

ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

| | |
|---------------------|--|
| Заклад вищої освіти | Луцький національний технічний університет |
| Освітня програма | 49711 Харчові технології та ресторанне господарство |
| Рівень вищої освіти | Магістр |
| Спеціальність | 181 Харчові технології |

Цей звіт складений за наслідками акредитаційної експертизи згаданої вище освітньої програми, що проводилася Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти.

Звіт є результатом роботи експертної групи. Його основним призначенням є систематизація отриманої інформації, її аналіз та безпосереднє оцінювання якості освітньої програми. Звіт призначений як безпосередньо для закладу вищої освіти, так і для широкої громадськості. Він є публічним документом та буде оприлюднений на сайтах Національного агентства і закладу вищої освіти. Він також є підставою для прийняття подальших рішень галузевою експертною радою та Національним агентством.

Детальніше про мету і порядок проведення акредитації можна дізнатися на вебсайті Національного агентства – <https://naqa.gov.ua/>

Використані скорочення:

ID - ідентифікатор

ВСП - відокремлений структурний підрозділ

ЄДЕБО - Єдина державна електронна база з питань освіти

ЄКТС - Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

ЗВО - заклад вищої освіти

ОП - освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про освітню програму

| | |
|-------------------------------|---|
| Назва ЗВО | Луцький національний технічний університет |
| Назва ВСП ЗВО | не застосовується |
| ID освітньої програми в ЄДЕБО | 49711 |
| Назва ОП | Харчові технології та ресторанне господарство |
| 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 | Пасічний Василь Миколайович, Нападівська Марина Сергіївна, Серік Максим Леонідович (керівник) |
| Залучений представник роботодавців | не застосовується |
| Дати візиту до ЗВО | 17.01.2022 р. – 19.01.2022 р. |

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

| | |
|----------------------------------|---|
| Відомості про самооцінювання ОП | https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/fls/vidomosti_samocinyuvannya_ht_mag_2021.pdf |
| Програма візиту експертної групи | https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/fls/c1be8071-5f48-45c0-a3ca-543ef4af5ad7.pdf |

4. Інформація про наявність у звіті інформації з обмеженим доступом

Звіт не містить інформацію з обмеженим доступом

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

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

відсутні

II. Резюме

Загальні враження про ОП, найголовніші висновки щодо відповідності Критеріям

ОПП має зрозумілу структуру, унікальність та затребуваність у регіоні та відповідає місії ЛНТУ. ОПП пройшла достатнє обговорення, але потребує рецензування з боку провідної академічної спільноти. ОПП відповідає вимогам за критерієм 1 із несуттєвими недоліками. Обсяг та зміст окремих складових ОПП відповідають чинному законодавству. У програмі не узгоджується назва, фокус, СК, ПРН та ОК. Освітня програма потребує конкретизації назви, змісту, фокусу. Слабке забезпечення формування СК та ПРН, що пов'язані з ресторанним господарством. Слабка орієнтація нормативних ОК на формування управлінських ПРН. Формування soft-skills обмежене. ОПП має суттєві невідповідності за критерієм. Правила прийому на ОПП відповідають вимогам. Потребують узгодження критерії оцінювання вступного іспиту. ЗВО має процедуру визнання ПРН, здобутих у інших ЗВО та у неформальній освіті. Недостатня активність ЗВО в напрямі розвитку академічної мобільності та залучення інших освітніх платформ. Наявні незначні недоліки за критерієм 3. В університеті діють принципи студентоцентрованого підходу до формування освітнього середовища. Відбувається поєднання науки та освітнього процесу. Вільний доступ до освітніх ресурсів. Не забезпечується реалізація належного лабораторного практикуму за більшістю фахових дисциплін. Слабка інтернаціоналізація освітнього процесу. Слабке наповнення матеріалів інформацією про останні досягнення науки за фахом. За критерієм наявні суттєві недоліки методичного та організаційного характеру. Застосовуються різні форми моніторингу якості ОПП та результатів досягнення ПРН. Недостатнім є участь НПП у міжнародних програмах та залучення роботодавців до реалізації ОПП. Система академічної доброчесності функціонує, проте потребує удосконалення. ОПП відповідає вимогам за критерієм 5 із незначними недоліками. Частка НПП має неповну відповідність фаху, а показники активності наповнені матеріалами інших спеціальностей та СВО бакалавр. Функціонує система мотивації розвитку НПП. Потребує удосконалення інтернаціоналізація діяльності НПП. Встановлено певні невідповідності за критерієм 6, які можуть бути виправлені у поточному навчальному році. З урахуванням наявної роботи над удосконаленням цього критерію роздільним рішенням ЕГ виставлено оцінку В (наявна окрема думка одного експерта). Лабораторна база та бібліотечні фонди за фахом є слабкими, особливо за напрямом ресторанних технологій. Доступ до освітніх ресурсів є безкоштовним. Середовище є безпечним, процедура розгляду конфліктних ситуацій є урегульованою. Встановлено відповідність вимогам за критерієм 7 із певними недоліками. Функціонує система моніторингу якості освіти, однак яка не виявила недоліки ОПП відповідно до критеріїв 2, 4 та 6. Університет відповідає вимогам щодо публічності та прозорості. Добре забезпечення інформаційними ресурсами. Потребують оприлюднення коригуючі дії ЗВО на виявлені недоліки реалізації ОПП. Встановлено відповідність вимогам за критеріями 8 та 9 із певними недоліками.

