

ЗВІТ
експертної групи

Заклад вищої освіти	Луцький національний технічний університет
Освітня програма	58847 Крафтові харчові технології
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	Луцький національний технічний університет
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	58847
Назва ОП	Крафтові харчові технології
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	Дец Надія Олександрівна, Куракін Олександр Борисович, Погребняк Андрій Володимирович (керівник)
Залучений представник роботодавців	не застосовується
Дати візиту до ЗВО	07.10.2025 р. – 09.10.2025 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП	https://drive.google.com/file/d/1Q5z_6DDJjTGULkw3OG9P1YmEE6lohgoj/view
Програма візиту експертної групи	https://drive.google.com/file/d/1Ps7CcUJeKn591ljCpOaaCyaV_TIEFn2B/view

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:

За результатами акредитаційної експертизи ОП «Крафтові харчові технології» У ЛНТУ ЕГ відзначає високий потенціал ОП та значну роботу, проведenu ЗВО для її трансформації та осучаснення. Загальне враження про ЗВО та освітню діяльність за ОП є позитивним, що ґрунтується на відкритості до діалогу, готовності до вдосконалення та системному підході до забезпечення якості освіти. Створення даної ОП є не простою модернізацією, а глибокою та продуманою відповіддю на зауваження та рекомендації, отримані під час попередньої акредитації. Цей факт свідчить про зрілість системи внутрішнього забезпечення якості в університеті та про стратегічний підхід до розвитку ОП, а не лише про формальне виправлення недоліків. ЕГ констатує, що ОП є сучасною, нішевою та актуальною для ринку праці, особливо в контексті регіонального розвитку. Під час візиту ЕГ побачила згуртовану команду гарантa, групи забезпечення та керівництва ЗВО, яка демонструє спільне бачення майбутнього ОП та докладає зусиль для створення якісного та конкурентоспроможного освітнього продукту. Особливої уваги заслуговує розвиток матеріально-технічної бази, який знаходиться на високому рівні. Усі критерії ЕГ оцінені на рівні «В». 1 в цілому відповідає вимогам, оскільки ОП спроектована з урахуванням стандартів та потреб стейкхолдерів, проте наявне зауваження стосовно відсутності в ОП чітко визначених інструментів контролю рівня володіння здобувачами фаховою державною мовою. 2 відповідає вимогам щодо логічності та змісту, однак наявна невідповідність навчального плану ОП загальноуніверситетському графіку та необґрунтовані обмеження механізму вибору професійних дисциплін. 3 оцінено на рівні «В», оскільки, попри відповідність процедур доступу та визнання, вони потребують подальшого розвитку. 4 та 5 відповідають вимогам, наявна достатня інтеграція наукових досліджень викладачів у зміст дисциплін. Оцінка за 6 зумовлена повною відповідністю вимогам критерію, так само за 7. 8 відповідає вимогам, проте система внутрішнього моніторингу не виявила недоліків, ідентифікованих ЕГ. 9 отримав таку оцінку через повноту інформації про ОП, оприлюднену на сайті ЗВО. Позитивні практики за освітньою програмою: глибока та результативна трансформація ОП у відповідь на рекомендації попередньої акредитаційної експертизи, що є свідченням зрілості культури якості; наявність дієвого та прозорого механізму залучення всіх груп стейкхолдерів, а саме здобувачів, випускників, роботодавців, академічної спільноти до процесу періодичного перегляду та вдосконалення ОП; чітка відповідність ОП регіональному контексту та «Стратегії розвитку Волинської області»; виражена практикоорієнтованість програми, що підтверджується значним обсягом лабораторних занять та переддипломної практики; системна робота з просування та дотримання принципів академічної доброчесності серед усіх учасників освітнього процесу; наявність сучасного обладнання, що повністю відповідає специфіці крафтових технологій та забезпечує високий рівень практичної підготовки здобувачів.

Недоліки

1. В ОП відсутні чітко визначені інструменти контролю рівня володіння здобувачами фаховою державною мовою в межах ПРН 9. 2. Невідповідність навчального плану ОП загальноуніверситетському графіку навчального процесу, що свідчить про неузгодженість ключових планових документів. 3. Особливості механізму вибору професійних вибіркових дисциплін, фактично вибір професійних дисциплін зводиться до трьох бінарних рішень «одна з двох». Крім того, можливість вивчення обраної дисципліни залежить від формування мінімальної нормативної групи, що орієнтує індивідуальний вибір здобувача на узгодження з колективним рішенням академічної групи.

Рекомендації

1. Розробити та інтегрувати в ОП 2026 року конкретні критерії та інструменти оцінювання рівня володіння здобувачами фаховою державною мовою для забезпечення повного та об'єктивного контролю досягнення ПРН 9. 2. При розробці навчального плану на 2026/2027 н.р. привести його у повну відповідність до загальноуніверситетського графіка навчального процесу для усунення розбіжностей у плануванні. 3. До 1 вересня 2026 року переглянути механізм вибору професійних вибіркових дисциплін з метою забезпечення здобувачам більш гнучких можливостей для формування індивідуальної освітньої траєкторії. Розглянути, зокрема, такі можливості як розширення каталогу шляхом пропонування більшої кількості дисциплін у кожному блоці вибору, створення міжпрограмної синергії, дозволивши здобувачам обирати професійні дисципліни з каталогів інших споріднених ОП наприклад, з ОП «Готельно-ресторанна справа», «Підприємництво та торгівля», «Маркетинг».

III. Аналіз

У цьому розділі експертна група описує встановлені під час акредитаційної експертизи фактичні обставини, аналізує та оцінює їх, а також надає свої рекомендації щодо удосконалення ОП та діяльності за нею за окремими критеріями.

Критерій 1. Проектування освітньої програми:

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

ЕГ провела порівняльний аналіз 13 ПРН, визначених в ОП «Крафтові харчові технології» (ОП 2025 с. 6-7), із РН, що вимагаються Стандартом. Аналіз підтвердив їх повну відповідність. Відповідність також продемонстрована у «Матриці забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми», яка свідчить, що для досягнення кожного ПРН передбачено відповідний набір ОК та інструментів оцінювання (ОП 2025 с. 11-12, Відомості СО с. 94-107). Але формулювання ПРН 9 «Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності...» є комплексним. Проте, в ОП відсутній окремий ОК або чітко визначені інструменти контролю, спрямовані на оцінювання та розвиток рівня володіння здобувачами саме фаховою державною мовою. Контроль цього аспекту відбувається опосередковано через оцінювання інших освітніх компонентів та під час підсумкової атестації. Відсутність цілеспрямованих інструментів ускладнює об'єктивне оцінювання досягнення цієї частини ПРН у повному обсязі.

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

На момент проведення акредитаційної експертизи затверджені професійні стандарти для спеціальності 181 «Харчові технології» або дотичних до неї професій, вимоги яких могли б бути враховані у змісті ОП, відсутні. ОП «Крафтові харчові технології» не передбачає присвоєння професійної кваліфікації, що також зазначено у її профілі (ОП 2025, с. 4). Таким чином вимоги підкритерію не є релевантною для оцінювання цієї ОП.

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

Мета ОП «Крафтові харчові технології» сформульована чітко і полягає у «підготовці конкурентоспроможних фахівців, які здатні планувати і проводити наукові дослідження, розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології... а також здійснювати бізнес-планування» (ОП 2025 с. 5). Ця мета є амбітною та повною мірою відповідає як місії, так і стратегії розвитку Луцького національного технічного університету (<https://lntu.edu.ua/uk/pro-nas/ofitsyna-informatsiya>). Відповідність місії ЗВО, яка полягає у «формуванні високоосвічених... фахівців..., які відповідають вимогам ринку праці та здатні до самореалізації», досягається через унікальну особливість ОП — її спрямованість на підготовку технологів-підприємців, що є прямою відповіддю на сучасні потреби ринку праці (ОП 2025 с. 6-7, Відомості СО с. 5). ОП сприяє реалізації ключових напрямів Стратегії розвитку ЛНТУ (<https://lntu.edu.ua/uk/pro-nas/ofitsyna-informatsiya>), що реалізує формулу «освіта-наука-бізнес-влада». «Освіта-наука» ОП інтегрує наукові дослідження в навчальний процес ОКО2 «Методологія наукових досліджень» та вимагає розробки інноваційних рішень (РП ОКО2 с. 3). «Бізнес-влада» ОПП орієнтована на потреби регіонального ринку праці та узгоджується зі «Стратегією розвитку Волинської області на період до 2027 року», пріоритетом якої є розвиток малого і середнього бізнесу з виробництва харчових продуктів (Відомості СО с. 5-6).

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

ЗВО демонструє системний підхід до визначення кола зацікавлених сторін та врахування їхніх потреб при формуванні ОПП «Крафтові харчові технології». Процедури є прозорими, а їх результати знаходять конкретне відображення в змісті ОП. ЗВО визначає чотири ключові групи стейкхолдерів: здобувачі вищої освіти та випускники, роботодавці, академічна спільнота та представники державної влади. Для з'ясування їхніх потреб використовуються різноманітні інструменти: онлайн-опитування, анкетування, круглі столи та громадські обговорення проєктів ОПП, які оприлюднюються на сайті університету (Відомості СО, с. 4-5; <https://lntu.edu.ua/uk/proyekty-osvitnikh-prohram>, <https://drive.google.com/drive/folders/1quceAUSUR1O-jLP15NWAoWW488mgwgZ3>, <https://lntu.edu.ua/uk/struktura/cafedries/kafedra-tekhnohohiy-i-obladnannya-pererobnykh-vyrobnystv>). На етапі проєктування та модернізації ОП було отримано та враховано низку пропозицій. Аналіз протоколів обговорень свідчить, що всі зафіксовані пропозиції були втілені (<https://drive.google.com/file/d/1idfC6xCmiIENdV8mEeytWYM8aOqEPZxc/view>, https://drive.google.com/file/d/1C-1D_q3GjkNr2AM5lsTOTDMv3TDZ9ZAq/view). Від здобувачів та випускників було враховано пропозиції щодо збільшення кількості лабораторних годин для ОКО5 «Крафтові харчові технології» та

додавання до курсу ОКО4 «Бізнес планування...» тем «Грантова діяльність» та «SMM маркетинг» (Результати обговорення КХТ 2024 с. 1; Відомості СО с. 4; ОП 25 с. 9). Від роботодавців було реалізовано ключову пропозицію щодо запровадження нової дисципліни ОКО6 «Менеджмент якості та безпечності крафтових харчових продуктів» рекомендація ПрАТ «Волиньхолдінг» та ТБ «АСКІЛІ». Також було додано вивчення технології органічних продуктів та посилено ділову іноземну мову (Результати обговорення КХТ 2024 с. 1-2; Відомості СО с. 5; РП_ОКО6_КХТ_2025.pdf). Від академічної спільноти було враховано рекомендацію щодо інтеграції дисципліни «Фізико-хімічний аналіз харчової продукції» до курсу ОКО2 «Методологія наукових досліджень» (Результати обговорення КХТ 2024 с. 2; РП ОКО2 с. 5). ЗВО інформує стейкхолдерів про врахування їхніх пропозицій шляхом оприлюднення оновленої ОП на офіційному сайті (<https://lntu.edu.ua/uk/op/2025/g13-kharchovi-tekhnologhiyi-1>) та публікації новин про проведені обговорення (<https://lntu.edu.ua/uk/media/obhovorennya-osvitnikh-prohram-na-kafedri-kharchovykh-tekhnologhiy-ta-khimiyi-lntu>, <https://lntu.edu.ua/uk/media/v-lntu-vidbulosya-shchorichne-hromadske-obhovorennya-osvitnikh-prohram-fakultetu-fmmt>).

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

Проектування ОП демонструє комплексний підхід до аналізу зовнішнього середовища, що дозволило створити актуальну та конкурентоспроможну ОП. Аналіз тенденцій розвитку ринку праці та регіонального контексту було проведено на етапі розробки нової ОП у 2023 році. Було ідентифіковано зростаючий попит на фахівців для крафтових виробництв, що узгоджується з «Стратегії розвитку Волинської області на період до 2027 року» (<https://new.volynrada.gov.ua/volyn/strategiya-rozvitku/>), зокрема зі стратегічною ціллю «Підвищення конкурентоспроможності регіональної економіки» та оперативною ціллю «Створення сприятливого середовища для розвитку малого і середнього бізнесу». Саме ці тенденції зумовили унікальний фокус ОП та знайшли відображення у відповідних ПРН, спрямованих на розробку крафтових технологій ПРН 12, бізнес-планування ПРН 6 та інжиніринг інфраструктури ПРН 13 (ОП 2025, с. 7). Галуzeвий контекст враховано через повну відповідність ОП Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» Аналіз досвіду аналогічних ОП був спрямований на пошук кращих практик для реалізації саме цієї нішевої моделі підготовки. Було запозичено елементи змісту дисциплін з провідних вітчизняних ЗВО НУХТ, ДТЕУ, ОНТУ та враховано досвід іноземних університетів - Університет харчових технологій в Пловдиві, Wageningen University & Research, зокрема при формуванні змісту ОКО3 «Інноваційні технології...» та ОКО6 «Менеджмент якості та безпечності...» (ЕГ підтверджено під час виїзної експертизи, відомості СО, с. 6-7). Основна відмінність та перевага ОП ЛНТУ полягає у її чіткій сфокусованості на підготовці технолога-підприємця, готового до створення власного малого бізнесу. На відміну від більш загальних ОП, тут поєднано глибокі технологічні знання з практичними навичками у сферах бізнес-планування, менеджменту якості та інжинірингу (<https://lntu.edu.ua/uk/op/2025/g13-kharchovi-tekhnologhiyi-1>).

