1.6, ОК 1.7, а також кваліфікаційної роботи (ОК 2.3) сприяє розвитку дослідницьких компетентностей та здатності застосовувати інноваційні підходи для розв'язання актуальних проблем галузі відповідно до Цілей сталого розвитку, зокрема Цілі 3 «Міцне здоров'я і благополуччя», Цілі 4 «Якісна освіта», Цілі 9 «Промисловість, інновації та інфраструктура», Цілі 12 «Відповідальне споживання та виробництво» Указу Президента України № 722/2019 «Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року» (<https://mon.gov.ua/nauka/innovatsiyna-diyalnist-ta-transfer-tehnologiy/analitichni-materiali-2/tsili-stalogo-rozvitku>). Таким чином, ОП забезпечує підготовку не лише конкурентоспроможних фахівців, але й соціально відповідальних професіоналів, готових долучатися до розв'язання глобальних соціальних та екологічних викликів.

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» 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 та підкритерієм 2.4 (відсутність автоматизованого вибору вибірових компонент. Позитивні практики: 1. Комплексний підхід до формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти, що базуються на принципах академічної свободи та врахування інтересів кожного здобувача під час вибору ВК, тематики індивідуальних завдань та наукових досліджень, баз практики. 2. Наявність широких можливостей для формування і розвитку соціальних навичок здобувачів як під час освітнього процесу (зокрема, під час вивчення обов'язкових та вибірових освітніх компонент, проходження практик), так і під час участі у різних видах активності (наукові конференції, зустрічі з фахівцями-практиками, діяльність органів студентського самоврядування, громадські та культурно-масові заходи тощо). 3. Наявність практики рейтингового оцінювання наукової, громадської, спортивної та культурно-масової діяльності здобувачів за результатами їх діяльності за відповідний рік, що стимулює їх до підвищення активності в різних сферах. 4. Можливість проходження здобувачами вищої освіти практичної підготовки за кордоном на провідних підприємствах гостинності. 5. ОП достатньою мірою 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.

Недоліки

Під час проведення акредитаційної експертизи ОП ЕГ суттєвих недоліків не виявила, проте варто зазначити наступне: 1. 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 врахуванням 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., автоматизувати процес вибору елективних освітніх компонент за використанням АСУ, яка впроваджується в Університеті.

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 до ДБТУ (<https://surl.li/xiwsra>) є чітко структурованими, оприлюдненими на офіційному вебсайті закладу освіти та відповідають Умовам прийому до закладів вищої освіти України. Вони містять повний перелік вимог до вступників, порядок подання електронних заяв, строки проведення вступної кампанії, опис етапів конкурсного відбору, перелік необхідних документів і методики розрахунку конкурсного бала. Правил прийому є недискримінаційними, базуються на принципах рівності прав та можливостей вступників і не містять обмежень за віком, статтю, соціальним походженням чи станом здоров'я. Усі вимоги визначені виключно з урахуванням особливостей здобуття освітнього ступеня магістра за ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» та специфіки професійної підготовки фахівців відповідного профілю. Для здобуття ступеня вищої освіти магістр за ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» приймаються вступники на основі НРК6 або НРК7. Вступні випробування орієнтовані на перевірку рівня фахової компетентності, що забезпечує об'єктивність і прозорість відбору. Критерії відбору на освітню програму є відкритими та доступними для всіх вступників через офіційний сайт ЗВО. У Правилах прийому визначено складові конкурсного балу — результати ЄВІ (тест загальної навчальної компетентності та тест з іноземної мови) та оцінку фахового вступного іспиту. (<https://surl.li/nokxfr>)

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

До обговорення вимог Правил прийому залучаються представники факультету харчових технологій, гаранті та розробники освітніх програм, члени приймальної комісії, а також представники студентського самоврядування. Обговорення здійснюється на засіданнях факультетських рад і вченої ради університету перед затвердженням оновленої редакції Правил прийому, що забезпечує врахування специфіки підготовки фахівців за відповідною спеціальністю. Програма фахового вступного випробування формується кафедрою харчових технологій із урахуванням змісту освітніх компонентів попереднього рівня (бакалавра) та специфіки підготовки за освітньою програмою «Харчові технології в ресторанній індустрії». Її структура спрямована на оцінювання здатності вступників до аналітичного мислення, володіння базовими технологічними знаннями та розуміння сучасних тенденцій ресторанної індустрії. Програма щорічно переглядається і затверджується рішенням кафедри, погоджується гарантом ОП та ухвалюється приймальною комісією. Правила прийому періодично переглядаються і оновлюються відповідно до змін у нормативних документах Міністерства освіти і науки України, зокрема Умов прийому до закладів вищої освіти. Основні зміни стосуються уточнення форм проведення вступних випробувань, структури конкурсного бала, подання мотиваційних листів та удосконалення електронної системи реєстрації вступників у ЄДЕБО. Усі зміни мали на меті підвищення прозорості вступної кампанії та врахування потреб вступників в умовах воєнного стану. У перспективі планується актуалізація змісту фахового вступного іспиту з урахуванням тенденцій розвитку ресторанної індустрії, впровадження цифрових технологій у сфері харчових виробництв і компетентнісного підходу до оцінювання результатів вступних випробувань.

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

Процедура визнання результатів навчання, здобутих на інших освітніх програмах, регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ», «Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у закладах вищої освіти, у неформальній та інформальній освіті» та «Положенням про академічну мобільність здобувачів освіти ДБТУ», що розміщені на офіційному сайті університету у відкритому доступі. (<https://surli.cc/flkyws>) Визнання результатів здійснюється на підставі поданих здобувачем підтвердних документів (виписок з навчальних планів, академічних довідок, сертифікатів тощо), які аналізуються комісією з визнання результатів навчання. Інформування здобувачів здійснюється на початку навчального року, під час зустрічей з гарантом ОП, кураторами академічних груп, а також через внутрішні інформаційні ресурси університету. Питання можливостей перезарахування результатів розглядаються також під час індивідуального планування освітньої траєкторії. Основними труднощами, з якими зіштовхується ЗВО, є відмінності у змісті освітніх компонентів, обсягах кредитів ЄКТС та системах оцінювання між закладами-партнерами. Такі розбіжності ускладнюють автоматичне перезарахування результатів навчання. Для усунення цих проблем кафедра харчових технологій спільно з гарантом ОП проводить попередній аналіз відповідності результатів навчання, за потреби організовує консультації з викладачами закладу-партнера, а також застосовує гнучкий підхід до визначення еквівалентності результатів. Практика визнання результатів навчання на ОП реалізується. Зокрема, у 2025 році здобувачі другого року навчання Марченко Валерія та Лубинець Марк пройшли навчання в межах програми внутрішньої академічної мобільності в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича. Їм було зараховано результати вивчення тем освітнього компонента «Статистична обробка даних та експертні методи оцінки якості продуктів» (0,53 кредита ЄКТС) та науково-дослідної практики (0,25 кредита ЄКТС). Всі рішення документально оформлені та зберігаються у відповідності до встановленого порядку.

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

Процедура визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та/або інформальній освіті, в ДБТУ регулюється «Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у закладах вищої освіти, у неформальній та інформальній освіті» (<https://surli.li/acwgkg>). Цим документом визначено порядок подання здобувачем заяви, перелік документів, що підтверджують результати навчання (сертифікати, свідоцтва, дипломи короткострокових курсів тощо), а також механізм їх розгляду комісією. (<https://surli.li/wxecfl>). Рішення щодо визнання ухвалює комісія з визнання результатів навчання, утворена наказом ректора. На підставі рішення комісії результати навчання можуть бути перезараховані за відповідні компоненти освітньої програми, якщо зміст і результати співпадають не менше ніж на 70 %. Інформація про процедуру визнання результатів навчання є публічно доступною на офіційному сайті університету у розділі Діючі положення. (<https://surli.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. Таке інформування здійснюється на початку кожного навчального року та під час індивідуальних консультацій. До основних критеріїв визнання результатів навчання належать: відповідність змісту, компетентностей і результатів навчання заявленим у програмі дисципліни; наявність документа, що підтверджує проходження навчання, із зазначенням кількості годин, кредитів ЄКТС та системи оцінювання; дотримання академічної доброчесності під час отримання таких результатів. Практика застосування процедури реалізована на даній ОП, зокрема, здобувачі Дем'янова В.В. та Лубинець М.В. пройшли зовнішні курси: «Право на бізнес. Курс для підприємців Харківщини» та національна акселераційна програма «Власне», результати яких були перезараховані за змістово подібними темами освітніх компонентів: «Інноваційні технології та інжиніринг у харчовій промисловості» та «Сучасні формати закладів ресторанної індустрії» у обсязі 0,27 кредитів ЄКТС кожен. Крім того, здобувачі Алейнікова І.М., Коржанець О.В. та Павлов Д.Г. брали участь у літній школі «Біокластери як драйвери забезпечення сталості агроєкосистем України» (в межах проєкту ERASMUS), результати якої також визнано як інформальну освіту. (<https://surli.li/ymssej>). Для вирішення потенційних або наявних труднощів під час визнання результатів навчання, здобутих у неформальній чи інформальній освіті ЗВО запроваджує роз'яснювальні зустрічі зі здобувачами щодо можливостей визнання, удосконалює внутрішні положення відповідно до нових рекомендацій МОН і НАЗЯВО, розширює інформаційну підтримку через електронні платформи.