Підсумок сильних сторін програми та позитивних практик

1. Унікальність магістерської ОПП для регіону та високий запит на таких фахівців серед бізнес-структур регіону.
2. Зацікавленість зовнішніх стейкхолдерів у розвитку ОПП, зокрема у реалізації консультативно-освітнього процесу.
3. ОПП пройшла широке обговорення серед всіх стейкхолдерів та у академічному середовищі.
4. Чіткість, зрозумілість та прозорість правил прийому та унормованість процедур визнання здобутих результатів навчання у інших ЗВО та неформальній освіті.
5. Застосування форм та методів навчання, які враховують вимоги студентоцентрованого підходу та принципів академічної свободи і дозволяють здобувачам формувати індивідуальну траєкторію навчання.
6. Широкі можливості до формування індивідуальної освітньої траєкторії через вільний вибір освітніх компонентів.
7. Вільний віртуальний доступ до навчально-методичного забезпечення ОК через дистанційні курси у платформі Moodle.
8. Добре побудована система інформування здобувачів освіти про всі аспекти реалізації ОПП та її окремих ОК, університетського життя, академічні права та обов'язки, вирішення конфліктних ситуацій.
9. Посадження навчання і досліджень шляхом залучення певних здобувачів до виконання бюджетних НДР, імплементації наукових досліджень в освітній процес, участю здобувачів в конференціях і опублікування результатів досліджень.
10. Доступність інформативних документів щодо проведення контрольних заходів в ЗВО, їх чіткість, зрозумілість, об'єктивне і неупереджене відношення НПП на ОПП до цих аспектів.
11. Чітка та зрозуміла політика, унормовані процедури та побудована система інформування всіх учасників освітнього процесу та організації моніторингу дотримання академічної доброчесності у ЗВО.
12. Побудована система (матеріального та нематеріального заохочення співробітників за високі результати роботи. Функціонування рейтингової системи оцінки ефективності праці НПП.
13. Вільний доступ до освітніх матеріальних та інформаційних ресурсів, обладнання, приміщень тощо здобувачами освіти та НПП.
14. Сформоване безпечне освітнє середовище для життя та здоров'я всіх учасників освітнього процесу.
15. Працює розвинена система анкетувань та моніторингу різних аспектів функціонування ОПП. Результати анкетувань оприлюднюються та обговорюються.
16. Високий рівень наповнення сайту, віртуальних платформ та середовищ інформаційними ресурсами.

Підсумок слабких сторін програми та рекомендації з її удосконалення

1. Неузгодженість за змістом елементів ОПП (назви, цілей, фокусу та сформульованих ЗК, СК та ПРН). Рекомендується переглянути їх зміст та звзвити фокус ОПП відповідно до наявних освітніх ресурсів та потреб ринку праці.
2. Освітні компоненти ОПП не повною мірою забезпечують формування СК (докладно у 2.2). В ОП вкрай слабо враховано формування ПРН та СК, що пов'язані з ресторанним господарством. ЕГ рекомендує переглянути структуру та наповнення ОК відповідно до назви та фокусу ОПП.
3. Слабке формування soft-skills нормативними дисциплінами ОПП. Рекомендується переглянути перелік нормативних ОК або їх складових, які сприяють