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ встановлено, що ОП «Крафтові харчові технології» має високий рівень відповідності за критерієм 1. Проектування ОП є результатом системної роботи, спрямованої на усунення недоліків попередньої ОП «Харчові технології та ресторанне господарство», справа № 22/03-22 та створення актуального, конкурентоспроможного освітнього продукту. ОП повністю узгоджена зі Стандартом вищої освіти. Усі 11 ПРН, визначених Стандартом, знайшли повне відображення в ОП та підтверджені матрицею відповідності. Водночас ЕГ зазначає, що в ОП відсутні чітко визначені інструменти контролю, спрямовані на оцінювання та розвиток рівня володіння здобувачами саме фаховою державною мовою в межах ПРН 9, що ускладнює об'єктивне оцінювання досягнення цієї частини ПР (підкритерій 1.1). Професійні стандарти за відповідною спеціальністю відсутні, а ОП не передбачає присвоєння професійної кваліфікації, тому цей підкритерій не є релевантним для оцінювання (підкритерій 1.2). Мета ОП чітко відповідає місії та стратегії ЛНТУ. ОП безпосередньо сприяє реалізації стратегічної мети університету щодо створення інноваційного «полюсу росту» Волинської області (підкритерій 1.3). ЗВО продемонстрував системну та ефективну взаємодію зі стейкхолдерами. Пропозиції, отримані під час опитувань та громадських обговорень, були конкретно враховані при модернізації ОП 2025 (підкритерій 1.4). Проектування ОП базується на ґрунтовному аналізі тенденцій розвитку ринку праці та регіонального контексту. Було вивчено та імплементовано досвід провідних вітчизняних та закордонних ЗВО, що дозволило створити унікальну ОП, сфокусовану на підготовці технологів-підприємців (підкритерій 1.5). ЕГ вважає, що ОП та освітня діяльність за нею відповідають критерію 1 на рівні «В».

Недоліки

В ОП відсутні чітко визначені інструменти контролю, спрямовані на оцінювання та розвиток рівня володіння здобувачами саме фаховою державною мовою в межах ПРН 9. Контроль цього аспекту відбувається опосередковано, що ускладнює об'єктивне оцінювання досягнення цієї частини ПРН в повному обсязі.

Рекомендації

Розробити та інтегрувати в ОП 2026 року конкретні критерії та інструменти оцінювання рівня володіння здобувачами фаховою державною мовою для забезпечення повного та об'єктивного контролю досягнення ПРН 9. Формалізувати та оприлюднювати на сайті ЗВО узагальнені результати обговорень зі стейкхолдерами, із зазначенням не лише врахованих, а й обґрунтовано відхилених пропозицій, для підвищення прозорості зворотного зв'язку.

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)

Загальний обсяг ОП «Крафтові харчові технології» становить 90 кредитів ЄКТС, що повністю відповідає обсягу, встановленому Стандартом вищої освіти для освітньо-професійних програм другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології». Структура ОП передбачає чіткий розподіл кредитів, обов'язкові компоненти 65 кредитів ЄКТС (72,2 % від загального обсягу), вибіркові компоненти: 25 кредитів ЄКТС (27,8 % від загального обсягу). Такий розподіл надає здобувачам вищої освіти можливість вибору ОК в обсязі, що перевищує мінімально необхідні 25%, встановлені Законом України «Про вищу освіту». Зміст ОП відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології». Перелік обов'язкових компонентів забезпечує формування ключових фахових компетентностей та досягнення ПРН, визначених Стандартом.

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

Структура та логічна послідовність вивчення ОК в ОП «Крафтові харчові технології» в цілому є обґрунтованою та раціональною. Це підтверджується структурно-логічною схемою, наведеною в ОП, та НП для денної та заочної форм навчання (ОП 2025, с. 10; НП 2025 денна та заоч.). Послідовність вивчення дисциплін побудована за принципом «від загального до спеціального». У 1-му семестрі закладається фундаментальна база ОК02 «Методологія наукових досліджень», яка у 2-му семестрі доповнюється поглибленими фаховими дисциплінами ОК03 «Інноваційні технології...», ОК05 «Крафтові харчові технології». 3-й семестр логічно завершує навчання, будучи присвяченим практичній підготовці ОК09 «Переддипломна практика» та виконанню кваліфікаційної роботи ОК10. Однак ЕГ встановлено невідповідність між табличною частиною навчальних планів денної та заочної форм навчання та графіком навчального процесу, наведеним у цих же документах, в частині планування роботи над кваліфікаційною роботою та графіком освітнього процесу 2025-2026 р.р. (https://drive.google.com/file/d/1qSE9DDazpqU7AEz7Zx4mJ2_2DtDtu6F/view). Згідно з таблицями навчальних планів, освітній компонент ОК10 «Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи» обсягом 12 кредитів ЄКТС повністю віднесений до 3-го семестру. Однак, згідно з графіком навчального процесу в цих же документах, діяльність «Підготовка та захист кваліфікаційної магістерської роботи» (позначка «Д») фактично розпочинається в останніх тижнях 2-го семестру та 3-го семестру. Це створює додаткове невраховане навантаження на здобувачів у 2-му семестрі та свідчить про неузгодженість ключових планових документів освітнього процесу, а також про їх невідповідність загальноуніверситетському графіку навчального процесу (<https://lntu.edu.ua/uk/studentu-navchannya>).

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

Зміст ОП «Крафтові харчові технології» повністю відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології», що охоплює об'єкти вивчення, теоретичний зміст, методи, технології та інструменти галузі. Об'єктами

вивчення та діяльності за ОПП є технології та процеси виробництва крафтових харчових продуктів. Зміст ОП безпосередньо сфокусований на цих об'єктах через ключові ОК, такі як ОК03 «Інноваційні технології харчових виробництв», ОК05 «Крафтові харчові технології» та ОК06 «Менеджмент якості та безпечності крафтових харчових продуктів». Тематика цих дисциплін охоплює розробку, впровадження та контроль технологій для широкого асортименту продуктів від м'ясних та молочних до хлібобулочних та кондитерських виробів (<https://drive.google.com/drive/folders/18Pj5dCi8NG4o-Z5ml77CPM6t3WTPPySq>; РП ОК03, с. 4-5; РП ОК05, с. 5-7; РП ОК06, с. 4-5). ОП забезпечує глибоке засвоєння теоретичних основ харчових технологій. Дисципліна ОК02 «Методологія наукових досліджень» формує розуміння фундаментальних принципів планування експерименту та аналізу даних. Курси ОК06 «Менеджмент якості...» та ОК07 «Експертиза харчових продуктів» надають концептуальні знання про системи управління якістю ISO, HACCP та методи оцінки відповідності продукції, що є невід'ємною частиною теоретичного змісту предметної області (<https://drive.google.com/drive/folders/18Pj5dCi8NG4o-Z5ml77CPM6t3WTPPySq>; РП ОК02, с. 3; РП ОК06, с. 3; РП ОК07, с. 3). Здобувачі вищої освіти оволодівають сучасними методами та технологіями, необхідними для практичної діяльності. Силабуси фахових ОК передбачають вивчення конкретних технологій, а саме інноваційних методів обробки сировини, вакуумування, сублімація, екструзія, технологій крафтового виробництва окремих груп продуктів, сироваріння, пивоваріння, виробництво м'ясних делікатесів, а також методів контролю якості та впровадження системи HACCP (<https://drive.google.com/drive/folders/18Pj5dCi8NG4o-Z5ml77CPM6t3WTPPySq>; РП ОК03, с. 5; РП ОК05, с. 6-7; РП ОК06, с. 5). ОП передбачає набуття навичок роботи з сучасним лабораторним та технологічним обладнанням. ЕГ підтверджено забезпечення формування у здобувачів вищої освіти практичних умінь використання інструментів, релевантних для їхньої майбутньої професійної діяльності, для проведення лабораторних робіт використовуються рефрактометри, рН-метри, вологоміри, фотоелектроколориметри, а також спеціалізоване обладнання, таке як кутер, вакуум-шприц, сироварня та інше (Відомості СО, с. 21, 90-93; РП ОК02, с. 7-12).

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

Здобувачам вищої освіти ОП «Крафтові харчові технології» забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії шляхом вибору навчальних дисциплін в обсязі 25 кредитів ЄКТС, що становить 27,8 % від загального обсягу ОП та відповідає вимогам законодавства. Процедура вибору чітко регламентована «Положенням №692 про організацію вибору навчальних дисциплін ЛНТУ» та реалізується через електронний кабінет здобувача, що забезпечує прозорість процесу (https://drive.google.com/file/d/1yJRXJCptSXtZlhN_3tybe9h8Be6yK4Nl/view). ЗВО пропонує здобувачам каталоги загальних та професійних дисциплін, а також можливість участі у програмах академічної мобільності (<https://drive.google.com/drive/folders/1T9woKF3r-vueklTRcDe2v7f2ouovof7-f>; <https://drive.google.com/file/d/1GycX3Df3giL9wt4tiQe6lXITwCuf5quz/view>). ЕГ відзначає, що механізм вибору професійних дисциплін має певні особливості. Зокрема, вибір структурований за принципом «одна з двох», а можливість вивчення обраної дисципліни залежить від того, чи набереться мінімально допустима нормативна чисельність здобувачів для формування навчальної групи (https://drive.google.com/file/d/1yJRXJCptSXtZlhN_3tybe9h8Be6yK4Nl/view, с. 5). Така модель, хоча й виконує нормативні вимоги щодо обсягу вибіркового компонента, орієнтує індивідуальний вибір здобувача на узгодження з колективним рішенням академічної групи. Це є аспектом, який може бути вдосконалений у майбутньому для розширення гнучкості індивідуальних освітніх траєкторій.

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

Практична підготовка здобувачів за ОП «Крафтові харчові технології» є невід'ємною частиною освітнього процесу та логічно завершує теоретичне навчання. Практична підготовка організована відповідно до «Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у Луцькому національному технічному університеті» (https://lntu.edu.ua/sites/default/files/fls/659_polozhennya_pro_praktichnu_pidgotovku_zdobuvachiv_osviti.pdf). Основною формою практичної підготовки є ОК09 «Переддипломна практика», на яку в навчальному плані відведено 8 кредитів ЄКТС у 3-му семестрі (НП 2025_, с. 2; РП ОК09). Метою практики є закріплення теоретичних знань, набуття професійних навичок, збір матеріалів та проведення досліджень для написання кваліфікаційної роботи. Програма практики ОК09 передбачає виконання індивідуального завдання та спрямована на формування у здобувачів низки ключових компетентностей ЗК 1-4, СК 1, 2, 4-8 (Відомості СО, с. 7). Зміст та бази практики відповідають профілю ОП. ЗВО має укладені договори з достатньою кількістю підприємств харчової та аграрної галузі. Окрім того, кафедра активно співпрацює з провідними профільними підприємствами регіону, такими як ТОВ «ЗАБІЯКА», ПрАТ «ТЕРЕМНО ХЛІБ», ТОВ «ДМИТРУК-ФУДЗ», що створює належні умови для набуття здобувачами релевантного практичного досвіду (<https://drive.google.com/drive/folders/15hsOY8ZGJLPO84X3t3ojk2EnK4b92isZ>, <https://lntu.edu.ua/uk/struktura/cafedries/kafedra-tekhnohii-i-obladnannya-pererobnykh-vyrobnytstv>). Оцінювання результатів практики відбувається у формі публічного захисту звіту перед комісією, що дозволяє комплексно оцінити рівень набутих компетентностей (РП ОК09, с. 14). ЕГ дійшла до висновку що система практичної підготовки є добре організованою та дозволяє здобувачам вищої освіти здобути навички, необхідні для подальшої професійної діяльності.

6. Освітня програма передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок

ОП передбачає системне формування у здобувачів вищої освіти soft skills, що є невід'ємною частиною їхньої підготовки та відповідає цілям і ПРН. Формування цих навичок інтегровано в усі види навчальної діяльності. Формуванню soft skills сприяє використання інтерактивних методів навчання, таких як командні проекти, ділові ігри, практичні кейси та презентації, що підтверджується результатами опитувань здобувачів (<https://drive.google.com/file/d/1Vy05m-njNhQLqggroyhOLnaCwaCQOCYh/view>, с. 3). Комунікативні навички та робота в команді формуються під час виконання та захисту групових лабораторних і практичних робіт за ОКО1-08, а також під час проходження переддипломної практики, де здобувачі адаптуються до роботи в колективі (<https://drive.google.com/drive/folders/18Pj5dCi8NG40-Z5ml77CPM6t3WTPPySq> та Відомості СО, с. 8). Лідерство та відповідальність набуваються під час вивчення дисциплін ОКО2 «Методологія наукових досліджень», ОКО4 «Бізнес планування...», ОКО7 «Експертиза харчових продуктів» та ОКО8 «Інжиніринг інфраструктури...», які передбачають самостійне прийняття рішень та управління проектами (<https://drive.google.com/drive/folders/18Pj5dCi8NG40-Z5ml77CPM6t3WTPPySq> та Відомості СО, с. 8). Критичне та логічне мислення ЗК 1, креативність ЗК 3 розвиваються під час виконання індивідуальних науково-дослідних завдань, написання курсової роботи з ОКО3 «Інноваційні технології харчових виробництв» та підготовки кваліфікаційної магістерської роботи ОК10, що вимагає аналізу інформації та генерації нових ідей (<https://drive.google.com/drive/folders/18Pj5dCi8NG40-Z5ml77CPM6t3WTPPySq> та Відомості СО, с. 8; <https://drive.google.com/drive/folders/1K9HJWvdZbqE5LfcgzYX4Vwes3wnewa6h>). Тайм-менеджмент формується через необхідність дотримання термінів/дедлайнів при виконанні завдань самостійної роботи, курсового проектування, а також під час планування власної діяльності в рамках переддипломної практики ОК09 та підготовки кваліфікаційної роботи ОК10 (Відомості СО, с. 8). ЕГ дійшла висновку, що зміст та методи навчання за ОП створюють належні умови для ефективного формування у здобувачів соціальних навичок, необхідних для успішної професійної діяльності.