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Правила прийому на освітню програму прозорі, зрозумілі, не містять дискримінаційних норм і оприлюднені на офіційному вебсайті ЗВО, що відповідає рівню В за підкритерієм 3.1 критерію 3. Вони узгоджені з наказами МОН, законодавством України та враховують особливості програми, що підтверджує відповідність рівню В за підкритерієм 3.2. Діє чинний порядок перезарахування навчальних дисциплін, доступний усім учасникам освітнього процесу. У закладі підтримується участь у внутрішніх програмах академічної мобільності, що повною мірою відповідає рівню В за підкритерієм 3.3. Правила визнання результатів неформальної освіти чіткі, зрозумілі та регламентовані відповідним положенням, доступним для всіх учасників, що підтверджує рівень В за підкритерієм 3.4. Отже, ЕГ визнає відповідність освітньої програми рівню В за критерієм 3. Позитивні практики за критерієм: – Відкритість та доступність інформації для всіх учасників освітнього процесу; – Підтримка формування індивідуальних освітніх траєкторій здобувачів.

Недоліки

Недоліки – Відсутня практика міжнародної академічної мобільності. – Недостатнє інформування здобувачів щодо можливостей участі та визнання результатів академічної мобільності, неформальної та інформальної освіти.

Рекомендації

– ЕГ рекомендує гаранту ОП до початку II семестру 2025-2026 н.р. рекомендується забезпечити систематичне і доступне інформування здобувачів про процедури академічної мобільності та визнання результатів неформальної та інформальної освіти через наявні комунікаційні канали ЗВО. – ЕГ рекомендує гаранту ОП та завідувачу кафедри, протягом 2025-2026 навчального року, активніше залучати здобувачів до вже існуючих програм міжнародної академічної мобільності, зокрема за партнерськими договорами із закордонними закладами, із систематичним відстеженням участі здобувачів та оцінкою ефективності таких заходів. – ЕГ рекомендує, відповідальному за приймальну комісію до початку 2026-2027 н.р. розглянути можливість розширення застосування онлайн-інструментів для проведення вступних іспитів та подання документів, що сприятиме підвищенню доступності вступу для вступників з інших регіонів, та максимально убезпечить процедуру вступу.

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 організовано відповідно до Закону України «Про вищу освіту». Процес навчання спрямований на досягнення ПРН відповідно до стандарту освіти та ОП. Реалізація освітньої діяльності за ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» відповідає «Положенню про організацію освітнього процесу в ДБТУ» (<https://lnk.ua/1V9kY2Y4g>). Навчання за ОП здійснюється переважно з використанням дистанційних технологій. Основними видами навчальних занять на ОП є: лекції; лабораторні, практичні, заняття та консультації. На ОП застосовується диференційований підхід до вибору методів і форм навчання в розрізі конкретних ОК. ЕГ на зустрічах із здобувачами з'ясувала, що під час навчання вони беруть участь в дискусіях, кейс-методах, моделюванні реальних технологічних ситуацій з використанням «окремих кімнат» в програмі Zoom, метод - «Дерево рішень», що підтвердила гарант ОП та декан. Аналіз матриці відповідності підтверджує, що форми та методи навчання за даною ОП дозволяють досягти цілей, мети та ПРН. Усі навчальні матеріали розміщені на курсі в Moodle (<https://surl.li/tfdrbc>), в чому ЕГ переконатася, отримавши гостьовий доступ до платформи. ЕГ відмітила високий рівень навчально – методичного та наукового забезпечення електронної бібліотеки, особливо матеріали цифрової патентної бібліотеки (<https://library.nipo.gov.ua/>). Студентоцентризований підхід реалізується можливістю здійснювати вибір дисциплін. На сайті факультету здобувачі можуть ознайомитися з переліком та силабусами вибіркових дисциплін (<https://surl.li/rvaton>). Студенти долучаються до удосконалення змісту ОК, входять до складу Вченої ради університету та факультету, 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, участі у конкурсах наукових робіт, олімпіадах. ЕГ з'ясувала, що здобувач Марк Лубинець навчався за академічною мобільністю в Чернівецькому національному університеті ім. Ю. Федьковича, але не зовсім докладно орієнтувався в процедурі перезарахування результатів навчання. На зустрічі здобувачі підтвердили, що вони мають можливість самостійно обирати тему кваліфікаційної та курсової роботи, а також базу практики. Здобувачі та випускники на зустрічі з ЕГ надали лише позитивні відгуки щодо методів навчання та викладання на даній ОП.

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

Під час акредитаційної експертизи ЕГ встановила, що всім учасникам освітнього процесу своєчасно надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання. Навчальні матеріали, силабуси та робочі програми розміщені на курсах в Moodle (<https://surl.li/tfdrbc>), в чому ЕГ переконатася отримавши гостьовий доступ до платформи. Здобувачі мають вільний доступ до «Положення про організацію

освітнього процесу в ДБТУ» (<https://lnk.ua/1V9kY2Y4g>), в пункті 6 якого описані критерії оцінювання, вони повністю співпадають із зазначеними в силабусах. Розклад занять та графік навчального процесу також є у вільному доступі (<https://lnk.ua/xNKQRQKe8>). Гарант ОП та НПП на зустрічі з ЕГ зазначили, що критерії оцінювання чітко визначені в силабусах освітніх компонентів та доводяться до відома здобувачів. Під час інтерв'ювання здобувачів освіти встановлено, що викладачі і староста на першому занятті ознайомлюють студентів з цілями, програмними результатами навчання, структурою навчальної дисципліни, критеріями оцінювання, формами поточного та підсумкового контролю, рекомендованими джерелами інформації. Для інформування здобувачів застосовуються такі канали: офіційний сайт університету та факультету (<https://lnk.ua/geqKkaaN5>), навчальні онлайн-платформи, зокрема, Google Meet, Zoom, Moodle (<https://surl.li/tfdrbc>), а також інформація доводиться НПП через різні месенджери. Доступ до електронної бази бібліотеки здійснюється через корпоративний акаунт.

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

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП здійснюється згідно Положення про організацію наукової, науково-технічної та інноваційної діяльності ДБТУ (<https://lnk.ua/jVWPB7YNk>). Навчання та науково-дослідницька діяльність під час реалізації ОП в ДБТУ забезпечується шляхом активного залучення здобувачів вищої освіти до участі в наукових заходах, що проводяться кафедрою, університетом та іншими науковими установами. Результати наукових досліджень НПП та здобувачі ОП публікують у вигляді наукових статей, монографій, тез доповідей, патентів. На факультеті щорічно проводиться міжнародна науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених «Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді». Здобувачі приймають участь у конкурсах студентських наукових робіт, StartUp (<https://surl.li/fcsdu>). Теми курсових та кваліфікаційних робіт здобувачів формуються відповідно до науково-дослідних тематик кафедри та в напрямку діючих наукових шкіл, здобувачі беруть активну участь у виконанні бюджетних та госпрозрахункових тем (<https://lnk.ua/aV7oj70V1>). Базові знання щодо наукових досліджень отримують в рамках ОК 1.1, ОК 1.3-1.7, ОК 2.1-2.3. Для здобувачів вищої освіти читають гостьові лекції провідні науковці та практики. На зустрічі з НПП Григорій Дейниченко повідомив про гостьову лекцію, яку читав директор Інституту продовольчих ресурсів НААН України Любомир Хомічак, Ольга Тищенко - представник роботодавців та Костянтин Сєдих - випускник ОП також підтвердили практику поєднання навчальної, практичної та дослідницької діяльності на ОП. На кафедрі функціонують 5 наукових гуртків, які сприяють залученню здобувачів до дослідницької роботи (<https://lnk.ua/xNKQ2aAe8>). Здобувачі ОП є призерами різноманітних конкурсів студентських наукових робіт (<https://surl.li/njzold>). Коржанець Олександр, який був присутнім на зустрічі із здобувачами став переможцем 1 туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, нагороджений дипломом II ступеню. Здобувачі ОП зайняли призові місця у Міжнародному кулінарному фестивалі «Перлина моря» у м. Супетар (Хорватія) <https://surl.li/ddxzff>. Здобувачі проходять стажування в закладах ресторанної індустрії Італії в рамках договору про співпрацю з асоціацією «UCM-Italy» <https://surl.li/mjyqky>. На Зустрічі з НПП гарант зазначила, що освітній процес реалізується не лише в навчальних лабораторіях а й в двох науково-дослідних лабораторіях (Food Research and Development Lab, лабораторія реологічних досліджень) та центрі колективного користування науковим обладнанням НУХТ «Лабораторія біобезпеки, якості харчової продукції та безпеки харчування», в межах договору про співпрацю. Інноваційну інфраструктуру, яка забезпечує єдність навчання та наукових досліджень, представлено Центром технологічних інновацій (FoodTech Innovation HUB)