формуванню та удосконаленню soft-skills. 4. У програмі вступного випробування не враховані знання з функціонування ресторанного господарства. Виявлені розбіжності у критеріях оцінювання. ЕГ рекомендує усунути виявлені невідповідності. 5. Низька активність ЗВО з боку розвитку програм академічної мобільності, зокрема міжнародної, та використання можливостей віртуальних освітніх платформ. ЕГ рекомендує активніше сприяти розвитку цього аспекту. 6. Низький рівень забезпеченості спеціалізованим лабораторним та технологічним обладнанням, спеціалізованими бібліотечними фондами, та періодичними виданнями. ЕГ рекомендує ЗВО активніше сприяти розвитку матеріального забезпечення ЗВО. 7. Відсутність реального лабораторного практикуму з вивчення харчових технологій та ресторанного господарства. Рекомендовано удосконалити власну матеріальну базу та використовувати базу зовнішніх стейкхолдерів. 8. Вузька спрямованість наукових досліджень групи забезпечення ОПП, що унеможливує повноцінну інтеграцію освіти і науки відповідно спеціальності. 9. Відсутність стажування НПП за спеціальністю у інших ЗВО та підприємствах, зокрема за кордоном. Відсутність належної процедури звітування відповідно до програми стажування і впровадження результатів стажування в навчальний процес. Рекомендується ЗВО активніше сприяти розвитку фахового підвищення кваліфікації з відривом від виробництва та наступним впровадженням результатів. 10. Недостатність інформування здобувачів про коригуючі дії відповідно до виявлених в результаті моніторингу недоліків. Рекомендується розміщувати відповідну інформацію на інформаційних ресурсах. 11. Потребує удосконалення система моніторингу академічної доброчесності. Рекомендується перевіряти на наявність плагіату інші роботи здобувачів. Рекомендовано сформувати банк курсових та звітів з практики, доступних для програм перевірки. 12. Недостатнє залучення роботодавців до реалізації ОПП та ведення занять. Рекомендується активніше залучати їх до реалізації освітнього процесу. 13. Не повна відповідність окремих НПП ліцензійним вимогам. Рекомендовано підвищити публікаційну активність за фахом, направляти НПП для навчання в аспірантурі та докторантурі до інших ЗВО за спеціальністю 181. 14. Наявна система діагностики якості ОП не дозволяє виявити наявні недоліки. Рекомендується переглянути діючі процедури та предмет ефективності.

III. Аналіз

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

Критерій 1. Проектування та цілі освітньої програми:

1. Освітня програма має чітко сформульовані цілі, які відповідають місії та стратегії закладу вищої освіти.

Освітня програма «Харчові технології та ресторанне господарство» має сформульовані цілі, які зазначені в описовій частині ОПП. Зазначається, що цілями ОПП є «...формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми крафтових технологій виробництва харчових продуктів, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог». Таке формулювання відповідає місії, стратегічній меті та стратегічним цілям досягнення мети, які сформульовані у «Стратегія розвитку ЛНТУ на 2021–2026 роки», яка знаходиться за посиланням http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/strategiya_rozvitku_luckogo_ntu_na_2021-2026_r.r._vid_11.12.2020_r.pdf Разом із цим слід зазначити, що у формулюванні цілей ОП втрачається складова, що передбачена назвою ОПП, а саме «ресторанне господарство». Експертна група рекомендує узгодити назву освітньої програми із формулюванням цілей.

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

Цілі ОПП та ПРН в цілому визначаються з урахуванням позицій та потреб всіх стейкхолдерів. До справи залучені рецензії ОП з боку представників виробничих підприємств: Огірчук В.М., заступника генерального директора ТОВ «ДМИТРУК-ФУДЗ»; Маковецького В.М., директора ТзОВ «Волиньагропродукт»; Іванюк О., ТзОВ «Волиньрестконсалттехнології». Рецензії містять схвальні відгуки, проте не зазначені конкретні пропозиції та рекомендації щодо удосконалення ОПП відповідно до потреб ринку. Під час зустрічей зі стейкхолдерами був підтверджений факт рецензування ОПП з боку виробників. Також зовнішні стейкхолдери брали участь у конференції з обговорення ОПП, яка відбулася 09.06.20 р. (докладніше - нижче). До справи залучено протокол засідання ВР факультету митної справи, матеріалів та технологій №7 від 22.06.2021 р., на якому розглядалися питання анкетування всіх стейкхолдерів стосовно задоволеністю змістом та реалізацією ОПП. Програма отримала схвальні відгуки. Зауваження та пропозиції не зазначені. До справи залучено низку протоколів засідання групи забезпечення ОП «Харчові технології та ресторанне господарство» СВО магістр: протоколи №5 від 15.01.21 р., №9 від 14.04.21 р. (на обох присутня голова студентської ради факультету Коржик Ю.О.), де обговорювалися питання