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

ЗВО використовує раціональний та двокомпонентний підхід для співвіднесення обсягу кредитів ЄКТС із фактичним навчальним навантаженням здобувачів, що поєднує нормативне планування та моніторинг зворотного зв'язку. Нормативне планування ґрунтується на «Положенні про організацію освітнього процесу», згідно з яким 1 кредит ЄКТС дорівнює 30 академічним годинам, які включають аудиторну та самостійну роботу. Розподіл годин для кожного ОК деталізовано у навчальних планах та робочих програмах дисциплін (<https://drive.google.com/file/d/1YVcAbK4nIPyVimg8vOJiRtxYrWJuxWfb/edit>, с. 22; НП 2025). Моніторинг зворотного зв'язку є ключовим інструментом для перевірки відповідності планового навантаження фактичному. ЗВО щорічно проводить опитування здобувачів щодо їхнього навчального навантаження. Результати цих опитувань підтверджують раціональність підходу ЗВО. Згідно із загальноуніверситетським опитуванням, 77% здобувачів вважають своє навчальне навантаження оптимальним (<https://drive.google.com/file/d/1oVrQoTKUEW57LQ7jsVOOrb3RPC3o7UB5/edit>, с. 6). Згідно з опитуванням здобувачів безпосередньо за ОП «Крафтові харчові технології», більшість студентів вказують, що підготовка до занять та самостійне опрацювання матеріалу займає до 5 годин на тиждень на одну дисципліну, що є адекватним показником для магістерського рівня (Доказова база: <https://drive.google.com/file/d/1Vy05m-njNhQLqggroyhOLnaCwaCQOCYh/view>, с. 2). Прозорість навантаження також забезпечується через оприлюднення на сайті ЗВО графіка освітнього процесу (https://drive.google.com/file/d/1qSE9DDazpqU7AEz7Zx4mJ2_2DtDtu6F/view) та розкладу занять (<https://lntu.edu.ua/uk/studentu-o/navchannya/rozklad-zanyat-ta-istryativ-lntu>). Експертна група дійшла висновку, що поєднання нормативного розрахунку кредитів та систематичного моніторингу фактичного навантаження через опитування здобувачів є раціональним підходом, що відповідає вимогам студентоцентрованого навчання.

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)

Структура та зміст ОП «Крафтові харчові технології» мають виражену практичну спрямованість, що досягається через значну частку практичних, лабораторних занять та організацію практичної підготовки. Практикоорієнтованість ОП забезпечується значним обсягом практичних та лабораторних занять у структурі ключових фахових дисциплін. Наприклад, в ОКО5 «Крафтові харчові технології» на лабораторні заняття відведено 45 годин, а в ОКО2 «Методологія наукових досліджень» – 30 годин (<https://drive.google.com/drive/folders/18Pj5dCi8NG40-Z5ml77CPM6t3WTPPySq>; РП КО5, с. 2; РП ОКО2, с. 2). Змістом ОК, які передбачають виконання практичних кейсів, командних завдань та розв'язання ситуаційних задач, що підтверджується результатами опитувань здобувачів вищої освіти (<https://drive.google.com/file/d/1Vy05m-njNhQLqggroyhOLnaCwaCQOCYh/view>, с. 3). Організацією переддипломної практики ОК09, на яку виділено 8 кредитів ЄКТС, що спрямована на закріплення теоретичних знань у реальних виробничих умовах (НП 2025, с. 2). Щодо дуальної форми здобуття освіти, в університеті створено відповідну нормативну базу, а саме №538:

«Концепція підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у Луцькому НТУ», №541: «Дорожня карта реалізації концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у Луцькому НТУ», №660: «Положення про дуальну форму здобуття вищої освіти в Луцькому національному технічному університеті» (https://lntu.edu.ua/uk/orders-and-instructions?field_nazva_value=%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8E+%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%86%D0%B5%D1%81%D1%83&field_viddil_target_id=All&field_nomer_nakaz_target_id=&field_data_value=&field_posada_nakaz_target_id=All). У Відомостях СО було зазначено про наявність дуальної освіти для одного здобувача. Однак, під час зустрічей з групою забезпечення та керівництвом ЗВО в рамках акредитаційного візиту було підтверджено відсутність фактично впровадженої дуальної форми навчання за даною ОП на поточний момент у повному обсязі, а наявність виключно «елементів» дуальної форми здобуття освіти що є по факту посиленою практикоорієнтованістю з індивідуальним навчальним графіком окремого здобувача.

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

Зміст ОП «Крафтові харчові технології» інтегрує принципи сталого розвитку та спрямований на формування у здобувачів компетентностей, що відповідають глобальним Цілям сталого розвитку ООН до 2030 року. Формування цих компетентностей реалізується через зміст як обов'язкових, так і вибірових освітніх компонентів, а саме Ціль 3 «Міцне здоров'я і благополуччя» Забезпечується через дисципліни, спрямовані на гарантування якості та безпечності харчових продуктів, зокрема ОКО6 «Менеджмент якості та безпечності крафтових харчових продуктів» та ОКО7 «Експертиза харчових продуктів». Вивчення систем НАССР та методів контролю якості напрядує виробництву безпечної продукції для споживачів (<https://drive.google.com/drive/folders/18Pj5dCi8NG4o-Z5ml77CPM6t3WTPPySq>: РП ОКО6; РП ОКО7), Ціль 8 «Гідна праця та економічне зростання» та Ціль 9 «Промисловість, інновації та інфраструктура» реалізуються через спрямованість ОП на підготовку технологів-підприємців. Дисципліни ОКО4 «Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів» та ОКО8 «Інжиніринг інфраструктури крафтових харчових виробництв» надають здобувачам вищої освіти знання для створення нових робочих місць, розвитку малого бізнесу та впровадження інновацій у харчову промисловість (<https://drive.google.com/drive/folders/18Pj5dCi8NG4o-Z5ml77CPM6t3WTPPySq>: РП ОКО4; РП ОКО8), Ціль 12 «Відповідальне споживання та виробництво»: Набуття компетентностей у цій сфері забезпечується вибірковою дисципліною «Рециклінг у галузі», яка фокусується на методах поводження з відходами в харчовій промисловості, ресурсозбереженні та принципах циркулярної економіки (<https://drive.google.com/drive/folders/1T9woKF3r-vuek1TRcDe2v7f2ouov7-f>: РП Рециклінг у галузі). Елементи ощадливого виробництва (Lean-виробництво) також інтегровані в тематику фахових дисциплін. Крім того, освітній процес в університеті ґрунтується на принципах рівності та недискримінації, що відповідає Цілі 5 «Гендерна рівність», і це закріплено у внутрішніх нормативних документах, зокрема у «Правилах внутрішнього розпорядку» та «Кодексі честі ЛНТУ» (<https://lntu.edu.ua/uk/studentu-o/prava-studentiv>).

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ встановлено, що структура та зміст ОП «Крафтові харчові технології» переважно відповідають вимогам: загальний обсяг ОП повністю відповідає обсягу встановленому Стандартом вищої освіти (підкритерій 2.1); Зміст ОП відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології», охоплюючи об'єкти вивчення, теоретичний зміст, методи та інструменти галузі, що підтверджується змістом РП ключових фахових дисциплін (підкритерій 2.3); ОП передбачає практичну підготовку у формі переддипломної практики ОКО9 обсягом 8 кредитів ЄКТС. ЗВО має договори з достатньою кількістю профільних підприємств, що створює належні умови для набуття здобувачами релевантного досвіду (підкритерій 2.5); ОП забезпечує формування у здобувачів соціальних навичок, що інтегровано в усі види навчальної діяльності та підтверджується результатами опитувань здобувачів (підкритерій 2.6). ЗВО використовує раціональний підхід для співвіднесення обсягу кредитів із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти, поєднуючи нормативне планування та моніторинг через опитування (підкритерій 2.7); Структура та зміст ОП мають виражену практикоорієнтованість. Щодо дуальної форми освіти, в університеті створено відповідну нормативну базу, проте під час візиту було підтверджено відсутність її фактичної реалізації за даною ОП на поточний момент (підкритерій 2.8). Зміст ОП інтегрує принципи сталого розвитку, формуючи у здобувачів вищої освіти компетентності, що відповідають глобальним цілям (підкритерій 2.9); Однак наявні певні недоліки в частині планування освітнього процесу та реалізації індивідуальної освітньої траєкторії: Послідовність вивчення освітніх компонентів є логічною, побудованою за принципом «від загального до спеціального», що підтверджено структурно-логічною схемою та навчальними планами, під час аналізу ЕГ виявлено невідповідність навчального плану ОП загальноуніверситетському графіку навчального процесу (підкритерій 2.2); Здобувачам вищої освіти забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії через вибір дисциплін в обсязі 27,8% від загального обсягу ОП. Процедура вибору регламентована та реалізується через електронний кабінет здобувача однак наявна обмеженість вибору професійних вибірових дисциплін до трьох бінарних рішень «одна з двох», а реалізація вибору залежить від формування групи у кількості не менше 8 здобувачів. (підкритерій 2.4). ЕГ вважає, що ОП та освітня діяльність за ОП відповідають критерію 2 на рівні «В». Позитивні практики за критерієм є

виражена практикоорієнтованість ОП, що підтверджується значним обсягом лабораторних занять та переддипломної практики, інтеграція у зміст ОП принципів сталого розвитку ООН, зокрема через вивчення питань безпечності харчових продуктів, розвитку підприємництва та відповідального виробництва та наявність комплексної нормативної бази та прозорої електронної системи для реалізації права здобувачів на вибір навчальних дисциплін.

Недоліки

Невідповідність НП загальноуніверситетському графіку навчального процесу. Графік, наведений у НП, передбачає початок роботи над кваліфікаційною роботою у 2-му семестрі, тоді як загальний графік ЗВО та таблиця розподілу кредитів цієї ж ОП відносять цю діяльність виключно до 3-го семестру. Особливості механізму вибору професійних вибіркових дисциплін, фактично вибір професійних дисциплін зводиться до трьох бінарних рішень «одна з двох». Крім того, можливість вивчення обраної дисципліни залежить від формування мінімальної нормативної групи, що орієнтує індивідуальний вибір здобувача на узгодження з колективним рішенням академічної групи.

Рекомендації

При розробці навчального плану на 2026/2027 навчальний рік привести графік навчального процесу ОП у повну відповідність до загальноуніверситетського графіка з метою усунення розбіжностей у плануванні та уникнення ненормованого перевантаження здобувачів. До 1 вересня 2026 року переглянути механізм вибору професійних вибіркових дисциплін з метою забезпечення здобувачам більш гнучких можливостей для формування індивідуальної освітньої траєкторії. Розглянути, зокрема, такі можливості як розширення каталогу шляхом пропонування більшої кількості дисциплін у кожному блоці вибору, створення міжпрограмної синергії, дозволивши здобувачам обирати професійні дисципліни з каталогів інших споріднених ОП, наприклад, з ОП «Готельно-ресторанна справа», «Підприємництво та торгівля», «Маркетинг».

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 за ОП «Крафтові харчові технології» другого (магістерського) рівня освіти не містять дискримінаційних положень, які обмежують вступ на ОП людей з особливими потребами, і є доступними, чіткими та зрозумілими для абітурієнтів. Правила прийому до Луцького національного технічного університету в 2025 розміщені у відкритому доступі <https://vstup.lntu.edu.ua/uk/pravyla-pryomu> ЕГ встановила, що інформацію про ОП, перелік документів, необхідних для вступу, програму фахового вступного випробування розміщено на офіційному сайті <https://vstup.lntu.edu.ua/uk/mahistr/op/g13-kharchovi-tekhnohiiyi> Правила прийому до ЛНТУ передбачають можливість проходження абітурієнтами вступних випробувань (співбесід) замість ЄВІ. ЕГ встановлено, що процедура вступу є прозорою, зрозумілою та відповідає правилам прийому.