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

Порядок розроблення, затвердження, актуалізації та закриття освітніх програм регламентується «Положенням про освітні програми ДБТУ». (<https://lnk.ua/ANDZo22ex>). Моніторинг та удосконалення освітніх програм в ДБТУ організовує гарант освітньої програми та члени проєктної групи за результатами зворотного зв'язку з НПП, здобувачами, випускниками, роботодавцями (<https://lnk.ua/b4A3LEgVQ>). Перегляд та оцінювання змісту ОК здійснюється систематично викладачами даної ОП. ОК оновлюються за результатами набутого досвіду щодо участі в наукових конференціях, проходження стажування, змін у нормативних документах. Під час зустрічей гарант зазначила, що зміст ОК регулярно оновлюється з урахуванням практичної діяльності провідних підприємств галузі з дотриманням принципу академічної свободи. На зустрічі з НПП, було з'ясовано, що викладачі щорічно переглядають свої ОК і на основі наукових досягнень та сучасних практик актуалізують їх. Відповідні зміни вносяться до робочих програм та методичного забезпечення ОК до початку кожного навчального року. Зміст ОК також оновлюється шляхом впровадження результатів наукових досліджень в освітній процес (ОК 1.1, ОК 1.5, ОК 1.7-1.8, ОК 2.3), що підтверджено актами впровадження. Також оновлення змісту ОК здійснюється за результатами участі у міжнародних та всеукраїнських науково-практичних конференціях, фестивалях, стажування, виконання науково-дослідних тем. При оновленні змісту ОК враховуються і побажання студентів про що вони повідомили на зустрічі. За результатами участі доц. Радченко А.Е. в міжнародних кулінарних конкурсах зміст ОК «Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості» оновлено сучасними кулінарними тенденціями для різних форматів підприємств галузі. За результатами міжнародного стажування Гринченко О.О., за програмою «Partnering in Business with Germany», 2024 р., Німеччина, Пивоварова П.П., Колесникова М.Б. та Черемської Т.В. – в умовах виробничого підприємства Caps Food Systems ES (2024 р., Іспанія) були внесені зміни в ОК 1.5, 1.7, 1.9. Періодичність перегляду змісту ОК, їх наповнення визначається з урахуванням змінюючого зовнішнього середовища – з урахуванням сучасних тенденцій розвитку галузі, оновлення законодавчої бази, обговорення ОК з учасниками

освітнього процесу. Під час інтерв'ю ЕГ з випускниками встановлено, що ОК «Конструювання харчової продукції» постійно оновлювалась і вона має вагоме практичне значення.

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

Викладання та наукові дослідження в межах ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» здійснюються відповідно до Стратегії розвитку ДБТУ (<https://surl.li/lzevqd>). НПП та здобувачі є активними учасниками міжнародного науково-освітнього простору. Співпраця здійснюється за наступними договорами: Австрійська компанія «Kotányi» (<https://surl.li/mukmwv>); Університет м. Спліт (Хорватія) та Асоціація шеф-кухарів європейських країн (<https://surl.li/kluemu>). Лянкаранський державний університет <https://surl.li/hkgmlz>, Алматинський технологічний університет <https://surl.li/gwzrsw>, Університет прикладних наук Вайнштефан-Трисдорф (<https://surl.li/mzgbbj>), Куявський університет м. Вроцлав. Співпраця відбувається у вигляді участі у міжнародних конференціях, виданні монографій та статей. НПП беруть участь у проєктах Еразмус+ (<https://surl.lu/tcdxih>), Колесник А.О. (<https://surl.li/ukwpif>), Круглова О. А. (<https://www.budema.pp.ua/>). НПП кафедри (Пивоваров П.П., Колеснікова М.Б., Черемська Т.В.) співпрацюють із європейськими виробниками харчової продукції. Гринченко О.О. у 2024 році проходила стажування за програмою «Partnering in Business with Germany» (Німеччина). На зустрічі з ЕГ проректор з наукової роботи Валерій Михайлов зазначив про подані грантові пропозиції Eurizon (<https://surl.li/owionj>), Horizon Europe (<https://surl.lu/ghllbk>). На зустрічі 11 координатор центру Європейської інтеграції зазначила, що в цьому році університет став модератором двох проєктів Еразмус+ KA2.

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Освітня діяльність за ОП відповідають вимогам критерію 4.у розрізі підкритеріїв 4.1.-4.5. Форми та методи викладання в межах ОП спрямовані на ефективне досягнення програмних результатів навчання та реалізацію мети та цілей програми. Принципи студентоцентризму забезпечують активну участь здобувачів у навчальному процесі та сприяють дотриманню академічної свободи при виборі дисциплін, тем кваліфікаційних робіт, баз практики і загалом при формуванні індивідуальної траєкторії навчання, що забезпечує повну відповідність підкритерію 4.1. В ДБТУ визначені правила та процедури інформування здобувачів освіти щодо методів навчання, ПРН, критеріїв оцінювання ОК через розміщення у вільному доступі на сайті ЗВО силабусів, у системі Moodle, електронній бібліотеці та репозитарії інших навчальних матеріалів, що відповідає підкритерію 4.2. За ОП здійснюється використання інструментів, підходів та технологій, які сприяють розвитку дослідницьких навичок у здобувачів вищої освіти і відповідає підкритерію 4.3. На ОП систематично оновлюється зміст ОК з урахуванням сучасних наукових досягнень і практик, інноваційних досягнень у ресторанній індустрії. При оновленні ОК враховується передовий міжнародний досвід, набутий під час закордонних стажувань, що забезпечує відповідність підкритерію 4.4. Освітній процес в рамках ОП орієнтований на міжнародну співпрацю та інтернаціоналізацію, модерування міжнародних проєктів, перераховані види діяльності за ОП відповідають підкритерію 4.5. Позитивними практиками на ОП є: 1. Активна участь НПП в міжнародній діяльності та проєктах. 2. Наявність власних наукових шкіл. 3. Співпраця з іншими ЗВО, роботодавцями та науково - дослідними установами в напрямку наукових досліджень. Враховуючи вищезазначені факти, ЕГ визнає відповідність ОП рівню В за критерієм 4.

Недоліки

Суттєвих недоліків за критерієм 4 не виявлено, але водночас: Відсутня практика запрошення іноземних професорів для проведення гостьових лекцій Відсутня практика міжнародної академічної мобільності здобувачів вищої освіти Відсутня практика викладання фахових обов'язкових дисциплін англійською мовою

Рекомендації

ЕГ рекомендує гаранту ОП протягом II семестру 2025-2026 н.р. посилити роз'яснювальну роботу серед здобувачів щодо процедури перезарахування результатів академічної мобільності. ЕГ рекомендує завідувачу кафедри, гаранту та НПП у 2026-2027 н.р. запровадити практику запрошення іноземних професорів для проведення гостьових лекцій, що полегшить процес складання вступних іспитів до аспірантури і сприятиме подальшому працевлаштуванню випускників до міжнародних компаній.

Рівень відповідності Критерію 4.