формування цілей, фокусу та особливостей ОПП, компетентностей, ПРН, структури обов'язкових та вибіркового ОК. У протоколі № 11 від 03.06.21 р. (присутня Коржик Ю.О.) обговорювалися результати опитування здобувачів денної та заочної форм навчання ОП «Харчові технології та ресторанне господарство» СВО магістр щодо навчальних дисциплін, які викладалися протягом весняного семестру 2020–2021 навчального року. У протоколі № 7 від 04.02.21 р. засідання кафедри технологій і обладнання переробних виробництв обговорювалося питання результатів анкетування здобувачів освіти щодо задоволеності наповненням дисциплін, зокрема в межах ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство». Сформульовані пропозиції щодо удосконалення змісту ОК та реалізації освітнього процесу. Також кафедрою технологій і обладнання переробних виробництв 09.06.20 р. було організовано онлайн-конференцію із обговорення змісту ОПП із залученням здобувачів освіти, зовнішніх стейкхолдерів, академічної спільноти. Інформація розміщена на офіційному сайті ЛНТУ за посиланням. https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/gromadske-obgovorennya-osvitnih-program-na-kafedri-topv-luckogo-ntu?fbclid=IwAR2gwhyjccAtgvWQkxd-_VYhot2oIOg5jEfm8K1gzqO9RavJw9Ho_IF_enU%20http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/vidomi-restoratori-ta-pidpriemci-pro-te-yak-vdoskonaliti-navchannya-u-luckomu-ntu?fbclid=IwAR3WK6tGEmYcJpP2IAAs-NfOiEOtkbdL_hC9XsjiKqDvwMC8eo3rfEWXd2k Були розглянуті питання формування фокусу, формування блоку нормативних та вибіркового ОК в межах ОПП. Експертна група рекомендує більш конкретно формулювати пропозиції щодо змісту ОП всіх учасників обговорення з метою кращого розуміння відповідних коригуючих дій та еволюції ОПП відповідно до позицій стейкхолдерів.

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

Цілі ОПП та ПРН в цілому визначаються з урахуванням тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці, галузевого та регіонального контекстів. ЛНТУ є фактично єдиним закладом вищої освіти, який готує фахівців за магістерськими програмами за спеціальністю 181 «Харчові технології» у Волинській області. Цілі ОПП сформульовано відповідно до стандарту вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» СВО магістр та зроблений відповідний акцент на функціонування крафтових технологій, які далі зазначені як один з фокусів ОПП. Щодо недоліків узгодженості формувань назви та змістовної частини ОПП докладно описано у підкритеріях 1.1, 2.2 та 2.3. Волинська область є розвиненим аграрним регіоном, який має низку потужних переробних підприємств. Одночасно, розвиток аграрного сектору зумовлює також розвиток крафтових технологій переробки харчової сировини. В цьому сенсі визначені цілі є обґрунтованими та такими, що відображають реальні потреби бізнесу та регіону. На важливості розвитку крафтових технологій неодноразово наголошували зовнішні стейкхолдери на різних етапах обговорення та рецензування ОПП. У даних самоаналізу зазначено, що проектування ОПП відбувалося з урахуванням досвіду вітчизняних та закордонних аналогічних програм. Університетом організовано обговорення змісту ОП із залученням представників Херсонського національного університету, Таврійського державного агротехнологічного університету ім. Д. Моторного, Миколаївського національного аграрного університету, Тернопільського національного технічного університету ім. І. Пулюя. Відповідна інформація наведена на сайті за посиланнями. https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/gromadske-obgovorennya-osvitnih-program-na-kafedri-topv-luckogo-ntu?fbclid=IwAR2gwhyjccAtgvWQkxd-_VYhot2oIOg5jEfm8K1gzqO9RavJw9Ho_IF_enU
<https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/obgovorennya-z-predstavnikami-akademichnoyi-spilnoti-proiektu-op-harchovi-tehnologiyi-ta?fbclid=IwAR2NiZKPF3NH5AFcyuGK1y4ERJHU60JRO617FU-OXsyL1ylw6uYyu6CeMvg> Учасники обговорення висказали свої пропозиції, більшість з яких різною мірою було враховано під час перегляду змісту ОПП. Заклад не надав інформацію, які саме практики та елементи із освітніх програм закордонних закладів освіти були враховані під час проектування та удосконалення ОП, що акредитується. На підставі вищезазначеного ЕГ рекомендує організувати більш широке рецензування та обговорення ОПП із залученням представників провідних закладів освіти, які працюють в галузі харчових технологій та ресторанного господарства.