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

Згідно Правил прийому до ЛНТУ в 2025 році https://drive.google.com/file/d/1YZ_dAuW9Gs4LlchlESG-nOd1UzT-avY_/view за ОП «Крафтові харчові технології» конкурсний відбір здійснюється на основі конкурсного балу, який формується з урахуванням результатів ЄВІ або, у передбачених випадках, результати співбесід з іноземної мови та фахового випробування. Програмою фахового вступного випробування https://drive.google.com/file/d/1q_J-DC5XfD7QXzPWf7npvaeXQuiWmxkd/view враховує особливості ОП «Крафтові харчові технології». Програма фахового вступного випробування передбачає підтвердження компетентностей і результатів навчання з дисциплін: Процеси і апарати харчових виробництв, Автоматизація виробничих процесів, Загальні технології у харчовій галузі та ресторанному господарстві, Технологічне обладнання галузі, Управління якістю харчових продуктів та їх стандартизація. У програмі зазначено змістове наповнення кожної дисципліни, що виносяться на вступне випробування, наведено критерії оцінювання та запропоновано перелік рекомендованої літератури. Критерії оцінювання є чіткими та зрозумілими.

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

Процедури визнання ПРН та кваліфікацій, здобутих на інших ОП, зокрема під час академічної мобільності у ЗВО регулюються Положенням про організацію освітнього процесу у ЛНТУ <https://drive.google.com/file/d/1YVcAbK4nIPyVimg8vOJiRtxYrWJuxWfb/edit>, Положенням про порядок перезарахування результатів навчання за кордоном у ЛНТУ <https://drive.google.com/file/d/1IseQT21GkviBKNhRK9QyUyY7qqQwjgdS/view>. Результати навчання визнаються шляхом перезарахування результатів навчання та компетентностей з освітніх компонент на підставі порівняння їхніх ОП та Академічної довідки, яку надає учасник академічної мобільності (п. 9.5 Положенням про організацію освітнього процесу у ЛНТУ). За результатами аналізу відомостей СО та інтерв'ю (Зустріч 3) ЕГ підтверджує участь здобувачів у програмах внутрішньої академічної мобільності у вигляді кредитної мобільності. Супровід зовнішньої академічної мобільності здійснюється відділом міжнародних зв'язків <https://lntu.edu.ua/uk/diyalnist/mizhnarodna>. Під час проведення акредитаційної експертизи (зустріч 3, зустріч 7) ЕГ підтвердила, що поширення серед здобувачів інформації щодо умов стажування та навчання за програмами академічної за допомогою оголошень на сайті ЛНТУ, електронної пошти, месенджерів, та соціальних мереж.

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, отриманих у неформальній освіті регламентується Положенням про неформальну та інформальну освіту у ЛНТУ https://drive.google.com/file/d/1gY1NoTfyLb_rXpPmrua2MKFKRqyMBbqz/view. Положення передбачає окрему процедуру визнання результатів навчання отриманих в неформальній та/або інформальній освіті, які за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають освітньому компоненту в цілому (п.7.1) та в разі визнання результатів навчання отриманих в неформальній та/або інформальній освіті, які за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають окремій темі (темам), індивідуальному завданню, тощо, освітнього компонента (п. 7.2). Алгоритм процедури визнання результатів навчання в неформальній освіті розміщений у відповідній вкладці за посиланням <https://lntu.edu.ua/uk/struktura/viddily-lntu/yakist-osviti>. Під час інтерв'ю (зустріч 3, зустріч 8) ЕГ отримала підтвердження застосування практики визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті.

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ може засвідчити повну відповідність ОП «Крафтові харчові технології» вимогам критерію 3. Зокрема, правила прийому до ЛНТУ є чіткими та зрозумілими і не містять дискримінаційних положень, що відповідає підкритерію 3.1; особливості ОП враховано у правилах прийому на навчання (підкритерій 3.2); процедури визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності є прозорими та зрозумілими і систематично виконуються (підкритерій 3.3); процедури визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті є чіткими та періодично виконуються (підкритерій 3.4). Позитивних практик стосовно доступності освітньої програми та визнання результатів навчання, отриманих в неформальній освіті, та за програмами академічної мобільності під час акредитаційної експертизи не виявлено. За критерієм 3 ЕГ визначено відповідність ОП «Крафтові харчові технології» рівню «В».

Недоліки

Суттєвих недоліків не виявлено. Що стосується несуттєвих недоліків – це відсутність практики визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема у програмах міжнародної академічної мобільності.

Рекомендації

Гаранту ОП, кураторам академічних груп до кінця 2025-2026 навчального року посилити роз'яснювальну роботу щодо можливості участі здобувачів у програмах міжнародної академічної мобільності.

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

Навчальний процес в ЛНТУ організовано відповідно до Положення про організацію освітнього процесу ЛНТУ (<https://drive.google.com/file/d/1YVcAbK4nIPyVimg8vOJiRtxYrWJuxWfb/edit>). Аналіз звіту про самооцінювання та спілкування із стейкхолдерами дозволило встановити, що на ОП «Крафтові харчові технології» використовуються як традиційні лекції, так і лекції від стейкхолдерів. У ході роботи ЕГ встановлено, що навчальний процес за ОП має комплексну структуру, яка поєднує аудиторну роботу (лекції, лабораторні, практичні заняття), самостійну роботу (консультації, індивідуальні завдання), практичну підготовку у вигляді переддипломної практики та контрольні заходи. Вивчення дисциплін за ОП супроводжується поточним, модульним та завершується підсумковим контролем. У ході спілкування з НПП, здобувачами вищої освіти та стейкхолдерами встановлено, що під час викладання освітніх компонент на ОП проводяться екскурсії на підприємства. Для досягнення ПРН використовують традиційні методи (словесний, практичний, наочний, робота з навчально-методичною літературою), креативно-інноваційні методи навчання, методи дистанційного навчання, мультимедійні та веб-орієнтовані (Відомості СО, табл. 3). Важливим елементом студентоцентрованого підходу є використання Електронного освітнього порталу (<https://mdl.lntu.edu.ua>), який забезпечує здобувачам доступ до навчальних матеріалів та засоби для поточного й підсумкового оцінювання. Під час спілкування із здобувачами підтверджена участь їх в перегляді ОП щодо форм і методів навчання. Також ЕГ встановлено, що навчання на ОП має студентоцентрований підхід та забезпечується вибором дисциплін, можливістю обрати тему кваліфікаційної та курсової роботи із переліку запропонованого НПП кафедри (<https://drive.google.com/drive/folders/1aoJXAE2b6TWnL8SH-HKCoTy7X-9dVf1u>, <https://drive.google.com/drive/folders/1K9HJWvdZbqE5LfcgzYX4Vwes3wnewa6h>), так і працювати із власною тематикою, також є можливість обрати керівника кваліфікаційної роботи та місце проходження практики для формування власної освітньої траєкторії. Викладачам надано свободу у визначенні методів навчання і розробленні своїх авторських курсів.

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)

ЕГ встановила, що для всіх учасників освітнього процесу забезпечено доступ до інформації щодо цілей, змісту та ПРН, а також порядку й критеріїв оцінювання в межах окремих ОК. Для кожного ОК викладачі щорічно формують робочу програму, в якій позначені форми й методи навчання. Під час спілкування із НПП та здобувачами за ОП ЕГ отримало запевнення, що всім своєчасно надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та ПРН, порядку та критеріїв оцінювання, а всі необхідні матеріали розміщені на платформі Moodle, до якої здобувачі мають авторизований доступ. Ефективність такого підходу підтверджується високою задоволеністю студентів якістю викладання за результатами анкетування (<https://drive.google.com/file/d/1Vy05m-njNhQLqggroyhOLnaCwaCQOCYh/view>).

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

Під час спілкування із здобувачами та НПП ЕГ встановила, що на ОП забезпечується поєднання навчання і досліджень, шляхом наявності дослідницької складової в компонентах ОК2 «Методологія наукових досліджень», ОК3 «Інноваційні технології харчових виробництв» та ОК5 «Крафтові харчові технології». Аналіз матеріально-технічної бази кафедри підтверджує, що здобувачі мають змогу виконувати наукові дослідження в рамках студентського гуртка «Переробник» (<https://lntu.edu.ua/uk/struktura/cafedries/kafedra-tekhnohiiyi-i-obladnannya-pererobnykh-vyrobnystv>), результати яких представляють на конференціях різних рівнів, міжнародних та всеукраїнських конкурсах наукових робіт (<https://lntu.edu.ua/uk/struktura/cafedries/kafedra-tekhnohiiyi-i-obladnannya-pererobnykh-vyrobnystv>). Кафедра харчових технологій та хімії активно підтримує організацію наукових конференцій, стимулює участь студентів у конкурсах та міжнародних проєктах, а також сприяє публікації їхніх досліджень у спеціалізованих наукових виданнях, в т.ч. фахових (https://drive.google.com/file/d/1tLp6FTuqIaWYPNTAgFO9ZQkBT7_ULfV/view). Залучення здобувачів до виконання

науково-технічних завдань і стартапів створює умови для застосування теоретичних знань у практичній діяльності, що забезпечує якісне поєднання навчальної і дослідницької роботи. Так, здобувач Моторний Б.Б. підтвердив своє залучення до виконання науково-технічних послуг за темою «Розроблення напоїв з використанням рослинної сировини», здобувачі Моторний Б.Б., Фінкевич В.В. були залучені до участі в міжнародному проєкті AMPLE Lutsk (<https://lntu.edu.ua/uk/diyalnist/proyektna/ample-lutsk>). Навчання на цій ОП передбачає системну участь здобувачів у дослідницьких проєктах, що відповідають специфіці спеціальності та рівню вищої освіти.

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

ОП проходить щорічний перегляд з урахуванням рекомендацій зацікавлених сторін (https://drive.google.com/file/d/1C-1D_q3GjkNr2AM5lsTOTDMv3TDZ9ZAq/view), аналізу результатів опитувань здобувачів освіти (<https://drive.google.com/file/d/1Vy05m-njNhQLqggroyhOLnaCwaCQOCYh/view>), випускників (https://drive.google.com/file/d/1pHmW5OBXopXhCIA_9ZhtzUErCZY1UfL7/view?usp=drive_link), роботодавців (https://drive.google.com/file/d/1D23t4cEzIKKlobxrarGXlh-HnM8Uva_-/view), академічної спільноти (https://drive.google.com/file/d/1h6ZTtalegs_YtbF_gvMyPyzJZpk_t4no/view?usp=drive_link) та з урахуванням процесів підвищення кваліфікації викладацького складу (<https://drive.google.com/drive/folders/185B7BQhtqfmjt3Resrb2Tr1b7cgLY2R5>). Такий підхід забезпечує актуалізацію змісту ОК відповідно до потреб ринку, тенденцій розвитку галузі та рівня професійної компетентності НПП. Зі слів НПП, оновлення робочих програм відбувається щорічно і пов'язане, в першу чергу, із досягненнями науки у даній галузі та результатами проведених заходів, опитувань та особистого досвіду. Так, доцент Тараймович І.В. використала результати наукових досліджень НДР № д/р 0123U101560 додавши інформацію до теми 5 щодо технологій виробництва крафтового морозива з рослинного молока; результати НДР № д/р 0124U001906 – інформацію до теми 4 щодо виробництва крафтових хлібобулочних виробів з функціональною спрямованістю. Проф. Дударев І. результати наукових здобутків використав при підготовці навчального посібника «Практикум з методології наукових досліджень» для викладання на ОК 2. Доцент Панасюк С.Г. пройшла стажування на ТМ «Бабусині лакітки» та за результатами стажування оновила ОК з додавши до теми 10 інформацію щодо використання нетрадиційної сировини у виготовленні м'ясних консервів. Стейкхолдери, зокрема випускники та роботодавці, під час зустрічей з ЕГ підтвердили, що їхні зауваження та пропозиції враховуються під час оновлення ОП та робочих програм. ЕГ встановила, що НПП активно впроваджують набутий досвід та рекомендації фахівців-практиків в оновлення ОК.

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

Розвиток ОП відбувається у відповідності до «Стратегії інтернаціоналізації ЛНТУ 2021-2025 рр.» (<https://drive.google.com/file/d/1DXQCd88RVEZiYhRV97UaADz-giS4eLKn/view>). Професорсько-викладацький склад кафедри бере участь у міжнародних конференціях, проходять міжнародні стажування – Дударев І.М. за програмою Berlin Founders Program (<https://lntu.edu.ua/uk/media/profesor-lntu-vzyav-uchast-u-stazhuvanni-za-prohramoyu-berlin-founders-program>) та на крафтовому підприємстві Chocolab Albania SHPK (м. Тирана, Албанія) (<https://lntu.edu.ua/uk/media/vykladach-lntu-proyshov-stazhuvannya-na-kraftovomu-shokoladnomu-vyrobnystvi-v-albaniyi>). Шемет В.Я. стажувалась у Технічному університеті «Гірнична академія Фрайберга», Німеччина (<https://lntu.edu.ua/uk/media/naukovtsi-lntu-proyshly-stazhuvannya-u-tekhnichnomu-universyteti-hirnycha-akademiya-frayberha>). Викладачі кафедри беруть участь у міжнародних проєктах: Дударев І.М., Панасюк С.Г. взяли участь у міжнародному проєкті «Прискорення інновацій та підприємницької майстерності у вищих навчальних закладах – AccEnt», (<https://lntu.edu.ua/uk/media/profesor-lntu-vzyav-uchast-u-zustrichi-predstavnykiv-universytetiv-partneriv-proyektu-accent>). НПП та здобувачі приймають участь у міжнародному проєкті AMPLE Lutsk, який фінансується EITFood та ЄС (<https://lntu.edu.ua/uk/diyalnist/proyektna/ample-lutsk>). В університеті забезпечено доступ до міжнародних баз даних для всіх учасників освітнього процесу. Слід зазначити, що під час зустрічей ЕГ зі здобувачами вищої освіти останні хоч і підтвердили свою поінформованість щодо можливості участі у програмах академічної мобільності університету, але такого досвіду не було.