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/mNBm09NG>). ЕГ переконалась у достовірності інформації поданої у звіті СО освітньої програми стосовно контрольних заходів оцінювання здобувачів ВО. На сайті ДБТУ оприлюднено навчальний план (<https://surl.li/pjwlrn>) 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 ЗК, СК, ПР, які забезпечуються окремим ОК (<https://surl.li/vhabyu>). У робочих програмах дисциплін, представлених у курсах на платформі Мудл, форми контрольних заходів та критерії оцінювання представлені розширено за окремим видом роботи. Розклад екзаменів представлено на сайті (<https://surl.li/ceazpx>). На екзамені присутні два викладачі. За словами НПП та здобувачів контрольні заходи проводять письмово або усно. Підсумкові екзамени і захист курсових робіт та звітів з практики здобувачів проводяться в присутності комісії за укладеним і затвердженим розкладом екзаменаційної сесії, який розміщений на сайті університету.

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 «Харчові технології в ресторанній індустрії», що акредитується (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/osvitno-profesijni-programy/opp-xtri-mag/>). 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» та в навчально-методичному посібнику «Кваліфікаційна робота здобувачів вищої освіти магістр: настанови до виконання та захисту» (<https://surl.li/suutld>). 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, Харчові технології в ресторанній індустрії). Електронні варіанти кваліфікаційних робіт здаються у репозитарій ЗВО та оприлюднюються на сайті (<https://surl.li/qszkvh>), друковані варіанти КР здаються у архів ДБТУ. Аналіз КР здобувачів ОП Тауса А.Т. (керівник - Омельченко С.Б.), Сопронюка Д.І. (керівник - Федак Н.В.), Прохожана О.О. (керівник - Гринченко О.О.), Русаковича В.В. (керівник - Діхтяр А.М.) 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/htyrle>), силабусах (<https://surl.li/nalgtg>) та навчальних планах (<https://surl.li/tlxgnb>). Спілкування 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/aduawq>), який містить дати та час початку іспитів. Експертною групою встановлено, що процедура проведення контрольних заходів відрозражена 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. Результати анкетування здобувачів свідчать, що інформація щодо форм контрольних

заходів та процедури їх проведення доводяться до відома здобувачів викладачами на першому занятті (77,8%) та в процесі навчання (22,2%) (<https://surl.li/lbbmqo>). Вимоги до проведення контрольних заходів є зрозумілими (100% опитаних), об'єктивно проведений поточний контроль (88,9% - так, 11,1% - скоріше так). Під час експертизи та спілкування 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. Також інформація передається через старост академічних груп. Терміни проведення занять, проміжного контролю та екзаменаційних сесій визначаються графіком освітнього процесу (<https://surl.li/ujrszv>) і розкладом (<https://surl.li/sowobo>). Процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів здійснюється згідно Положення про врегулювання конфліктних ситуацій (<https://surl.li/evvhna>). Результати анкетування та опитування підтвердили дану інформацію. Робота у фокус-групах підтвердила обізнаність здобувачів з процедурою врегулювання конфліктних ситуацій.

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 імплементацію 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>). Відповідні положення є основними документами ДБТУ з дотримання академічної доброчесності, у яких визначено чіткі та зрозумілі політика, стандарти та процедури реалізації. На кафедрі систематично проводяться заходи з популяризації академічної доброчесності серед здобувачів і НПП, на щорічних лекціях від наукової бібліотеки (<https://surl.li/vjcrec>), на сторінці «Академічна доброчесність» (<https://surl.li/dkhevz>) та сторінці наукової бібліотеки (<https://surl.li/nqvbpu>), силабус містить 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/pidoie>). 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 «Харчові технології в ресторанній індустрії» 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, об'єктивність екзаменаторів регламентується Кодексом академічної доброчесності ДБТУ (<https://lnk.ua/aVp9oKJND>). Атестація здобувачів проводиться екзаменаційною комісією. Іспит приймає 2 викладачі, задача курсових робіт та захист практики проводиться в присутності комісії. 5.7-5.8 Процедура повторного проходження контрольних заходів здійснюється згідно з «Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ» (<https://lnk.ua/1V9kY2Y4g>). 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 «Харчові технології в ресторанній індустрії» 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.

Рекомендації

Випадків виявлення академічної недоброчесності за даною ОП не зафіксовано, проте, з огляду на результати загальноуніверситетського опитування, доцільно у 2026–2027 н. р. запровадити практику опитування здобувачів цієї ОП щодо рівня розуміння поняття академічної доброчесності або включити відповідні запитання до чинних анкет. Популяризацію принципів академічної доброчесності слід здійснювати на системній основі.

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. Всі викладачі відповідають за своєю освітою ОК (<https://surl.li/lhavjl>). Проф. Пивоваров П.П є керівником наукової школи (<https://surl.li/advjuq>); проф. Гринченко О.О., Дейниченко Г.В. – наукових напрямів (<https://surl.lu/ubgmav>, <https://surl.li/hfgkie>). Публікаційна активність викладачів дисциплін та тематика наукових публікацій свідчить про відповідність їхнього фаху дисциплінам, які вони викладають (<https://surl.li/lhavjl>). Всі НПП мають також відповідні навчально-методичні праці (<https://surl.li/ayzbmi>), підвищують свою кваліфікацію під час проходження онлайн-курсів, підвищення кваліфікації та міжнародних стажувань (<https://surl.li/lsljjs>). 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. Пивоваров П.П. є керівником та відповідальним виконавцем понад 30 науково-дослідних тем, з них 2 держбюджетних, 10 бюджетних та 20 госпдоговірних (<https://surl.li/advjuq>), проф. Дейниченко Г.В. є керівником та виконавцем НДР (2017, 2018, 2020, 2021, 2023-2024, 2025р.), учасником міжнародних проектів (<https://surl.li/hfgkie>), проф. Гринченко О.О. – керівник та відповідальний виконавець понад 36 науково-дослідних тем, з них 2 держбюджетних, 12 бюджетних та 22 госпдоговірних (<https://surl.lu/ubgmav>), Серік М.Л. є керівником та відповідальним виконавцем 5 НДР (<https://surl.li/rdvukx>), Черемська Т.В. є відповідальним виконавцем 8 НДР (<https://surl.lu/aeluwd>), Андреева С.С. є відповідальним виконавцем 9 НДР (<https://biotechuniv.edu.ua/person/andryeyeva-svitlana-sergiyivna/>), Діхтярь А. М. є відповідальним виконавцем 6 ДБТ та 7 ГДТ (<https://surl.li/eercvf>), НПП публікують результати досліджень у фахових виданнях та наукометричних базах (<https://surl.li/hqztwt>, <https://surl.li/jgepgv>, <https://surli.cc/mfvxra>, <https://surl.li/eaawcm>, <https://surl.li/kilejz>, <https://surl.li/lozjun>), мають практичний досвід та приймають участь у міжнародних проектах: проф. Пивоваров П.П. є керівником та співвиконавцем міжнародних проектів по розробці технології та обладнання та їх впровадження на виробництвах США та Іспанії, проф. Гринченко О.О. є учасником міжнародних проектів (США, Сербія), що дозволяє успішно поєднувати теоретичну підготовку здобувачів з практичною та професійні знання та практичні навички НПП впроваджувати в навчальний процес 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.lu/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. 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://lnk.ua/k4x9RL9ey>), залучає їх до проектування, обговорення та перегляду ОП (<https://surl.li/wdjelz>). Фахову експертизу освітньої програми 2024 року проведено директором ТОВ «ФУД ДЕВЕЛОПЕР» Абсаямовою Д.Ю., 2025 року - директором ТОВ «ЄВРОТЕХОБЛАДНАННЯ» Ліхачовою С.С., начальником виробництва ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС» Вітановою О.Д. (<https://surl.li/wdjelz>). Крім того, інформація про це прозвучала під час бесід з фокус-групами роботодавців та студентів. При удосконаленні ОП 2025 року було враховано пропозиції стейкхолдера Плотнікової Раїси Валеріївни, інженера-технолога Novonesis стосовно найменування дисциплін, їх об'єму та наповнення (<https://surl.li/yazpvk>, <https://surl.li/jntjbz>). При удосконаленні ОП 2025 року було враховано рекомендації від Вітанової О.Д. стосовно включення в перелік ВК таких, що сприяють розвитку навиків управління персоналом ВК 2.1 Управління персоналом (<https://surl.li/zjlpda>). Роботодавці організовують для здобувачів ОП бази практик, що доведено наявними договорами про співпрацю (<https://surl.li/ymbamo>) та підтверджено під час зустрічей зі студентами. Роботодавці залучаються до читання гостьових лекцій та проведення виїздних занять, рецензуванні кваліфікаційних робіт, приймають участь у підсумковій атестації в роботі експертних комісій. Роботодавці беруть участь у організації тренінгів (Правова охорона інтелектуальної власності в Україні, Тітов М. І.), освітньо-кар'єрних заходів (міжнародний кулінарний фестиваль «Перлина моря» (Хорватія), «Зв'язок між бізнесом та освітою», О. Сініцина (<https://surl.li/yutupz>, <https://surl.li/jmigbc>), майстер-класів (старший кухар ресторану «Любов і голуби» О. Тарандюк), виїзних занять (<https://surl.li/hgkwqe>), апробації у виробничих умовах (ТОВ «Тайфун-2000, ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС», ТДВ «УКРОЛІЯПРОДУКТ»).