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

Програмні результати навчання в ОП «Харчові технології та ресторанне господарство» (ПРН1 - ПРН11) сформульовані у ідентичній відповідності стандарту вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» СВО магістр. ПРН 12 має оригінальне формулювання. Відповідно до формулювань ПРН передбачено вивчення всіх харчових технологій без звуження профілю. Разом із цим, аналіз наповнення освітніх компонентів доводить, що їх змістова частина не охоплює повний спектр харчових технологій. Певні галузі та напрями залишаються поза увагою. Аналогічна картина спостерігається при аналізі тематики курсових робіт та кваліфікаційних випускових робіт. В межах магістерської ОП з обсягом 90 кредитів охопити всі технології харчової індустрії з урахуванням управлінських рішень є надзвичайно складним завданням. Таким чином потребує коригування або формулювання у освітній програмі з метою звуження фокусу ОПП, або перегляд змісту освітніх компонентів з метою приведення його у відповідність до назви та наповнення ОП. Також експертна група вважає за доцільне констатувати наступні недоліки у формуванні ПРН відповідно до стандарту вищої освіти: 1. Формування ПРН з «Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти.....» є обмеженим через фактичну відсутність повноцінного лабораторного практикуму в межах дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу» (докладно описано у критерії 4). 2. Формування ПРН 11 «Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при

прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпеки харчових продуктів» передбачає формування здатності приймати управлінських рішення, формування яких на думку ЕГ є у певному ступені обмеженим. Експертна група рекомендує відповідно до висловлених рекомендацій переглянути зміст освітньої програми та забезпечити проведення повноцінного лабораторного практикуму в межах ключових фахових дисциплін з метою повноцінного формування ПРН.

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 1.

1. ЛНТУ є єдиним закладом вищої освіти, який готує фахівців за магістерськими програмами за спеціальністю 181 «Харчові технології» у Волинській області. 2. Високий запит серед бізнес-структур на фахівців за спеціальністю 181 «Харчові технології» в регіоні, зокрема в галузі переробки молока, плодів та овочів, виробництва харчоконцентратної продукції тощо. 3. Широка програма обговорення освітньої програми серед зовнішніх стейкхолдерів, здобувачів освіти, академічної спільноти. Еволюційний розвиток освітньої програми відповідно до їх пропозицій.

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

1. Неузгодженість назви освітньої програми, її цілей, фокусу та сформульованих програмних результатів навчання. Експертна група рекомендує узгодити назву освітньої програми із її наповненням. 2. Відсутність рецензування ОПП з боку ЗВО, які мають великий досвід підготовки фахівців за багатьма ОПП спеціальності 181 «Харчові технології» та готують фахівців за цією спеціальністю за всіма ступенями вищої освіти. ЕГ рекомендує організувати таке рецензування змісту освітньої програми. 3. Разом із широким обговоренням ОПП, що є на думку ЕГ є її сильною стороною, рекомендується більш конкретно формулювати пропозиції щодо змісту ОП всіх учасників обговорення з метою кращого розуміння відповідних коригуючих дій та еволюції ОП відповідно до позицій стейкхолдерів. 4. З огляду на слабе забезпечення деяких ПРН нормативними ОК ЕГ рекомендує переглянути структуру та зміст деяких нормативних освітніх компонентів (докладно описано у підкритерії 1.4).

Рівень відповідності Критерію 1.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 1.

Спираючись на виявлені недоліки експертна група дійшла висновку про відповідність освітньої програми за цим критерієм оцінці В. Виявлені недоліки можуть бути усунені у стислі терміни частково шляхом поточного удосконалення змісту окремих освітніх компонентів, а також під час проектування освітньої програми на 2022 рік.

Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми:

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

Обсяг освітньої програми «Харчові технології та ресторанне господарство» відповідає вимогам статті 5 пункту 5 Закону України «Про вищу освіту» та стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» СВО магістр для освітньо-професійних програм та становить 90 кредитів ЕCTS. Обсяг нормативної частини становить 65 кредитів, вибіркової частини – 25 кредитів, що становить 27,8% від загального обсягу освітньої програми. Обсяг практичної підготовки становить 9 кредитів ЕCTS, що відповідає вимогам стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», СВО магістр (мінімальний обсяг встановлено стандартом в обсязі 8 кредитів). Форма атестації здобувачів освіти за ОП відповідає вимогам стандарту вищої освіти та полягає у підготовці кваліфікаційної роботи магістра. На виконання кваліфікаційної роботи виділено 21 кредит.

2. Зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, складають логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дозволяють досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання.