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ОП «Крафтові харчові технології» та освітня діяльність за ОП відповідають вимогам критерію 4: Застосовані на ОП методи, засоби та технології навчання ґрунтуються на принципах студентоцентризму та сприяють ефективному формуванню компетентностей і досягненню ПРН (підкритерій 4.1). Забезпечено постійний доступ здобувачів до навчальних матеріалів, робочих програм через онлайн-ресурси. Своєчасно на початку семестру здобувачі ознайомлюються з критеріями оцінювання (підкритерій 4.2). ЕГ позитивно оцінює глибоку інтеграцію НДР в освітній процес через залучення здобувачів до наукового гуртка, участі в конференціях, міжнародних проєктах та публікації (підкритерій 4.3). Процес оновлення ОП та її ОК має системний характер, що базується на результатах стажувань та наукових досліджень НПП, систематичному аналізі зворотного зв'язку від стейкхолдерів (підкритерій

4.4). Інтернаціоналізація на ОП реалізується через участь НПП і здобувачів у міжнародних конференціях, стажуваннях, освітніх міжнародних проєктах (підкритерій 4.5). ЕГ зазначає, що підкритерій 4.1 – повна відповідність, 4.2 – повна відповідність, 4.3 – повна відповідність, 4.4 – повна відповідність, 4.5 – часткова відповідність. ЕГ вважає, що ОП відповідає Критерію 4 на рівні «В».

Недоліки

Відсутність участі здобувачів вищої освіти ОП у міжнародній академічній мобільності.

Рекомендації

ЕГ рекомендує з 2026-2027 н.р активізувати роботу зі створення сприятливих умов для залучення здобувачів до програм обміну, стажувань та короткострокових навчальних курсів за кордоном.

Рівень відповідності Критерію 4.

Рівень В

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

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

Форми контрольних заходів на ОП «Крафтові харчові технології» регламентуються Положенням № 839 «Про організацію освітнього процесу» (<https://drive.google.com/file/d/1YVcAbK4nIPyVimg8vOJiRtxYrWJuxWfb/edit>), спрямовані на перевірку досягнення результатів навчання, визначених ОП. Контроль здійснюється через поточний, модульний та підсумковий контроль. Оцінювання знань відбувається за 100-бальною шкалою у формі екзамену або заліку. Бали за різні види робіт встановлюються відповідно до критеріїв оцінювання, які є частиною навчального плану та робочих програм дисциплін. ЕГ встановило, що прозорість та зрозумілість критеріїв оцінювання для здобувачів досягається завдяки відкритості інформації. Усі вимоги до оцінювання зазначаються у робочих програмах ОК, які доступні здобувачам на платформі дистанційного навчання МУДЛ, до якого вони мають авторизований доступ. Під час зустрічей зі здобувачами та викладачами ЕГ з'ясовано, що викладачі доводять до відома здобувачів систему оцінювання на ОК під час першого заняття. При аналізі наданих ЕГ курсових робіт та звітів з переддипломної практики (<https://drive.google.com/drive/folders/1DB8PmVg5jJTz5z2dw2Bko-3DThLZ4TVn?usp=sharing>, <https://drive.google.com/drive/folders/1SN7hBQ43JeOvfDEqqORJmf1bk3aidV-m?usp=sharing>), відомостей СО та спілкуванні з академічним персоналом ЕГ підтвердило, що захисти курсових робіт, переддипломної практики й кваліфікаційних робіт проводяться комісією. Для вдосконалення освітнього процесу в ЛНТУ системно проводиться збір інформації щодо зрозумілості та ефективності критеріїв оцінювання (<https://drive.google.com/file/d/1Vy05m-njNhQLqggroyhOLnaCwaCQOCYh/view>). Це здійснюється через анкетування студентів, обговорення результатів на засіданні кафедри, що підтверджено ЕГ на зустрічі зі здобувачами вищої освіти, адміністративним персоналом та допоміжними структурними підрозділами, випускниками. Таким чином, система оцінювання в ЗВО є зрозумілою, прозорою та спрямованою на забезпечення об'єктивного оцінювання досягнень здобувачів.

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

Відповідно до Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти та вимог наведених в ОП «Крафтові харчові технології» формою атестації здобувачів є публічний захист кваліфікаційної магістерської роботи (в обсязі 12 кредитів ЄКТС) (<https://lntu.edu.ua/uk/op/2025/g13-kharchovi-tekhnohiiyi-1>). Тематика КР орієнтована на розробку або удосконалення крафтових технологій виробництва харчового продукту, оцінювання показників якості та безпечності продукту на основі принципів НАССР, що відповідає фокусу освітньої програми (https://drive.google.com/drive/folders/1aHoP3HwAXmGkOEKUC9FkkZ_Y6oS_QHDI). Під час підготовки кваліфікаційної роботи здобувачі повинні охарактеризувати ринок цільового продукту в Україні та світі, розробити схему, підібрати матеріали та методи дослідження, провести експериментальні дослідження щодо обраної тематики, проаналізувати та узагальнити результати, розробити або удосконалити рецептуру та технологічну схему

виробництва крафтового продукту, оцінити показники безпечності продукту та розробити програму введення його на ринок. Кваліфікаційна робота магістра за ОП складається з пояснювальної записки та графічного матеріалу формату А3. Проаналізувавши надані матеріали ЕГ констатує, що в результаті підготовки КР здобувачі підтверджують опанування ПРН. Кваліфікаційні роботи перевіряються на збіг з іншими джерелами інформації з використанням спеціалізованого сервісу StrikePlagiarism.com. Екзаменаційна комісія під час проведення публічного захисту оцінює підготовку та оформлення кваліфікаційної роботи магістра та її публічний захист згідно з критеріями, наведених у Методичних вказівках до виконання кваліфікаційної роботи https://drive.google.com/drive/folders/1zpHQcKYdl3Iodfk71IHZ9pVLTdQkKW_p. Відповідно до стандарту, кваліфікаційні роботи мають бути оприлюднені на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії ЗВО, що гарантує прозорість і відкритий доступ до результатів кваліфікаційних робіт. На момент проведення акредитаційної експертизи репозитарій кафедри https://drive.google.com/drive/folders/1_DfDF81bAGdpe2l51JsbXe-KgskV6G містив 25 кваліфікаційні роботи. При цьому на захист було розподілено 31 здобувача освіти, відповідно до графіка захисту, наданого на запит ЕГ. ЕГ проаналізувало додаткову інформацію (копії наказів про відрахування, надання академічної відпустки тощо) надану ЗВО для підтвердження об'єктивних причин відсутності в репозитарії кваліфікаційних робіт 6 магістерських робіт здобувачів, які були включені до графіка захисту кваліфікаційних робіт у 2024 році, але не захистилися. Таким чином, ЕГ може підтвердити, що всі кваліфікаційні роботи здобувачів, які пройшли підсумкову атестацію, розміщені в репозитарії на сайті кафедри.

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

ЕГ встановила, що нормативними документами, які регламентують процедуру проведення контрольних заходів у ЛНТУ, є Положення №839 «Про організацію освітнього процесу» <https://drive.google.com/file/d/1YVcAbK4nIPyVimg8vOJiRtxYrWJuxWfb/edit>, Положення «Про організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів вищої освіти у ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1iVe4qrgolhXwxxpwbhNWN6-CqiKScgof/view> та Положення «Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти в ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1vrRvBrVGUCtiQpeOuBvqBJ86K6SB1hLo/view>. Інформація щодо форм контрольних заходів і критеріїв оцінювання здобувачів міститься у кожній робочій програмі освітнього компоненту, які розміщені у системі Moodle. Під час зустрічі із академічним персоналом та здобувачами ЕГ підтвердило, що на першому занятті з кожної дисципліни викладачі ознайомлюють здобувачів з формами контрольних заходів і критеріями оцінювання. Терміни проведення контрольних заходів визначені графіком освітнього процесу https://drive.google.com/file/d/1qSE9DDazpqU7AEz7Zx4mJ2_2DtDtu6F/view. Здобувачі можуть бачити терміни проведення контрольних заходів в своєму особистому електронному кабінеті <https://web-dk.lntu.edu.ua/login>. Під час спілкування зі здобувачами ЕГ встановила їх достатню поінформованість щодо порядку і форм проведення контрольних заходів та можливість подання апеляцій у разі виникнення конфлікту інтересів чи інших спірних ситуацій. Здобувачі підтвердили, що ознайомлені з робочими програмами дисциплін, мають постійний доступ до них через систему Moodle. На ОП випадків застосування апеляційних процедур не зафіксовано. Під час спілкування з академічним персоналом та здобувачами освіти ЕГ не виявила випадків конфлікту інтересів або порушення об'єктивності оцінювання під час проведення контрольних заходів.

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

ЕГ проаналізувала відомості СО (с. 15), сайт ЛНТУ щодо перевірки наявності нормативних документів, які визначають політику та процедури забезпечення академічної доброчесності (<https://lntu.edu.ua/uk/normativno-pravovi-akty-z-akademichnoyi-dobrochesnosti>), та інших інформаційних матеріалів (<https://lntu.edu.ua/uk/akademichna-dobrochesnist>) та може підтвердити їх наявність та відкритий доступ. До технічних рішень, які використовуються на ОП «Крафтові харчові технології», як один з інструментів щодо протидії порушення академічної доброчесності є використання програми StrikePlagiarism.com. ЕГ на підставі вивчення додаткових документів не виявила випадків порушення академічної доброчесності на даній ОП. На зустрічі із здобувачами ЕГ встановило, що вони ознайомлені із питаннями академічної доброчесності і з процедурою перевірки їх робіт та звітів на співпадіння з іншими джерелами інформації та підтвердили, що відповідальною особою на кафедрі Харчових технологій та хімії з дотриманням вимог академічної доброчесності є доц. Тараймович І.В (https://drive.google.com/drive/folders/1zpHQcKYdl3Iodfk71IHZ9pVLTdQkKW_p).

Загальний аналіз щодо Критерію 5:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ констатує, що ОП «Крафтові харчові технології» повною мірою відповідає вимогам Стандарту вищої освіти за критерієм 5. Організація та проведення контрольних заходів у ЛНТУ здійснюються відповідно до чітко визначених, прозорих і зрозумілих процедур. Форми, правила проведення та критерії оцінювання навчальних досягнень повністю узгоджуються з вимогами Стандарту вищої освіти та оприлюднені на сайті університету, в робочих програмах, розміщених на платформі Moodle, доводяться викладачами на першому занятті з кожної дисципліни (підкритерій 5.1). Атестацію здобувачів ОП здійснюють у формі відкритого та публічного захисту кваліфікаційної роботи, що відповідає вимогам стандарту. Електронні файли кваліфікаційних робіт магістрів зберігаються на сайті кафедри (підкритерій 5.2). НПП інформують здобувачів про отримані оцінки під час поточного, модульного та семестрового контролю та через особисті кабінети здобувачів. Здобувачі зазначили на зустрічі з ЕГ, що викладачі об'єктивно та неупереджено ставляться до оцінювання їх знань (підкритерій 5.3). Учасники освітнього процесу демонструють дотримання принципів академічної доброчесності. Використання програми StrikePlagiarism.com для перевірки наявності збіг з іншими джерелами інформації кваліфікаційних, курсових робіт дозволяє не допускати плагіату у здобувачів на ОП (підкритерій 5.4). ЕГ зазначає, що за підкритерієм 5.1 – повна відповідність, 5.2 – повна відповідність, 5.3 – повна відповідність, 5.4 – повна відповідність. Щодо позитивних практик ОП слід відзначити наявність у здобувачів ЛНТУ особистих електронних кабінетів, у яких вони можуть ознайомитися зі своїми оцінками. ЕГ вважає, що ОП відповідає Критерію 5 на рівні «В».

Недоліки

Відсутність участі здобувачів ОП у міжнародній академічній мобільності.

Рекомендації

ЕГ рекомендує з 2026-2027 н.р активізувати роботу зі створення сприятливих умов для залучення здобувачів до програм обміну, стажувань та короткострокових навчальних курсів за кордоном.

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

ЕГ вивчила відомості самоаналізу (с.15 та табл. 2) та підтвердило відповідність НПП, що задіяні на ОП, академічній та професійній кваліфікації. ЕГ встановлено, що всі викладачі за ОП мають розроблені навчально-методичні матеріали за своїми освітніми компонентами, що розміщені у системі Moodle. На ОП обов'язкові освітні компоненти викладають 2 доктори наук, професори (Дударев І.М., Ягелюк С.В.), 6 кандидатів наук, доцентів (Панасюк С.Г., Мартинюк А.П., Завадська О.М., Сай В.А., Шемет В.Я., Тараймович І.В.). Всі викладачі ОП працюють в ЛНТУ за основним місцем роботи. Станом на 2025 рік усі викладачі виконують мінімум як 4 підпункти п. 38 ліцензійних умов. Більшість викладачів мають англомовні публікації, зокрема і у виданнях що входять до наукометричних баз Scopus, Web of Science (<https://drive.google.com/drive/folders/185B7BQhtqfmjt3Resrb2Tr1b7cgLY2R5>). Відповідно до відомостей самоаналізу (табл.2) публікаційна активність НПП за ОП, напрямки їх наукових досліджень підтверджує їхню фахову відповідність навчальним дисциплінам, що викладаються на ОП. НПП підвищують кваліфікацію на крафтових підприємствах галузі, проходять стажування та навчання за тематикою, що узгоджується з профілем навчальних дисциплін, що викладаються на ОП (<https://drive.google.com/drive/folders/1xpYLIC5bjArr-66fEbUfyDkDMd7wJtAH>). За даними відомостей самоаналізу (с. 16) Дударев І.М., Шемет В.Я. Панасюк С.Г., Тараймович І.В., Сай В.А., Завадська О.М. приймали участь у міжнародних стажуваннях, проектах або міжнародних програмах академічної мобільності. Під час зустрічей із здобувачами вищої освіти та випускниками ОП всі учасники відзначали високий професійний рівень викладачів, їхню компетентність і здатність створювати необхідні умови для реалізації індивідуальної освітньої траєкторії. ЕГ відзначає високий рівень кадрового забезпечення ОП та відповідність п. 37 та 38 Ліцензійних вимог, що гарантує досягнення визначених цілей і ПРН, та підтверджує повну відповідність за даним критерієм.