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. 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 (проф. Пивоваров П.П., Колеснікова М.Б., доц. Черемська Т.В. на підприємстві «Caps Food Systems ES» (Іспанія), проф. Гринченко О.О. – за програмою German Business Center COGNOS (Німеччина), Гринченко О.О., Колеснікова М.Б., доц. Черемська Т.В., Котляр О.В. (Польща), проф. Фоцан А.Л. (Польща), доц. Серік М.Л. (НАЗЯВО - тренінг для експертів), проф. Дейниченко Г.В. (ПУЕТ) (<https://surl.li/zbtuvx>). НПП беруть активну участь у програмах професійного розвитку НПП, які реалізує ДБТУ, а саме ННЦ «Культура іноземної та української наукової мови» (проф. Крутлова О.А., Колеснікова М.Б., доц. Юрченко С.Л., Черемська Т.В.). 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. В повному обсязі виплачується надбавка за науковий ступінь та вчене звання.

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ дійшла висновку, що ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» 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. Особливо заслуговує уваги той факт, що роботодавці проявляють зацікавленість у фахівцях ОП та здобувачах вищої освіти. 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 наукової діяльності кафедри щодо 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 (Іспанія, Німеччина, Польща). Враховуючи вищезазначене, ЕГ прийшла до висновку, що ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» відповідає Критерію 6 на рівні «В». Позитивною практикою є залучення до викладання ОК науковців-практиків на постійній основі.

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).

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

Документи, що регулюють фінансову діяльність та інші нормативно-правові аспекти роботи університету, оприлюднені у відкритому доступі на офіційному вебсайті ДБТУ (<https://surl.li/vmvhks>). Освітній та науковий процес забезпечено сучасною матеріально-технічною базою: мультимедійно оснащеними аудиторіями та спеціалізованими лабораторіями, серед яких Food R&D LAB, лабораторія сенсорного аналізу харчової продукції та лабораторія інформаційно-комунікаційних технологій. Для реалізації навчальних компонентів використовується ліцензійне програмне забезпечення Microsoft 365. Для виконання наукових робіт здобувачі мають доступ до обладнання університету, Центру колективного користування «Лабораторія біобезпеки, якості харчової продукції та безпеки харчування» та ресурсів НУХТ. Практична підготовка організована у взаємодії з підприємствами харчової промисловості та ресторанного господарства, однак у поточних умовах її можливості суттєво обмежені. Через повністю дистанційний формат навчання, спричинений воєнними діями в місті, здобувачі не мають можливості у повному обсязі проходити практичні заняття з використанням професійного обладнання, що знижує практичну складову освітнього процесу порівняно з очною формою. Наукова бібліотека ДБТУ (<https://surl.li/gxneud>) забезпечує безоплатний широкий доступ до друкованих і електронних ресурсів. Навчально-методичні матеріали ОП розміщені у відкритому доступі в репозитарії бібліотеки (<https://surl.lu/uhvurm>), у системі Moodle, на інформаційних ресурсах ДБТУ (<https://surl.li/mtkcry>) та на кафедральних сервісах Google. У зв'язку з безпековою ситуацією в регіоні освітній процес здійснюється виключно дистанційно, тож гуртожитки тимчасово не заселені, однак залишаються повністю обладнаними та підтримуються в належному стані; корпуси університету мають облаштовані укриття. Пункт харчування наразі також не функціонує з міркувань безпеки, хоча технічно готовий до відновлення роботи. Рівень задоволеності здобувачів навчально-методичним та матеріально-технічним забезпеченням регулярно вивчається у дистанційному форматі через опитування, анкетування та зворотний зв'язок. Отримані дані використовуються для оновлення матеріалів, вдосконалення технічної підтримки та покращення доступу до електронних ресурсів, що дозволяє підтримувати якість освіти навіть за умов повністю онлайн навчання.

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

ДБТУ забезпечує здобувачам і викладачам безоплатний та постійний доступ до всіх необхідних інформаційних ресурсів в дистанційному форматі. Навчально-методичні матеріали розміщено в електронному репозитарії (<https://surl.li/aquuaau>), який є основним джерелом навчально-методичного забезпечення. Здобувачі вищої освіти та викладачі мають вільний і безкоштовний доступ до матеріалів репозитарію в дистанційному режимі. Репозитарій регулярно оновлюється та використовується для забезпечення освітнього процесу, у тому числі в умовах онлайн-навчання, системі Moodle та на сервісах Google кафедри. Бібліотека надає доступ до електронних фондів через мережу університету (<https://surl.lu/hksxnk>), а також забезпечує можливість безоплатної публікації у науковому виданні категорії Б. ЗдВО проінформовані про доступні ресурси через «Сторінку здобувача» (<https://surl.li/nglgrgh>), а також офіційні сайти факультету та кафедри, де розміщено інформацію про наукові напрями і потенційних керівників НДР. Викладачі отримують аналогічний доступ до ресурсів та оновлених матеріалів через внутрішні інформаційні канали університету.

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

У ДБТУ проводиться системний моніторинг потреб та інтересів здобувачів вищої освіти, який здійснюється у взаємодії адміністрації університету, факультету та студентського самоврядування. Отримані результати опитувань обговорюються на відповідних зустрічах і враховуються під час ухвалення рішень, що стосуються безпечності та організації освітнього процесу. Співпраця із студентським самоврядуванням забезпечує системний зворотний зв'язок і оперативне реагування на потреби здобувачів. Безпека освітнього середовища забезпечується комплексом організаційних та інфраструктурних заходів. Університет діє на підставі пролонгованого до завершення воєнного стану Колективного договору (<https://surl.lt/ormhco>), що передбачає дотримання норм безпечних умов праці та навчання. На території корпусу ФПіХВ діє пропускна система та обмежено рух транспорту. Розроблено та доведено до відома план евакуації на випадок пожежі чи повітряної тривоги. Корпуси забезпечені перевіреними службами МЧС обладнаними укриттями з повним набором засобів для тимчасового перебування здобувачів та співробітників. Приміщення відповідають санітарним нормам, наявне необхідне протипожежне обладнання. Захист прав здобувачів, а також виявлення осіб, які потребують соціальної чи психологічної підтримки, здійснює психологічна служба університету (<https://surl.li/oovepd>). Здобувачі можуть звертатися до психологічної служби ДБТУ щодо питань, пов'язаних із соціально-психологічними труднощами, що можуть виникати в умовах воєнного стану. Своєчасне реагування на такі звернення забезпечується роботою психологічної служби, а також постійною комунікацією адміністрації університету та студентського самоврядування. За оцінкою ЕГ, заходи, здійснювані університетом (психологічний супровід, організаційні механізми захисту, забезпечення укриттів, пропускна система, дотримання санітарних вимог), є ефективними та відповідають сучасним викликам, спрямованим на збереження фізичного та ментального здоров'я здобувачів вищої освіти. Наразі, за умов дистанційного навчання, на думку експертної групи, одного практичного психолога достатньо для надання необхідної підтримки. Водночас експерти зазначають, що у разі повернення до очного формату навчання, ймовірно, значно зросте відсоток учасників освітнього процесу, які потребуватимуть психологічної допомоги через наявність посттравматичних наслідків, стресових або кризових станів і однієї вповноваженої особи буде недостатньо.