Зміст ОПП має визначену логічну структуру. ОК, що включені до змісту ОПП складають взаємопов'язану систему та значною мірою дозволяють досягти визначених цілей та ПРН. Разом із цим, експертна група вважає, що назва ОПП та її фокус не повністю відповідають сформульованим цілям, компетентностям та ПРН. В назві та фокусі ОПП акцент зроблений на харчовій промисловості та ресторанному господарстві. У фахових компетентностях поняття ресторанне господарство згадується лише один раз у СК 4, де зазначається «Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства.....». Тобто фактично можлива опція здобуття відповідної компетентності або у сфері харчової промисловості, або ресторанного господарства. Проте назва та фокус ОПП передбачають одночасне опанування компетентностями в обох галузевих напрямках. У ПРН «ресторанне господарство» не зазначено жодного разу. Оригінальні для цієї ОПП СК7 та ПРН 12 присвячені зокрема крафтовим технологіям, а не технологіям ресторанної продукції. Виникають питання стосовно формування відповідно до назви та фокусу ОПП компетентностей та ПРН, спрямованих на вивчення аспектів функціонування ресторанного господарства. Фактично на це спрямовано наступні ОК та їх частини: тема 10 дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу», «Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки харчової продукції ресторанного господарства» із обсягом 0,5 кредити; Тема 3. «Створення об'єктів інфраструктури у ресторанному бізнесі» та частково інші теми дисципліни «Інжиніринг харчових виробництв та ресторанного бізнесу»; дисципліна «Молекулярна гастрономія» (обсяг 4 кредити). Дисципліна «Молекулярна гастрономія» вивчає окремих вузький сегмент функціонування ресторанного бізнесу. Фактично, основні тренди, управління технологічними процесами в ресторанній індустрії, організаційні питання в ресторанній індустрії тощо залишаються поза увагою. ЕГ вважає, що заявлений відповідно назві та сформульований нижче фокус ОПП є занадто широким. Технології, методи управління, бізнес-процеси тощо у харчовій промисловості та ресторанному господарстві мають свої значні особливості та повинні розглядатися у значному ступені відокремлено. Тим більше, що в фокусі ОПП сформульовано також акцент на крафтових технологіях, які також мають свої управлінські особливості. Виходячи із вищенаведеного ЕГ рекомендує проектній групі переглянути назву, фокус та наповнення ОПП та привести їх до взаємної відповідності. ЕГ рекомендує звузити фокус ОПП та сконцентрувати його у певному напрямі. Наприклад, на крафтових технологіях чи окремих сегментах харчової промисловості за якими сформовано наукові напрями, напрацьовані контакти із зовнішніми стейкхолдерами. Тим більше, що описана проблема зумовлює виникнення складнощів із фаховою відповідністю співробітників кафедри (докладно описано в критерії 6), формуванням лабораторної бази (докладно описано в критерії 7) тощо.

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

Формулювання предметної області в описі змісту освітньої програми ідентично формулюванням, які наведені у стандарті вищої освіти 181 «Харчові технології» СВО магістр. Формулювання інтегральної компетентності, загальних компетентностей, спеціальних (фахових) компетентностей (окрім СК7 та частково СК4), програмних результатів навчання (окрім ПРН 12) сформульовано у повній ідентичності зі стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» СВО магістр. Фахові дисципліни «Методологія наукових досліджень», «Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу», «Бізнес планування в харчових виробництвах і ресторанному господарстві», «Крафтові технології виробництва харчових продуктів», «Молекулярна гастрономія», «Стандартизація, сертифікація та експертиза якості харчових продуктів», «Інжиніринг харчових виробництв та ресторанного бізнесу», а також переддипломна практика та кваліфікаційна робота певною мірою спрямовані на формування тих чи інших компетентностей чи ПРН, які сформульовані відповідно до стандарту. Разом із цим, експертна група вважає за доцільне рекомендувати наступне. З огляду на те, що освітня програма є освітньо-професійною, а не освітньо-науковою, доцільно переглянути розподіл кредитів та навчального навантаження між освітніми компонентами «Методологія наукових досліджень» (зараз виділяється 10 кредитів), «Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу» (зараз виділяється з курсовою роботою 5 кредитів), «Інжиніринг харчових виробництв та ресторанного бізнесу» (зараз – 3 кредити), «Крафтові технології виробництва харчових продуктів» (зараз – 4 кредити) та інших дисциплін в бік збільшення кредитів «технологічних», фахових дисциплін. Аналіз структури дисциплін, зокрема «Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу» дозволяє констатувати те, що програмою не охоплено весь спектр харчових технологій, як передбачено формулюваннями компетентностей та ПРН в ОПП та стандарті. Фактично, програма сконцентрована на хлібопекарській, кондитерській, консервній (плодоовочевій), олієжировій, молочній та м'ясній промисловості. За структурою дисципліни на кожен напрям виділяється 1...2 навчальні лекційні години. Аналогічна картина спостерігається і за дисципліною, що зокрема формує фокус ОП «Крафтові технології виробництва харчових продуктів». Про наповнення освітніх компонентів матеріалами стосовно технологій ресторанної продукції докладно описано у підкритерії 2.2. Варто зазначити, що на думку ЕГ дисципліна «Стандартизація, сертифікація та експертиза якості харчових продуктів» не дозволяє повною мірою сформувати фахові компетентності (зокрема СК 6), пов'язані із управлінням якістю та безпечністю харчової продукції. Вона присвячена більшою мірою експертизі якості вже готового продукту. На думку експертної групи варто розглянути включення до ОПП освітніх компонентів, спрямованих на управління даними аспектами.