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

За даними у відомостях самооцінювання (с.16) у Луцькому національному технічному університеті конкурсний відбір є прозорим та проводиться відповідно до Положенням № 781 Про порядок проведення конкурсу та призначення на посади науково-педагогічних працівників ЛНТУ (<https://drive.google.com/file/d/1tQN9KsdTbA8Rifiq2EkKKPpyYZn7U1We/view>). Процес відбору реалізується за чітким алгоритмом - конкурс ініціюється наказом ректора, необхідна інформація для потенційних претендентів оприлюднюється на офіційному сайті університету, що забезпечує відкритість добору. На етапі конкурсного добору здійснюється комплексне оцінювання професійної відповідності претендентів, ключовими критеріями є рівень науково-педагогічної діяльності; відповідність ліцензійним вимогам та конкретним освітнім компонентам; підвищення кваліфікації. Під час зустрічі із адміністративним персоналом та допоміжними структурними підрозділами, начальник відділу кадрів підтвердила відповідність процедури конкурсного відбору Положенню. Також Панасюк В.П. відмітила, що термін строкового трудового договору (контракту) встановлюється на період від одного до п'яти років, при цьому на кафедрі Харчових технологій та хімії переважною практикою є укладання контрактів на максимальний, п'ятирічний, термін.

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

ЕГ під час зустрічі із роботодавцями підтверджена їх залученість до перегляду ОП <https://lntu.edu.ua/uk/media/v-lntu-vidbulosya-shchorichne-hromadske-obhovorennya-osvitnikh-proham-fakultetu-fmmt>, опитуванні https://drive.google.com/file/d/1D23t4cEzIKKlobxrarGXlh-HnM8Uva_-view та практичній підготовці здобувачів на ОП. Під час зустрічей з роботодавцями та здобувачами вищої освіти було встановлено організацію екскурсій на крафтові виробництва Волинського регіону для здобувачів освіти (<https://lntu.edu.ua/uk/media/spivpratsya-z-tov-zabiyaka-ekskursiyi-ta-dualna-osvita>) та проведення гостьових лекцій <https://lntu.edu.ua/uk/media/leksiya-vid-ekspertiv-tekhnichnoho-byuro-skill-pro-planuvannya-kraftovykh-kharchovykh>. Інформаційно-консультаційну підтримку з питань організації практики та подальшого працевлаштування в університеті надає навчально-науковий центр «Volyn Business Hub», що було підтверджено під час зустрічі ЕГ з адміністративним персоналом та допоміжними структурними підрозділами.

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

ЛНТУ підтримує та стимулює професійний розвиток науково-педагогічних працівників (https://drive.google.com/file/d/1_8o-V4tEGdyWYilRhFVofKrwTtzAZYQK/view), визнаючи широкий спектр видів діяльності як підвищення кваліфікації. До них, зокрема, належать наукові стажування, участь у міжнародних проєктах та програмах академічної мобільності, здобуття наукових ступенів та підвищення мовних компетентностей. Ключовим інструментом для оцінювання та мотивації НПП є щорічна рейтингова система, регламентована Положенням № 677 про рейтингове оцінювання НПП <https://drive.google.com/file/d/1IqWQ3eJWv8xTh4C1YWxiWlqfV9wOuoSS/view> та Положенням № 730 Про порядок преміювання, встановлення доплат і надбавок, надання матеріальної допомоги працівникам ЛНТУ https://drive.google.com/file/d/1f_xFnyO58XzeulUTc3onthc3pZ7flver/view. ЕГ відзначає, що на зустрічі із керівництвом університету було підтверджено високі місця в рейтингу НПП викладачів кафедри та як результат - їх преміювання. Професійні здобутки викладачів, залучених до реалізації ОП, отримують належне визнання у вигляді почесних грамот та подяк, які наведені у відомостях СО (с. 17).

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ дійшла висновку, що ОП «Крафтові харчові технології» має повну відповідність підкритеріям: НПП за ОП мають відповідний освітній рівень, що підтверджується наявністю наукових публікацій, участь у міжнародних проєктах/стажуваннях, навчально-методичних матеріалів та проходженням підвищення кваліфікацій (підкритерій 6.1). У ЛНТУ впроваджено прозорі та відкриті процедури конкурсного відбору викладачів (підкритерій 6.2). Встановлено ефективну взаємодію із провідними крафтовими підприємствами харчової промисловості щодо проходження практики та вдосконаленні змісту освітніх компонентів роботодавцями (підкритерій 6.3). ЗВО використовує рейтингування, як ефективний інструмент мотивації. ЕГ відмічає позитивні практики на ОП – є регулярне залучення роботодавців і стейкхолдерів до обговорення та оновлення освітньої програми, високий якісний склад НПП, наявна система морального і матеріального заохочення працівників (підкритерій 6.4). ЕГ зазначає, що за підкритерієм 6.1 – повна відповідність, 6.2 – повна відповідність, 6.3 – повна відповідність, 6.4 – повна відповідність. За критерієм 6 ЕГ визначено відповідність ОП «Крафтові харчові технології» рівню «В».

Недоліки

ЕГ слабких сторін та недоліків не виявлено.

Рекомендації

Посилити роботу впродовж 2026-2027н.р. та надалі щодо залучення представників харчової галузі до проведення за ОК лекційних, практичних/лабораторних робіт.

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

Фінансове забезпечення ОП формується за рахунок видатків державного бюджету; фінансової допомоги міжнародних організацій, вітчизняних та іноземних інвесторів; безоплатних або благодійних внесків, пожертвувань юридичних і фізичних осіб, згідно п. 9.10 Статуту ЛНТУ https://lntu.edu.ua/uk/pro_nas/ofitsiyna-informatsiya. За результатами опрацювання звіту СО та огляду матеріально-технічної бази ЕГ може підтвердити, що матеріально-технічне забезпечення дозволяє забезпечити досягнення цілей, завдань та ПРН, передбачених ОП «Крафтові харчові технології». Усі лекційні аудиторії забезпечені мультимедійним обладнанням, є спеціалізовані навчальні аудиторії для здобувачів за даною ОП: навчальні лабораторії «Харчових технологій», «Експертизи харчових продуктів та продовольчої сировини», «Загальної хімії», «Хімії і методів дослідження матеріалів»; комп'ютерний клас. Здобувачі мають безкоштовний доступ до баз даних Scopus та WoS та повнотекстових електронних ресурсів у межах проєкту Research4Life. Навчально-методичні матеріали розміщені в репозитарії бібліотеки <https://lib.lntu.edu.ua/uk>. Інформація про обсяги надходжень нової літератури розміщується на сайті бібліотеки <http://library.lntu.edu.ua/informatsijni-resursi/novi-nadkhodzheniya-literaturi.html> Під час реалізації освітнього процесу за ОП «Крафтові харчові технології» використовується електронний освітній портал ЛНТУ <https://mdl.lntu.edu.ua/>, який забезпечує доступ до навчально-методичного забезпечення за ОП; відкриті інформаційні системи та програмні засоби. З метою сприяння здоровому способу життя та регулярній фізичній активності у структурі ЛНТУ передбачені спортивний комплекс з тренажерними залами, басейн та стадіон, що було продемонстровано під час огляду матеріально-технічної бази. Навчальні корпуси оснащені їдальнями та буфетами для забезпечення здобувачів харчуванням.

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

Фінансове забезпечення ОП формується за рахунок видатків державного бюджету; фінансової допомоги міжнародних організацій, вітчизняних та іноземних інвесторів; безоплатних або благодійних внесків, пожертвувань юридичних і фізичних осіб, згідно п. 9.10 Статуту ЛНТУ https://lntu.edu.ua/uk/pro_nas/ofitsiyna-informatsiya. За результатами опрацювання звіту СО та огляду матеріально-технічної бази ЕГ може підтвердити, що матеріально-технічне забезпечення дозволяє забезпечити досягнення цілей, завдань та ПРН, передбачених ОП «Крафтові харчові технології». Усі лекційні аудиторії забезпечені мультимедійним обладнанням, є спеціалізовані навчальні аудиторії для здобувачів за даною ОП: навчальні лабораторії «Харчових технологій», «Експертизи харчових продуктів та продовольчої сировини», «Загальної хімії», «Хімії і методів дослідження матеріалів»; комп'ютерний клас. Здобувачі мають безкоштовний доступ до баз даних Scopus та WoS та повнотекстових електронних ресурсів у межах проєкту Research4Life. Навчально-методичні матеріали розміщені в репозитарії бібліотеки <https://lib.lntu.edu.ua/uk>. Під час реалізації освітнього процесу за ОП «Крафтові харчові технології» використовується електронний освітній портал ЛНТУ <https://mdl.lntu.edu.ua/>, який забезпечує доступ до навчально-методичного забезпечення за ОП; відкриті інформаційні системи і програмні засоби.

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

Під час огляду матеріально-технічної бази ЕГ переконалася у безпечності освітнього середовища (навчальні аудиторії оснащені необхідною кількістю протипожежних засобів, навчальні корпуси та гуртожитки забезпечені укриттями). ЕГ підтверджує, що інфраструктура ЗВО є доступною для осіб з особливими потребами. Здобувачам і викладачам проводяться інструктажі з охорони праці та забезпечення безпеки. В одному із гуртожитків організований оздоровчий пункт, де здобувачі можуть отримати медичну допомогу. З метою забезпечення психологічної підтримки у ЛНТУ функціонує центр медіації та психології <https://lntu.edu.ua/uk/tsentr-mediatsiyi-ta-psykholohiyi>, який надає консультаційні послуги усім учасникам освітнього процесу на безоплатній основі, що було підтверджено на зустрічі 7. ЕГ встановила, що освітнє середовище дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів ОП «Крафтові харчові технології».

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

Під час проведення акредитаційної експертизи ЕГ встановлено, що у ЛНТУ освітня, організаційна, інформаційна та консультативна підтримка здобувачів за ОП «Крафтові харчові технології» забезпечується шляхом проведення зустрічей з адміністрацією університету, деканом факультету, гарантом ОП та консультацій НПП. Освітня підтримка реалізується через комунікативну взаємодію між НПП, кураторами та здобувачами під час навчальних занять, за допомогою месенджерів, а також шляхом забезпечення вільного доступу до електронного порталу <https://lntu.edu.ua/uk/e-portal>. Консультаційна підтримка також забезпечується через діяльність Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів і молодих учених ЛНТУ <https://lntu.edu.ua/uk/diyalnist/naukova/naukove-tovarystvo-studentiv-aspirantiv-doktorantiv-i-molodykh-vchenykh-lntu> та Студентське самоврядування <https://lntu.edu.ua/uk/studentu-o/studentske-samovryaduvannya>. Медіаційно-психологічну підтримку надає центр медіації та психології <https://lntu.edu.ua/uk/tsentr-mediatsiyi-ta-psykholohiyi>. Під час інтерв'ю (зустрічі 3, 5, 7) ЕГ поінформували про можливість звернення здобувачів до адміністрації та студентської ради шляхом використання електронної та фізичної скриньки довіри. Під час проведення акредитаційної експертизи ЕГ переконалась у належному забезпеченні здобувачів ОП «Крафтові харчові технології» освітньою, організаційною, інформаційною, консультаційною та соціальною підтримкою.

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

З метою організації і забезпечення реалізації права на освіту осіб з особливими освітніми потребами в навчальному закладі розроблено у ЛНТУ функціонує внутрішньоуніверситетська система супроводу, що надає допомогу особам з інвалідністю та іншим маломобільним групам населення. У звіті самооцінювання зазначено, що на ОП «Крафтові харчові технології» здобувачі з особливими потребами не навчаються, проте під час огляду матеріально-технічної бази ЕГ відзначила наявність інфраструктури для забезпечення безбар'єрного доступу до освітнього середовища відповідних категорій здобувачів.