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 у ДБТУ здійснюється переважно дистанційно через офіційний сайт університету (<https://biotechuniv.edu.ua/>), сторінку факультету переробних і харчових виробництв (<https://surl.cc/pawhke>), кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії (<https://surl.li/masukk>) та інші відповідні підрозділи. Ці ресурси містять нормативно-правові документи, засади організації освітньої діяльності, академічні права та обов'язки здобувачів і співробітників, інформацію про соціальні потреби та створення безпечного освітнього середовища. В рамках дистанційного навчання співробітники кафедри через інститут кураторства академічних груп (<https://surl.li/qoofx>) надають підтримку здобувачам у адаптації до умов навчання, організації самостійної роботи та залученні до наукових, культурних, спортивних і громадських заходів. Інформаційна підтримка забезпечується через електронні ресурси університету, системи дистанційного навчання, сучасні інформаційно-комунікаційні технології. Для психологічної та соціальної підтримки функціонує Психологічна служба (<https://surl.li/ubfqh>) та юридична клініка «Довіра» (<https://surl.li/mllead>), які надають консультативну, правову та ментальну підтримку, а також проводять відповідні заходи. Додатково соціальна підтримка здійснюється через профспілковий комітет (<https://surl.li/wdtvzo>), студентський парламент (<https://surl.li/iruoch>) та систему стипендіального забезпечення. Для формування інклюзивного (<https://surl.li/zvhcki>) та гармонійного освітнього середовища впроваджено План гендерної рівності (<https://surl.li/ebrspg>), що сприяє розвитку гендернозбалансованого та демократичного середовища. Експертна група вважає, що у дистанційному форматі організація комунікації та підтримки здобувачів є ефективною. Водночас відзначається, що основні недоліки пов'язані з обмеженням прямого контакту та практичної взаємодії. Для їх усунення ЗВО планує посилити використання інтерактивних онлайн-інструментів, організовувати регулярні онлайн-консультації та зворотний зв'язок, а також розширювати доступ до дистанційних ресурсів для всіх категорій здобувачів, у тому числі осіб з особливими потребами. З огляду на дистанційне навчання наявні механізми підтримки (психологічна служба, юридична клініка, студентське самоврядування, профспілка, стипендіальне забезпечення) є достатніми для забезпечення освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів. Соціальна підтримка надається у формі консультацій, дистанційного супроводу навчальної діяльності, правової допомоги та доступу до інформаційних ресурсів університету.

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 на освіту осіб з особливими освітніми потребами відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання (<https://surl.li/zebkcf>). Заклад створює доступне освітнє середовище, облаштовуючи будівлі та приміщення пандусами з дзвінками, тактильними табличками шрифтом Брайля, широкими дверима та коридорами, а також адаптованими навчальними аудиторіями. Для маломобільних осіб та користувачів крісел-колісних забезпечується присутність відповідальних осіб, які супроводжують здобувачів протягом навчального процесу. Психологічний супровід здобувачів із особливими потребами забезпечується

Психологічною службою університету (<https://surli.cc/veoikv>). Освітній процес передбачає можливість навчання за індивідуальним графіком, надання соціальних виплат, стипендій та інших пільг. На момент акредитації на ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» здобувачів з особливими освітніми потребами не було.

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, а також процедури реагування на цькування, дискримінацію, сексуальні домагання та інші конфліктні ситуації унормовані відповідними нормативно-правовими актами України та внутрішніми документами університету, зокрема «Положенням про врегулювання конфліктних ситуацій» (<https://surli.li/qyklkp>) та антикорупційною програмою (<https://surli.lu/mbcung>). Для учасників освітнього процесу передбачено можливість послідовного застосування цих процедур через комісію з академічної доброчесності, етики (<https://surli.li/bnxcgd>) та управління конфліктами «Скринька Довіри» (<https://surli.lu/ywglga>, <https://surli.li/icpuwc>), яка розглядає скарги та звернення і повідомляє заявника про результати письмово або усно за його бажанням. Під час реалізації освітньої програми в дистанційному форматі випадків конфліктних ситуацій, пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією чи корупцією, не зафіксовано. ЗВО забезпечує регулярний моніторинг дотримання цих політик і процедур, включно з питаннями гендерної рівності, які заслуховуються на Вченій Раді та публікуються у щорічній звітності, що сприяє прозорості та контролю. (<https://surli.lu/ujfhhf>). До вирішення потенційних конфліктних ситуацій за потреби залучається студентське самоврядування, яке надає консультації та сприяє координації комунікації між ЗдВО та адміністрацією, забезпечуючи ефективну підтримку та безпечне освітнє середовище навіть у дистанційній формі навчання.

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Навчально-методичне забезпечення освітньої програми, фінансові та матеріально-технічні ресурси забезпечують досягнення визначених освітньою програмою мети ОП та ПРН, повністю відповідає рівню В за підкритерієм 7.1 критерію 7. ЗВО забезпечує доступ учасників освітнього процесу до відповідної інфраструктури та необхідних інформаційних ресурсів, в межах ОП, що є відповідністю рівню В за підкритерієм 7.2.. Заклад вищої освіти забезпечує безпечне освітнє середовище, надає можливість задовольнити потреби та інтереси ЗдВО, які навчаються за даною ОП, а також освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку, підтримку їх фізичного та ментального здоров'я, що є повною відповідністю рівню В за підкритеріями 7.3 та 7.4 критерію 7. ДБТУ створює достатні умови щодо реалізації права на освіту для осіб з особливими освітніми потребами, що відповідає рівню В за підкритерієм 7.5. 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, що є повною відповідністю підкритерію 7.6 рівню В. Враховуючи вищезазначені факти, ЕГ визнає відповідність ОП рівню В за критерієм 7. Позитивні практики за критерієм: – Здобувачі та викладачі ОП мають вільний доступ до сучасної матеріально-технічної бази, лабораторій і ліцензійного ПЗ. – Налагоджене дистанційне навчання забезпечує безперервність освітнього процесу та ефективну комунікацію. – ЗВО формує безпечне освітнє середовище, для всіх здобувачів, де реалізується принцип інклюзії, гарантуючи їх фізичну та психологічну безпеку.

Недоліки

Через повністю дистанційний формат навчання практична складова освітнього процесу обмежена, що знижує можливості відпрацювання навичок на професійному обладнанні. – У разі повернення до очного навчання існує ризик перевантаження психологічної служби через потенційне збільшення кількості потребуючих ментальної підтримки.

Рекомендації

ЕГ рекомендує ЗВО протягом наступного семестру та надалі розглянути можливість посилення штатної чисельності психологічної служби з метою забезпечення ефективної психологічної підтримки здобувачів у разі відновлення очного навчання. – ЕГ рекомендує ЗВО протягом освітнього процесу продовжувати систематичний моніторинг ефективності дистанційного навчання та задоволеності здобувачів освітнім процесом, здійснювати збір зворотного зв'язку та оприлюднювати його результати. – ЕГ рекомендує керівництву факультету переробних і харчових виробництв ДБТУ протягом наступного навчального семестру та надалі розглянути можливість розвитку дистанційної практичної підготовки, зокрема через використання інтерактивних онлайн-лабораторій, демонстраційних відео та симуляційних модулів для підтримки набуття практичних навичок здобувачів.

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 з дотриманням вимог наступних документів: «Положенням про організацію освітнього процесу у ДБТУ» (<https://lnk.ua/iV9kY2Y4g>), «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>) та з дотриманням вимог державних стандартів освіти, висновків та пропозицій всіх зацікавлених сторін щодо змісту освітньої програми, її цілей, програмних результатів, компетентностей. Перегляд ОП проводиться не рідше ніж 1 раз на рік. Випускова кафедра здійснює постійний моніторинг освітньої програми, орієнтуючись на вимоги роботодавців та тренди у сфері харчових технологій. Моніторинг проводиться на підставі оцінки ефективності освітніх компонентів, зворотного зв'язку із випускниками та стейхолдерами. Оновлені ОП погоджуються з керівником центру менеджменту якості освіти; з деканом факультету; з керівником навчальної частини. Проект освітньої програми викладається на офіційному сайті для обговорення. Коригується відповідно до обґрунтованих зауважень. Освітня програма зі змінами затверджується вченою радою Університету, та вводиться в дію наказом ректора. За якість реалізації ОП відповідає гарант, проектна група і задіяні НПП. Проект оновленої ОП виставляється на загальне обговорення не пізніше 1 місяця до затвердження (<https://lnk.ua/q462oOD4J>). При перегляді ОП (протокол № 1 від 24.04.24) проф. Федак Н.В. запропонувала виділити в окрему дисципліну «Сучасні формати закладів ресторанної індустрії» (4 кредити) за рахунок дисципліни «Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії» і, відповідно, зменшити кількість кредитів зазначеної ОК. Андрєєва С.С. запропонувала ввести до ОПП нову обов'язкову дисципліну «Методи статистики та математичного моделювання у харчових технологіях» (3 кредити) <https://surl.li/fypsza>. ЕГ не бачить доцільності в цих та інших пропозиціях, адже в проекті, який місяць знаходився на обговоренні всі ці зміни вже відображені, що суперечить пункту 4.5. «Положенням про освітні програми державного біотехнологічного університету» (<https://surl.li/aswlgh>), тобто проєкт і ОП є ідентичними, не можливо прослідкувати зміни.