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

Освітньою програмою «Харчові технології та ресторанне господарство» передбачено формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема через вибір дисциплін в обсязі 25 кредитів ECTS (27,8% загального обсягу ОПП), що відповідає нормативним вимогам. В університеті унормовано процедуру формування індивідуальної освітньої траєкторії через вибір дисциплін. Розроблено положення «Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у Луцькому національному технічному університеті». Положення знаходиться за посиланням https://drive.google.com/file/d/1Whu_JrooRvhMYTnYhVxqpzjvOfZ75d-z/view?usp=sharing ОПП передбачено вивчення 5 вибіркових дисциплін обсягом по 5 кредитів: дві дисципліни – загальноосвітні та обираються із загальноуніверситетського каталогу, 3 дисципліни – фахові. За всіма дисциплінами встановлено форму контролю – залік. Вивчення всіх вибіркових дисциплін сконцентровано у другому семестрі. На сайті університету наявні необхідні матеріали для реалізації здобувачами освіти права на формування індивідуальної освітньої траєкторії шляхом вибору дисциплін. За посиланням <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/6-vibir-disciplin-2021-2022-g> наведені інструктивні та довідкові матеріали для реалізації права здобувачами освіти, наведені силабуси дисциплін та каталоги дисциплін загальноосвітнього та фахового спрямування. Силабуси фахових вибіркових дисциплін також розташовані на сторінці випускової кафедри технологій і обладнання переробних виробництв за посиланням <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/silabusi-vibirkovih-disciplin>. Силабуси є достатньо інформативними для того, щоб здобувачі освіти визначилися із власним вибором. Вибір дисциплін реалізується через електронну платформу. Під час зустрічей експертній групі було продемонстровано її функціонування в.о. начальника центру дистанційної освіти та веб-технологій ЛНТУ Заблоцькою І.Л. Здобувачі освіти підтвердили факт вільного вибору дисциплін, доступність інформаційних ресурсів для ознайомлення із пропозиціями, прозорість та зрозумілість процедури. Вибіркові дисципліни, що були обрані здобувачами освіти заносяться до індивідуального навчального плану (зразки індивідуального НП залучені додатково до справи за запитом ЕГ). Нормативними процедурами у ЛНТУ передбачено також формування індивідуальної освітньої траєкторії через програми міжнародної академічної мобільності. Ця процедура унормована положенням «Про міжнародну академічну мобільність учасників освітнього процесу ЛНТУ» http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_mobilnist.pdf Разом із цим, випадків її реалізації на освітній програмі, що акредитується, не було.

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

Освітньою програмою передбачено проходження практичної підготовки в формі переддипломної практики в обсязі 9 кредитів ECTS. Практика організована у третьому семестрі. Завдання практики полягає у знайомстві з організацією виробництва на харчових підприємствах, впровадженням технологій виготовлення продукції, проведенням досліджень характеристик сировини та готової продукції, збір та аналіз матеріалу, необхідного для виконання магістерської кваліфікаційної роботи. Процедура проходження практичної підготовки унормована положенням «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у ЛНТУ» https://drive.google.com/file/d/18DBHP_j7M_X3cuL784zqvJhqJ-coZGfq/view?usp=sharing Аналіз змісту звітів про проходження практичної підготовки, які за запитом експертної групи були залучені до справи, зокрема звіти Мельника О.А. та Краглика О.М. дозволяють сформулювати наступну рекомендацію. Вважаємо за доцільне рекомендувати у звітах звертати більше уваги аналізу технологічного процесу та управління технологією. На думку ЕГ цьому питанню приділяється недостатньо уваги. До справи за запитом експертної групи залучено скан-копії договорів про співпрацю з ФОП Дмитрук Юлія Ростиславівна, ТзОВ «Волиньагропродукт», ПАТ «Луцьк-Фудз». Договорами передбачено організацію практичної підготовки здобувачів освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології». Під час зустрічей із представниками зовнішніх стейкхолдерів ТзОВ «Волиньагропродукт», ТзОВ «ДМИТРУК-ФУДЗ», ПрАТ «Волиньхолдінг» доведено проходження практики здобувачами освіти на цих підприємствах. Було підтверджено факт не лише знайомства із виробництвом, а безпосередньої участі здобувачів освіти у технологічному процесі та виконання конкретних виробничих завдань. Встановлено, що за результатами проходження переддипломної практики два здобувачі за ОПП, що акредитується, були працевлаштовані та продовжили кар'єрний шлях на підприємстві. Здобувачі освіти висловили задоволення організацією практичної підготовки. На думку експертної групи обсяг та зміст переддипломної практики є достатнім для формування та удосконалення компетентностей, необхідних для подальшої професійної діяльності. Експертна група вважає за доцільне рекомендувати покращення практичної підготовки шляхом запровадження майстер-класів, проведення виїзних занять на виробництві, організації стажувань, в тому числі на галузевих підприємствах за кордоном.