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

Процедури вирішення конфліктних ситуацій у ЗВО регулюються Положенням про вирішення конфліктних ситуацій у ЛНТУ https://drive.google.com/file/d/19atDWRSHjhXVNrUgbp4iSva03JfrzkM_/view, Антикорупційною програмою ЛНТУ та комплексом нормативних документів та програм, що містяться на офіційному сайті за посиланням https://lntu.edu.ua/uk/pro_nas/antykorrupsiyna-diyalnist. Під час інтерв'ю (зустріч 3, 5, 7) ЕГ отримала підтвердження, що у ЛНТУ функціонують скриньки довіри та онлайн-форма для звернень до уповноваженої особи з питань запобігання корупції, використання яких забезпечує конфіденційність звернень та нерозголошення анкетних даних осіб, які надають відповідну інформацію. За результатами зустрічей 3–7 ЕГ з'ясувала, що за ОП «Крафтові харчові технології» конфліктні ситуації, пов'язані з порушенням антикорупційних політик, дискримінацією, цькуванням, сексуальними домаганнями відсутні. Проте, ЕГ відмічає низьку обізнаність здобувачів із процедурами захисту власних прав під час виникнення конфліктних ситуацій.

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ відмічає повну відповідність вимогам критерію 7. Наявні матеріально-технічна база та навчально-методичне забезпечення дозволяють забезпечити досягнення ПРН (підкритерій 7.1). Учасники освітнього процесу мають безоплатний доступ до ресурсів, необхідних для реалізації освітнього процесу (підкритерій 7.2). Освітнє середовище дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів (підкритерій 7.3). У ЗВО функціонує комплексний механізм освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти (підкритерій 7.4). ЛНТУ забезпечує належні умови для навчання осіб з особливими освітніми потребами (підкритерій 7.5). У ЗВО розроблені чіткі та зрозумілі політики і процедури вирішення конфліктних ситуацій. Позитивною практикою є організація оздоровчий пункту в одному із гуртожитків, де здобувачі можуть отримати медичну допомогу. ЕГ дійшла висновку, що за Критерієм 7 ОП відповідає рівню "В".

Недоліки

Суттєвих недоліків не виявлено, проте ЕГ відмічає низьку обізнаність здобувачів із процедурами захисту власних прав під час виникнення конфліктних ситуацій.

Рекомендації

Гаранту ОП, кураторам до кінця 2025 року провести додаткові зустрічі зі здобувачами з метою ознайомлення із процедурами вирішення конфліктних ситуацій.

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 ОП у ЛНТУ є чітко визначеними, задокументованими та оприлюдненими. Основний документ, що регулює ці процеси, – це Положення №760 Про освітню програму у ЛНТУ (https://drive.google.com/file/d/1QPHEoOWAP9ozSkIpJo_lu3nnu6bCIAJt/view). Згідно з цим Положенням, процедура перегляду та затвердження ОП в ЛНТУ є багатоетапною та включає: Внутрішній моніторинг ОП та її SWOT-аналіз; Обговорення ОП з усіма групами стейкхолдерів (здобувачами, випускниками, роботодавцями, академічною спільнотою) та проведення опитувань (<https://lntu.edu.ua/uk/struktura/cafedries/kafedra-tekhnolohiy-i-obladnannya-pererobnykh-vyrobnytstv> - Результати опитування стейкхолдерів ОП); Розгляд ОП та результатів моніторингу групою забезпечення (<https://drive.google.com/file/d/1idfC6xCmiENdV8mEeytwYM8aOqEPZxc/view>, https://drive.google.com/file/d/1C-1D_q3GjKnr2AM5lsTOTDMv3TDZ9ZAq/view). Послідовний розгляд та схвалення на рівнях випускової кафедри, комісії з якості факультету та вченої ради факультету; Оприлюднення проєкту ОП для громадського обговорення на сайті ЛНТУ (<https://lntu.edu.ua/uk/proyekty-osvitnikh-prohram>); Розгляд та схвалення навчально-методичною радою; Фінальне затвердження Вченою радою ЛНТУ та оприлюднення фінальної версії ОП на сайті університету (<https://lntu.edu.ua/uk/op/2025/g13-kharchovi-tekhnolohiyi-1>). Процедури є прозорими, а їх дотримання підтверджується наявними документами, такими як результати обговорень та опитувань стейкхолдерів. ЕГ підтверджує, що ЗВО має чітко визначені та оприлюднені процедури щодо забезпечення якості ОП.

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 вищої освіти за ОП «Крафтові харчові технології» залучені до процедур забезпечення якості вищої освіти як безпосередньо, так і через органи студентського самоврядування, що діють на підставі Положення Про студентське самоврядування у ЛНТУ (<https://drive.google.com/file/d/1YrVE1mvwyaVqLBaYaZkKnKyEOW4RUTBt/view>). Залучення здобувачів до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості відбувається через: Участь у колегіальних органах, представники здобувачів входять до складу групи забезпечення, комісії з якості факультету, ради з якості вищої освіти ЛНТУ та Вченої ради ЛНТУ (<https://lntu.edu.ua/uk/struktura/viddil-lntu/infrastrukturi-pidrozdzili/viddil-molodizhnoyi-polityky-ta-sotsiokulturnoyi-roboty-o>); Проводяться регулярні зустрічі з гарантом ОП,

кураторами та адміністрацією, а також громадські обговорення проєктів ОП (https://lntu.edu.ua/uk/media/vidbulosya-obhovorennya-op-zi-studentamy-ta-vypusknikamy-lntu-na-kafedri-kharchovykh?fbclid=IwY2xjawJJ2oxleHRuA2FlbQIxMQABHV844EPaX9ExXAXaGAkOgY1pWjqhPzPjzOKIoNI21SHiA-hBdyvg_nofgQ_aem_VfKud2OMjApP5o4MBYdLhA, https://lntu.edu.ua/uk/media/obhovorennya-osvitnikh-prohram-na-kafedri-kharchovykh-tekhnohoy-ta-khimiya-lntu?fbclid=IwY2xjawJJ2-RleHRuA2FlbQIxMQABHAK6SD267TWVh9oj2tEYs7N2khhan4d-INlMKOCyQswsW2NX1gqOKK1k7g_aem_lmVIYzc2LivndV9gMY_ayg, https://lntu.edu.ua/uk/media/v-lntu-vidbulosya-shchorichne-hromadske-obhovorennya-osvitnikh-prohram-fakultetu-fmmt?fbclid=IwY2xjawJJ3BZleHRuA2FlbQIxMQABHRLxALVRFjonn3llvxayb1xlzU5K5yZVVoO6NkPhEaBYVJ9_mknAYwUw_aem_CY9axQJmuK8xBhAqapl71A). ЗВО систематично проводить анкетування здобувачів щодо якості ОП та окремих освітніх компонентів (<https://drive.google.com/file/d/1Vy05m-njNhQLqggroyhOLnaCwaCQOCYh/view>). ЕГ підтверджує, що пропозиції здобувачів беруться до уваги та призводять до конкретних змін в ОП. Зокрема, за результатами обговорень у 2024 році було враховано пропозиції здобувачів щодо збільшення кількості годин для лабораторних робіт в ОК «Крафтові харчові технології» кількість кредитів збільшено з 6 до 7, а годин на лабораторні заняття – з 30 до 45 (<https://drive.google.com/file/d/1idfC6xCmiIENdV8mEeytwYM8aOqEPZxc/view>, с. 2). Додавання питань «Грантова діяльність» до дисципліни «Бізнес-планування та впровадження інвестиційних проєктів».(<https://drive.google.com/file/d/1idfC6xCmiIENdV8mEeytwYM8aOqEPZxc/view>, с. 1; ОП 2025, с. 9; РП ОК04, с. 5).

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

ЗВО демонструє системне та результативне залучення роботодавців до процесу періодичного перегляду ОП «Крафтові харчові технології» та інших процедур забезпечення її якості. Залучення роботодавців відбувається через різноманітні форми взаємодії: Участь у громадських обговореннях та круглих столах, де роботодавці надають свої пропозиції та зауваження до проєктів ОП (<https://drive.google.com/file/d/1idfC6xCmiIENdV8mEeytwYM8aOqEPZxc/view>, https://drive.google.com/file/d/1C-1D_q3GjkNr2AM5lsTOTDMv3TDZ9ZAq/view, https://lntu.edu.ua/uk/media/v-lntu-vidbulosya-shchorichne-hromadske-obhovorennya-osvitnikh-prohram-fakultetu-fmmt?fbclid=IwY2xjawJJ3BZleHRuA2FlbQIxMQABHRLxALVRFjonn3llvxayb1xlzU5K5yZVVoO6NkPhEaBYVJ9_mknAYwUw_aem_CY9axQJmuK8xBhAqapl71A). Проведення опитувань та анкетувань для з'ясування їхніх вимог до компетентностей випускників та задоволеності рівнем їхньої підготовки (https://drive.google.com/file/d/1D23t4cEzIKKlobxrarGXlh-HnM8Uva_-/_view, <https://drive.google.com/file/d/1Jn4EKvJt1tGulJCPdNdcUppcISzR1gVC/view>). Надання рецензій-відгуків на ОП (https://drive.google.com/file/d/1u7r1AT7z8coAGsTJh2HYODQDILEKtf_r/view, <https://drive.google.com/file/d/1QJigJOFuJSAabXDXjyr9FWO5GMZkjGGq/view>). Участь у Раді роботодавців факультету, що діє на підставі відповідного положення (<https://lntu.edu.ua/uk/rada-robotodavtsiv>). Експертна група підтверджує, що пропозиції роботодавців беруться до уваги та призводять до конкретних змін в ОП. Зокрема, за результатами обговорень у 2024 році було враховано ключову пропозицію від представників ПрАТ «Волиньхолдінг» та технічного бюро «АСКІЛІ» щодо запровадження нової дисципліни ОК06 «Менеджмент якості та безпечності крафтових харчових продуктів». Ця зміна була імплементована в НП та ОП на 2025 рік (<https://drive.google.com/file/d/1idfC6xCmiIENdV8mEeytwYM8aOqEPZxc/view>, https://drive.google.com/file/d/1C-1D_q3GjkNr2AM5lsTOTDMv3TDZ9ZAq/view). Крім того, роботодавці залучені до освітнього процесу через головування в екзаменаційних комісіях, проведення гостьових лекцій та надання баз для проходження практики. Таким чином, у ЗВО створено дієвий механізм партнерської взаємодії з роботодавцями, а їхній досвід та запити використовуються для постійного вдосконалення ОП.

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

У ЗВО наявна практика збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників ОП «Крафтові харчові технології». Ця діяльність координується як на рівні випускової кафедри, так і через спеціалізований структурний підрозділ – ННЦ «Volyn Business Hub» (<https://lntu.edu.ua/uk/struktura/volyn-business-hub>). Збір інформації здійснюється через: Проведення щорічних опитувань випускників, де з'ясовуються питання працевлаштування за спеціальністю, затребуваності набутих компетентностей на ринку праці, а також збираються пропозиції щодо вдосконалення ОП (https://drive.google.com/file/d/1pHmW5OBXopXhCIA_gZhtzUErCZY1UfL7/view); Підтримання зв'язків з випускниками через соціальні мережі, залучення їх до зустрічей зі здобувачами та до громадських обговорень освітньої програми. Аналіз наданих результатів опитування випускників 2024 року свідчить, що 87,5% з них працевлаштовані за спеціальністю, а 100% рекомендували б ОП для вступу. Випускники надали конкретні пропозиції щодо модернізації ОП, зокрема щодо додавання тем з онлайн-просування продукції та написання грантових заявок (https://drive.google.com/file/d/1pHmW5OBXopXhCIA_gZhtzUErCZY1UfL7/view, с. 1, 2, 3). ЕГ змогла отримати підтвердження, підчас спілкування з випускниками, що пропозиції отримані від випускників, враховуються під час періодичного перегляду ОП. Зокрема, пропозиція щодо поглиблення знань з SMM-маркетингу та грантової діяльності, озвучена випускниками, була врахована при оновленні змісту ОК04 «Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів» (РП ОК04, с. 5). Таким чином, у ЗВО існує дієва практика моніторингу кар'єрного шляху випускників, а отримана інформація використовується як важливий інструмент для забезпечення якості та актуалізації ОП (<https://drive.google.com/file/d/1f2lapgzrZ9eazyDCqGlcTfna5vtc7aCY/view>).

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

Система внутрішнього забезпечення якості освіти в ЛНТУ має комплексну нормативну базу та чітко визначену структуру, що створює передумови для моніторингу та реагування на його результати. Діяльність ВСЗЯО регулюється низкою документів, зокрема «Положенням №760 Про ОП у ЛНТУ», «Положенням №839 про організацію освітнього процесу» та іншими (https://drive.google.com/file/d/1QPHEoOWAP9ozSkIpJo_lu3nnu6bCIAJt/view, <https://drive.google.com/file/d/1YVcAbK4nIPyVimg8vOJiRtxYrWJuxWfb/edit>). Структура ВСЗЯО включає декілька рівнів відповідальності: від гаранта ОП, групи забезпечення та кафедри на організаційному рівні до комісій з якості, навчально-методичної ради, Вченої ради та ректорату на дорадчо-консультаційному та управлінському рівнях. Координацію та моніторинг процедур здійснює Відділ забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації (<https://lntu.edu.ua/uk/struktura/viddily-lntu/yakist-osviti>). Аналіз практики показує, що ця система здатна до вчасного та результативного реагування на зворотний зв'язок від стейкхолдерів. ЕГ підтверджує наявність дієвого механізму «пропозиція-реакція-змін». Зокрема, за результатами моніторингу, проведеного у 2024 році, було втілено такі ключові зміни в ОП на 2025 рік: за пропозицією роботодавців було впроваджено нову дисципліну ОКО6 «Менеджмент якості та безпечності крафтових харчових продуктів»; за пропозицією здобувачів та випускників до змісту дисципліни ОКО4 «Бізнес планування...» було додано теми «Грантова діяльність» та «SMM маркетинг»; за пропозицією академічної спільноти було інтегровано дисципліну «Фізико-хімічний аналіз» до курсу ОКО2 «Методологія наукових досліджень». Водночас, ЕГ констатує, що система внутрішнього моніторингу ЗВО не виявила та, відповідно, не відреагувала на низку недоліків, ідентифікованих під час поточної акредитаційної експертизи. Зокрема: система моніторингу не виявила відсутність чітко визначених інструментів контролю рівня володіння здобувачами фаховою державною мовою в межах ПРН 9; невідповідність навчального плану ОП загальноуніверситетському графіку навчального процесу в частині початку роботи над кваліфікаційною роботою; обмеженість вибору професійних вибіркокових дисциплін, яка зводиться до трьох бінарних рішень «одна з двох» та залежить від колективного рішення групи, а не від індивідуальних інтересів здобувача. ЕГ дійшла висновку що процедури внутрішнього моніторингу, попри їхню результативність у реагуванні на зовнішні запити, потребують удосконалення для забезпечення більш глибокого аналізу та виявлення внутрішніх системних недоліків в ОП та організації освітнього процесу.