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 через електронне анонімне опитування щодо якості ОП та освітнього процесу: <https://surl.li/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 24.04.24р. і на зустрічі із випускниками це підтвердив Сєдих Костянтин та Марк Лубенець <https://surl.li/kdiznf>, здобувачі 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://surl.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. Очільниця центру менеджменту якості освіти на зустрічі з ЕГ зазначила, що опитування здобувачів проводиться раз на рік. За результатами опитування <https://surl.li/ahfgsk> окремі респонденти-здобувачі зазначали про необхідність збільшення годин для практичної підготовки, про надання більшої кількості нової інформації, про поглиблене вивчення англійської мови. В анкеті «Опитування щодо якості реалізації освітньої програми в умовах дистанційного навчання» <https://surl.li/ahfgsk> майже 100 % задоволені навчанням, але при цьому зафіксована досить низька активність респондентів. Відповідно до опитування, більше 93 % опитуваних оцінили якість ОП та викладання на високий рівень. 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, також представники студентського самоврядування мають можливість впливати на призначення заступника декана, проректора, які відповідають за роботу зі студентами, це передбачено «Положенням про студентське самоврядування» <https://surl.li/aejsav>.

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 online-опитування <https://surl.li/fzssbl>. Обговорення ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» проводиться на різних заходах: круглих столах, конференціях, гостьових лекціях, виїзних заняттях (<https://lnk.ua/y4XB3j6VX>, <https://lnk.ua/k4kjKlZn>, <https://lnk.ua/9eoPjRDVp>, <https://surl.li/etxnbk>), роботодавці надають відгуки і рекомендації на ОП (<https://lnk.ua/MVwoaypVz>). Відповідно до «Положення про гаранта освітньої програми і групу удосконалення освітньої програми в ДБТУ» (<https://lnk.ua/b4A3Wa1VQ>) роботодавці є у складі групи удосконалення ОП. При удосконаленні ОП враховано рекомендації Тищенко О. П., наукового консультанта ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС», Плотнікової Р. В., інженера-технолога Novonesis (Senior Sales Engineer–Food & Beverage Biosolutions Food & Beverage Biosolutions). Для забезпечення якості ОП практикується залучення роботодавців до складу ЕК із захисту кваліфікаційних робіт <https://lnk.ua/9erXJYWNp>. На зустрічі з ЕГ Ольга Тищенко підтвердила співпрацю з кафедрою і висловила побажання, щодо поглиблення знань іноземної мови та компетентностей управління у здобувачів. Стейкхолдери повідомили, що вони приймають участь в актуалізації тем кваліфікаційних робіт. Директор з виробництва ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС» Вітанова Олена зазначила, що здобувачі швидко орієнтуються при виконанні практичних задач.

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

На факультеті ПіХВ функціонує рада роботодавців <https://lnk.ua/94y9mYz4M> до складу якої входять випускники. Деканатом факультету (<https://lnk.ua/94y9Rv14M>) створено бази даних для сприяння у працевлаштуванні випускників та контролю за оформленням і підписанням трьохсторонніх угод про підготовку фахівців. Кафедра ХТРІ активно вивчає кар'єрний шлях : досліджує працевлаштування випускників через бесіди, інтерв'ювання, анкетування та соціальні мережі, випусковою кафедрою здійснюється моніторинг зі зворотнім зв'язком з випускниками, результати якого публікують у вкладці «Наші випускники» (<https://lnk.ua/k4x9R09ey>). Систематично організовуються зустрічі, екскурсії на виробництво, тренінги, відео-конференції для здобувачів з фаховими компаніями де працюють випускники. На зустрічі з ЕГ випускники надали високу оцінку ОП, якості її реалізації, викладачам. Спількування із випускниками засвідчило, що вони підтримують контакти із кафедрою, приймають участь у опитуванні, читають гостьові лекції для здобувачів.

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

Моніторинг освітньої програми та освітньої діяльності з реалізації ОП здійснюється згідно Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.li/fzpcso>) та Положення про Раду із забезпечення якості освіти ДБТУ (<https://surl.li/gxawvt>). Центр менеджменту якості освіти (<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>). 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. Результати анкетувань передаються в деканати, розглядаються на засіданнях робочої групи, на кафедрах. В процесі розгляду результатів опитувань випускників за даною освітньою програмою, було з'ясовано, що в анкетуванні щодо обсягу практичної підготовки, передбаченої змістом освітньої програми 100 % опитаних дали відповідь що її не достатньо. На зустрічі гарант зазначила про врахування даного побажання при черговому перегляді ОП. Серед здобувачів 2024 року вступу, які проходили опитування щодо якості викладання навчальних дисциплін проанкетувалося менше 10% зарахованих здобувачів, що свідчить про не об'єктивність результатів. Анкетування роботодавців підтвердило їхні побажання, озвучені на зустрічі з ЕГ. Аналіз і внутрішньої перевірки проєктів ОП дозволяє констатувати, що гарант ОП та робоча група врахували рекомендації, отримані у звіті, зокрема, змінили мету ОП так щоб вона мала зв'язок із відповідним рівнем НРК, місією Університету та інтегральною компетентністю, побажання, що ОП не має жодної додаткової компетентності і програмного результату навчання, які б відрізняли її від 181 «Харчові технології» при перегляді ОП у 2024-2025 н.р. не враховано. <https://biotechuniv.edu.ua/>. Залучення здобувачів до науково-дослідної роботи, фахівців-практиків до проведення гостьових занять, інформування здобувачів про процедуру вибору вибіркових ОК; про їх можливості участі у програмах академічної мобільності; проведення заходів щодо інформування ЗДВО про дотримання академічної доброчесності; підвищення кваліфікації НПП, інтеграції їх наукових досягнень в ОК враховані при реалізації ОП. Системою внутрішнього забезпечення якості освіти за час реалізації програми не було встановлено суттєвих недоліків.

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

ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» акредитується Національним агентством вперше. Система внутрішнього забезпечення якості освіти в ДБТУ передбачає врахування рекомендацій Національного агентства під час акредитацій інших ОП. Зокрема, рекомендації щодо реалізації академічної мобільності здобувачів були враховані для даної ОП. Група удосконалення ОП врахувала зауваження щодо необхідності: більш активного залучення стейкхолдерів до вдосконалення ОП; аналізу практик провідних українських і зарубіжних закладів вищої освіти; посилення взаємодії з роботодавцями через консультації, обговорення та рецензування ОП; впорядкування професійного розвитку НПП; удосконалення механізмів моніторингу якості освіти й запровадження постійних процедур контролю. Група удосконалення ОП врахувала зауваження щодо необхідності: більш активного залучення стейкхолдерів до вдосконалення ОП; аналізу практик провідних українських і зарубіжних закладів вищої освіти; посилення взаємодії з роботодавцями через консультації, обговорення та рецензування ОП; впорядкування професійного розвитку НПП складу; удосконалення механізмів моніторингу якості освіти й запровадження постійних процедур контролю, розширення переліку вибіркових дисциплін.

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

Система внутрішнього забезпечення якості ДБТУ передбачає здійснення таких заходів: визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти; здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм; щорічне анкетування здобувачів вищої освіти, випускників і роботодавців та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному сайті університету, забезпечення підвищення кваліфікації НПП; забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом; забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації; забезпечення дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату. Відповідно до «Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в ДБТУ» (<https://lnk.ua/MVwoarKVz>) учасників академічної спільноти залучено до її реалізації та створення освітнього середовища (<https://lnk.ua/k4x9Rxkey>), яке дозволяє організувати освітній процес з використанням дистанційних технологій. НПП. Органом, який визначає систему та затверджує процедури внутрішнього забезпечення якості вищої освіти, є Центр менеджменту освіти <https://surl.li/lgql00>. Він проводить ознайомлення академічної спільноти з новими тенденціями внутрішнього забезпечення якості ОП. До процедур внутрішнього забезпечення якості ОП залучено як випускові кафедри, так і кафедри, що забезпечують викладання окремих компонент ОП. В ДБТУ культуру якості академічної спільноти та політику забезпечення якості освіти визначено в «Положенні про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ДБТУ» (<https://lnk.ua/MVwoarKVz>). Регулярно проводяться зустрічі із адміністрацією університету та керівниками відділу ліцензування, акредитації та інформаційного забезпечення, навчального відділу, центру менеджменту якості освіти із приводу актуальних питань удосконалення якості освітнього процесу. Використання систем антиплагіатного контролю є інструментом запобігання порушенням академічної доброчесності, дотримання принципів та загальноприйнятих норм щодо етичної поведінки, протидії академічному плагіату (<https://surl.li/sbehse>). Важливим інструментом зворотного зв'язку між здобувачами, НПП та адміністрацією ДБТУ з питань якості освітніх послуг є Скриньки довіри (<https://surl.li/rpizxh>), наявність якої було продемонстровано при огляді мат. Бази. Загальні моральні принципи та правила етичної поведінки учасників освітнього процесу визначають: «Кодекс академічної доброчесності ДБТУ.» Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин», «Положення про групу сприяння академічної доброчесності».

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

В ДБТУ дотримуються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми. Зацікавлені сторони (здобувачі, органи студентського самоврядування, роботодавці) залучені до процесу перегляду ОП та забезпечення її якості як партнери. Діяльність ЗВО в розрізі процедур моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми відповідає вимогам підкритерію 8.1. Пропозиції стейкхолдерів 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, 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. Співпраця із роботодавцями проводиться на різних заходах: круглих столах, конференціях, гостьових лекціях, виїзних заняттях. Роботодавці залучені до рецензування ОП., мають спільні публікації з НПП (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., що відповідає підкритерію 8.5. Результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги під час перегляду ОП. В академічній спільноті ЗВО сформована культура якості освіти, що сприяє постійному розвитку ОП та освітньої діяльності за цією програмою, що відповідає підкритерію 8.6-8.7. Позитивними практиками є: 1. Активне залучення роботодавців до реалізації ОП. 2. Розмежування у структурі університету центру менеджменту освіти і відділу ліцензування, акредитації та інформаційного забезпечення. Загалом освітня програма відповідає вимогам Критерію 8 на рівні В.

Недоліки

Суттєвих недоліків не виявлено, але 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 для покращення якості освіти .

Рекомендації

ЕГ рекомендує гаранту та керівнику відділу менеджменту якості освіти протягом другого семестру 2025-2026 н.р. розробити та оприлюднити анкету щодо професійних компетентностей НПП, 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 - ЕГ рекомендує на вкладці центру менеджменту якості освіти оприлюднювати план заходів щодо формування культури якості освіти - ЕГ рекомендує гаранту та завідувачу кафедри в 2026-2027 н.р. збільшити відсоток проанкетованих здобувачів - респондентів для отримання об'єктивних результатів анкетування

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 визначено правила та процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу. Для науково-педагогічних працівників це передбачено трудовими договорами (контрактами) та посадовими інструкціями, для здобувачів освіти – договорами про навчання (державна форма фінансування) або договорами про надання платної освітньої послуги (контрактна форма). Крім того, права та обов'язки регламентуються низкою внутрішніх документів університету, зокрема: Статутом ДБТУ; Колективним договором ДБТУ (<https://surli.cc/jkilhq>); «Правилами прийому до ДБТУ»; «Положенням про планування й облік навчальної роботи і основних видів методичної, наукової, організаційної та профорієнтаційної роботи НПП»; «Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ»; «Положенням про освітні програми»; «Положенням про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин»; «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти університету»; «Положенням про конкурсну комісію при заміщенні вакантних посад НПП ДБТУ»; «Положенням про комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами ДБТУ» (<https://surl.li/mdohci>) Правила і процедури викладені у структурованому вигляді та сформульовані так, щоб бути зрозумілими для усіх учасників освітнього процесу. Документи містять детальні положення щодо академічних, організаційних, наукових та етичних аспектів освітнього процесу, що дозволяє всім учасникам чітко усвідомлювати свої права та обов'язки. Доступність інформації забезпечується через офіційний сайт університету (<https://surl.lu/qoymth>), а також через спеціальні вкладки для здобувачів: «Студенту» (<https://surl.li/excuok>) та «Стопінка здобувача» (<https://surl.li/gtaahx>), де розміщено усі необхідні нормативні документи та положення, щодо правил та процедур, що регулюють їх права та обов'язки.

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 «Харчові технології в ресторанній індустрії» (<https://surl.lu/aimltx>, <https://surl.lu/aizbnk>), включно з описом проєктної групи та гаранта ОП. Для отримання зауважень і пропозицій від зацікавлених сторін університет використовує організовану комунікацію стейкхолдерів, представників випускників та академічної спільноти безпосередньо з гарантом ОП та членами проєктної групи. (<https://surl.lu/gaeuuj>). Отримані зауваження та пропозиції опрацьовуються на спеціальних робочих зустрічах проєктної групи, обговорюються та узгоджуються для подальшого врахування в освітній програмі. Результати розгляду та внесені зміни публікуються у вигляді протоколів (<https://surl.li/tdidbo>) та/або відповідних повідомлень на сайті університету, 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

ЗВО публікує на офіційному вебсайті та інших каналах комунікації всі необхідні для навчального процесу документи та інформацію, що відповідає чинному законодавству. На зустрічах з ЕГ стейкхолдери та випускники зазначали, що розміщеної інформації достатньо для ознайомлення та надання пропозицій щодо вдосконалення освітньої програми. Для забезпечення швидкого зворотного зв'язку зі службою технічної підтримки вебсайту передбачена відповідна контактна інформація та система звернень (<https://surl.li/hzuuub>). В університеті унормовані процедури вчасного оновлення інформації на сайті, за якими відповідальна особа забезпечує актуальність розміщених матеріалів. Інформація про ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» розміщена на майті університету (<https://surl.li/vlexai>), навчальні плани (<https://surl.lu/tvrdju>), силабуси дисциплін (<https://surl.li/fijojz>), інформація про можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів (<https://surl.li/rutgmjv>), є відкритою, доступною та зручною для ознайомлення та надання пропозицій, рекомендацій чи зауважень. Інформація про освітню програму на вебсайті достовірна, не вводить у оману вступників (<https://surl.li/orlwug>) та здобувачів вищої освіти, зокрема щодо придатності до працевлаштування, присвоєння професійної кваліфікації, переліку обов'язкових та вибіркових компонентів ОП, а також силабусів дисциплін. Завдяки цьому учасники освітнього процесу мають змогу оперативно отримувати перевірену інформацію та планувати власну освітню траєкторію.

Загальний аналіз щодо Критерію 9:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, є чіткими, зрозумілими та доступними, що є повною відповідністю рівню В за підкритерієм 9.1 критерію 9. ЗВО своєчасно оприлюднює на офіційному вебсайті відповідний проєкт ОП із метою отримання зауважень та пропозицій зацікавлених сторін, що відповідає рівню В за підкритерієм 9.2. Заклад дотримується політики відкритості та прозорості інформації, необхідні дані щодо навчального процесу, а також додаткових можливостей публікується на сайті факультету та ЗВО, а отже ОП повністю відповідає рівню В за підкритерієм 9.3 критерію 9 У підсумку, освітня програма «Харчові технології в ресторанній індустрії» має рівень відповідності В за Критерієм 9. Позитивні практики за критерієм: – Структурований та зрозумілий офіційний вебсайт з наявною оновленою необхідною для усіх учасників освітнього процесу інформацією.

Недоліки

Інформація про обов'язкові компоненти освітньої програми, зокрема силабуси, не оприлюднюється на сайті кафедри, а є доступною лише через систему дистанційного навчання, та дублюється на сайті факультету.

Рекомендації

ЕГ рекомендує, починаючи з 2026–2027 н.р., відповідальному працівнику медіацентру ДБТУ забезпечити публікацію інформації щодо ОК, які реалізує ОП кафедри, зокрема ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» на сайті відповідної кафедри. На даний момент ця інформація доступна на сайті факультету та системі Moodle, її розміщення на сайті кафедри покращить доступність та зручність користування для здобувачів і викладачів.

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 напрямку досліджень (творчості) наукових (творчих) керівників

не застосовується

3. Заклад вищої освіти здатний сформувавати 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, колоквиумів, 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.

дані відсутні

V. Підсумки

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

За результатами 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	<i>не застосовується</i>

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

Додатки до звіту:

Документ	Назва файла	Хеш файла
Додаток	<i>Додаток до звіту ЕГ Перелік суттєвих недоліків.xlsx</i>	DEqH+k6M1H47Gkn5WZxi1Fof/4gMenavnpzq8fUomTI=

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