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

ЗВО продемонстрував системний та глибокий підхід до врахування результатів попередньої акредитаційної експертизи. Попередня ОП «Харчові технології та ресторанне господарство» ID 49711 у 2022 році отримала умовну (відкладену) акредитацію з низкою суттєвих зауважень та рекомендацій (<https://share.google/2yOoCMeNEqRyobG6>). Реакцією ЗВО на результати зовнішнього оцінювання стала не часткова модернізація, а повна трансформація ОП, що вилилося у розробку та впровадження нової ОП «Крафтові харчові технології». Аналіз показує, що при розробці нової ОП були враховані ключові рекомендації експертів: Рекомендація 2022 р. - звужити фокус ОП, оскільки назва «Харчові технології та ресторанне господарство» була занадто широкою, а зміст слабо відповідав складовій «ресторанне господарство», реакція ЗВО - створено нову, вузькоспеціалізовану ОП «Крафтові харчові технології», зміст якої тепер логічно та повною мірою відповідає її назві та меті. Рекомендація 2022 р. - збільшити кількість годин на лабораторні заняття та закупити новітнє обладнання професійного спрямування, реакція ЗВО - у новій ОП збільшено кількість годин на лабораторні роботи для ключових фахових дисциплін, наприклад, для ОКО5 «Крафтові харчові технології» з 30 до 45 годин. Також ЕГ зафіксовано закупівлю нового обладнання (кутер, сироварня та ін.). Рекомендація 2022 р. - більш активно залучати роботодавців до проведення аудиторних занять, підвищити публікаційну активність НПП та запровадити стажування на підприємствах галузі, реакція ЗВО - у Відомостях СО, на сайті ЗВО наведено численні приклади проведення гостьових лекцій та майстер-класів за участі практиків ця інформація знайшла підтвердження під час зустрічей ЕГ з роботодавцями, студентами та випускниками. Також ЕГ підтверджено проходження стажування викладачами на профільних підприємствах ТзОВ «Бабусині Лакітки» та підвищення публікаційної активності НПП (критерій 6). Таким чином, ЕГ дійшла висновку, що ЗВО в повному обсязі врахував результати зовнішнього забезпечення якості, що стало рушійною силою для кардинального вдосконалення та підвищення якості ОП.

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

В академічній спільноті Луцького національного технічного університету формується культура якості, що проявляється у спільній відповідальності та залученості всіх учасників освітнього процесу до його постійного вдосконалення. Діяльність у сфері якості освіти є плановою та регулярною, що підтверджується планами роботи Вченої ради та університету, де питання акредитації, ліцензування та функціонування внутрішньої системи забезпечення якості є одними з ключових (<https://lntu.edu.ua/uk/struktura/vchena-rada/plan-roboty-vchenoyi-rady>, c.

1; https://lntu.edu.ua/uk/pro_nas/ofitsiyna-informatsiya/plan-roboty, с. 3). Найбільш яскравим свідченням сформованої культури якості є реакція ЗВО на результати попередньої умовної акредитації. Замість формального виправлення недоліків, університет здійснив повну трансформацію ОП, що свідчить про глибоке розуміння та прагнення до досягнення високих стандартів якості (підкритерій 8.6). Науково-педагогічні працівники, зокрема група забезпечення, є не лише виконавцями, але й активними учасниками процесу вдосконалення. Вони беруть участь в обговореннях, аналізують пропозиції стейкхолдерів та ініціюють зміни до ОП, що підтверджується протоколами обговорень та результатами опитувань (https://lntu.edu.ua/uk/media/obhovorennya-osvitnikh-prohram-na-kafedri-kharchovykh-tekhnologiy-ta-khimiyi-lntu?fbclid=IwY2xjawJJ2-RleHRuA2FlbQlXMQABNaK6SD267TWVh9oj2tEYs7N2khhan4d-INlMKOCyQswsW2NX1gqOKK1k7g_aem_lmVIYZc2LivndVo9MY_ayg, https://drive.google.com/file/d/1C-1D_q3GjkNr2AM5lsTOTDMv3TDZ9ZAq/view, підкритерій 8.5). Усі учасники освітнього процесу, включаючи здобувачів та адміністративний персонал, залучені до процедур забезпечення якості через участь у колегіальних органах, опитуваннях та громадських обговореннях. Це створює середовище спільної відповідальності за якість ОП (підкритерій 1.4, 8.1 - 8.4). Таким чином, ЕГ дійшла висновку, що в академічній спільноті Луцького національного технічного університету формується та підтримується культура якості, яка є рушійною силою для постійного розвитку та вдосконалення ОП та освітнього процесу в цілому.

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ встановлено, що система внутрішнього забезпечення якості ОП «Крафтові харчові технології» є функціональною та переважно відповідає вимогам. Процедури розроблення, моніторингу та періодичного перегляду ОП чітко визначені, задокументовані та оприлюднені, що регулюється відповідними положеннями ЗВО (підкритерій 8.1). Сильною стороною системи є результативне залучення до процесу забезпечення якості всіх груп стейкхолдерів зокрема здобувачів вищої освіти (підкритерій 8.2), роботодавців (підкритерій 8.3) та випускників (підкритерій 8.4). Найбільш яскравим свідченням дієвості ВСЗЯО та сформованої культури якості (підкритерій 8.7) є глибока трансформація ОП у відповідь на результати попередньої умовної акредитації, що демонструє здатність ЗВО враховувати результати зовнішнього оцінювання для кардинального підвищення якості (підкритерій 8.6). ЗВО демонструє дієвий механізм «пропозиція-реакція-зміна», що підтверджується конкретними вдосконаленнями ОП на основі отриманого зворотного зв'язку). Водночас, ЕГ констатує, що система внутрішнього моніторингу не виявила низку недоліків, ідентифікованих під час поточної експертизи, що свідчить про потребу в її поглибленні (підкритерій 8.5). Експертна група дійшла висновку, що система внутрішнього забезпечення якості ОП «Крафтові харчові технології» загалом є дієвою, забезпечує залучення стейкхолдерів та реагування на зовнішні виклики. Водночас, процедури внутрішнього моніторингу потребують удосконалення для виявлення системних недоліків в ОП та організації освітнього процесу. Експертна група вважає, що ОП та освітня діяльність за цією програмою відповідають критерію 8 на рівні «В». Позитивні практики за критерієм є глибока та результативна трансформація ОП у відповідь на рекомендації попередньої акредитаційної експертизи, що є свідченням зрілості культури якості, наявності дієвого та прозорого механізму залучення всіх груп стейкхолдерів (здобувачів, випускників, роботодавців, академічної спільноти) до процесу періодичного перегляду та вдосконалення ОП, наявності комплексної нормативної бази та чітко визначеної структури відповідальності за функціонування системи внутрішнього забезпечення якості освіти.

Недоліки

Процедури внутрішнього моніторингу виявилися недостатньо ефективними для виявлення внутрішніх системних недоліків, зокрема відсутності чітко визначених інструментів контролю рівня володіння здобувачами фаховою державною мовою в межах ПРН 9, невідповідності навчального плану ОП загальноуніверситетському графіку навчального процесу, обмеженості вибору професійних вибіркових дисциплін.

Рекомендації

Удосконалити процедури внутрішнього моніторингу ОП, запровадивши щорічну верифікацію навчально-методичних документів на предмет їх відповідності як внутрішнім нормативним актам ЗВО, так і між собою. Посилити аналітичну складову моніторингу для виявлення не лише очевидних, але й системних недоліків у проєктуванні та реалізації ОП.

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

Правила і процедури, що регулюють права і обов'язки учасників освітнього процесу в ЗВО є чіткими та зрозумілими та визначаються Статутом ЛНТУ https://lntu.edu.ua/uk/pro_nas/ofitsiyna-informatsiya, Положенням про організацію освітнього процесу у ЛНТУ <https://drive.google.com/file/d/1YVcAbK4nIPyVimg8vOJiRtxYrWJuxWfb/edit>, Кодексом честі ЛНТУ <https://drive.google.com/file/d/13oGCMA5-I1beqNdGTPRQ6cExqGSBccVe/view>, Положенням про гаранта ОП у ЛНТУ <https://drive.google.com/file/d/19V5NEP4KzLPHtoptYolTvOi3obeT5xmG/view>, Положенням про освітню програму у ЛНТУ https://drive.google.com/file/d/1QPHEoOWAP9ozSkIpJo_lu3nnu6bCIAJt/view. На офіційному веб-сайті Університету представлена інформація про заклад, його факультети, інститути, відокремлені підрозділи, керівництво та структурні підрозділи. ЕГ відмітила належний рівень інформаційного забезпечення усіх учасників освітнього процесу.

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

Згідно Положення про освітню програму у ЛНТУ https://drive.google.com/file/d/1QPHEoOWAP9ozSkIpJo_lu3nnu6bCIAJt/view (п. 6.4) ОП переглядають щонайменше 1 раз у період її дії не пізніше, ніж за 1 семестр до її закінчення. Проєкт ОП розміщується на офіційному сайті <https://lntu.edu.ua/uk/proyekty-osvitnikh-prohram> та на сайті кафедри <https://lntu.edu.ua/uk/struktura/cafedries/kafedra-tekhnohii-i-obladnannya-pererobnykh-vyrobnytstv> у вкладці «Освітні програми». На офіційному сайті ЛНТУ сайті <https://lntu.edu.ua/uk/proyekty-osvitnikh-prohram> розміщені архіви проєктів ОП за попередні роки, що дозволяє дослідити динаміку трансформації та змін ОП.

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

На офіційному сайті кафедри <https://lntu.edu.ua/uk/struktura/cafedries/kafedra-tekhnohii-i-obladnannya-pererobnykh-vyrobnytstv> у вкладці «Освітні програми» оприлюднена актуальна ОП <https://lntu.edu.ua/uk/op/2025/g13-kharchovi-tekhnohiiyi-1>, а на сайті ЗВО <https://lntu.edu.ua/uk/proyekty-osvitnikh-prohram> архів проєктів ОП, що дає можливість зацікавленим сторонам отримати повноцінну інформацію про динаміку змін та особливості розвитку ОП. Під час інтерв'ю (зустрічі 3, 6, 8) ЕГ встановила, що до обговорення проєкту ОП активно залучаються здобувачі, випускники та роботодавці. На сайті кафедри у розділі «Освітні програми», підрозділ «Навчально-методичне забезпечення ОП» містяться посилання на робочі програми за ОП поточного та попередніх років навчання, що дає можливість зацікавлених сторін ознайомитися зі змістом ОК та їх трансформацією.

Загальний аналіз щодо Критерію 9:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ констатує повну відповідність підкритерію 9.1, оскільки правила і процедури регулювання прав і обов'язків учасників освітнього процесу є чіткими та зрозумілими; підкритерію 9.2 – на сайті ЗВО у вільному доступі опублікована актуальна інформація щодо інформації щодо змісту, цілей та мети ОП; підкритерію 9.3 - на сайті ЗВО представлені архіви ОП попередніх років, що забезпечує належне інформування зацікавлених сторін у динаміці розвитку ОП та освітніх компонентів. ЕГ оцінює відповідність Критерію 9 на рівні В.

Недоліки

ЕГ недоліків не виявлено.

Рекомендації

Продовжувати практику залучення здобувачів та стейкхолдерів до обговорення ОП з метою її удосконалення та адаптації до потреб ринку.

Рівень відповідності Критерію 9.

Рівень В

Критерій 10. Навчання через дослідження:

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

4. Заклад вищої освіти організаційно та матеріально забезпечує можливості для виконання наукових досліджень (творчих проєктів) і апробації їх результатів відповідно до тематики аспірантів (ад'юнктів) (проведення регулярних конференцій, семінарів, 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
	B

Критерій 5 . Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність	
Критерій 6. Людські ресурси	В
Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси	В
Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми	В
Критерій 9. Прозорість та публічність	В
Критерій 10. Навчання через дослідження	не застосовується

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

Додатки до звіту:

Документ	Назва файла	Хеш файла
Додаток	ID 58847.xlsx	PgZ32WEPIPCdo9/ouFKWb8SEcGYDJi1sXFbsWfSP pr8=

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

Погребняк Андрій Володимирович

Члени експертної групи

Дец Надія Олександрівна

Куракін Олександр Борисович