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

Освітньо-професійною програмою «Харчові технології та ресторанне господарство» у відповідності до вимог стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» СВО магістр передбачено формування соціальних навичок. Аналіз структури освітньої програми показує, що фактично єдиною нормативною дисципліною, яка формує soft-skills, є «Ділова іноземна мова» із обсягом вивчення 3 кредити ECTS. Разом із цим, це є єдина загальноосвітня нормативна дисципліна. Певні елементи формування соціальних навичок представлені під час вивчення інших нормативних дисциплін, наприклад «Методологія наукових досліджень». Після аналізу структури

дисципліни «Ділова іноземна мова» не логічним виглядає забезпечення нею формування ЗК 5 «Здатність працювати в міжнародному контексті», не дивлячись на те, що згідно представлених протоколів, саме з цією метою її було запропоновано ввести до ОПП. У вибіркового блоці загальноосвітніх дисциплін, які викладаються загалом по університету, представлено достатній набір дисциплін (каталог дисциплін представлено за посиланням https://drive.google.com/file/d/14mJdG7vn_ag9icr2wVvSfooSt6P1CQ7F/edit) для якісного формування soft-skills. Разом із цим, є ризик того, що здобувачі не оберуть ці дисципліни та формування soft-skills залишаться на низькому рівні. Формування soft-skills реалізується також за рахунок виконання і публічного представлення результатів виконання комплексного індивідуального практичного завдання з дисципліни "Методологія наукових досліджень" та індивідуального науково-дослідного завдання з дисципліни "Молекулярна гастрономія". Навички командної роботи певним чином формуються під час виконання групових завдань на практичних та лабораторних роботах під час вивчення дисциплін "Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу", "Стандартизація, сертифікація та експертиза якості харчових продуктів", "Молекулярна гастрономія". Експертна група рекомендує переглянути та доповнити перелік нормативних освітніх компонентів або їх складових, форм і методів навчання, які сприяють формуванню soft-skills.

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

Професійний стандарт відсутній

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

Обсяг освітньої програми та окремих її освітніх компонентів у кредитах ECTS реалістично відповідає реальному навантаженню здобувачів та в цілому забезпечує досягнення цілей та формування програмних результатів навчання із відповідними недоліками, які докладно описані у підкритерії 2.2 відповідно до освітньої програми «Харчові технології та ресторанне господарство». Змістом освітньої програми передбачено рівномірний розподіл навантаження за семестрами. Відповідно до змісту ОПП передбачено теоретичне навчання протягом першого та другого семестрів в сумарному обсязі 60 кредитів (два семестри по 30 кредитів). У третьому семестрі передбачено 9 кредитів практичної підготовки та 21 кредит на виконання та захист кваліфікаційної роботи. Відповідно до пункту 7.2.2. положення «Про організацію освітнього процесу» <https://drive.google.com/file/d/1kcelYIjdPfoMXBgJdFiP2cqXE6Fjbuvo/view?usp=sharing> для здобувачів ступеня вищої освіти магістр передбачено виділення від 25% до 50% аудиторного навантаження відповідно до загальної кількості годин, що виділені на вивчення дисципліни. Аналіз навчального плану доводить, що ця вимога виконується. Відповідно до змісту навчального плану тижневе навантаження складає близько 18 годин, що в цілому достатньо для здобувачів СВО магістр. Здобувачі освіти констатували відсутність складнощів, пов'язаних із дефіцитом аудиторного навантаження або навпаки – надмірним навантаженням. Також констатували достатність часу на виконання кваліфікаційної роботи. Разом із цим, відповідно до коментарів експертної групи у підкритерії 2.2, вважаємо за доцільне збільшити кількість кредитів та відповідно аудиторного навантаження для вивчення освітніх компонентів, які забезпечують формування технологічних та управлінських компетентностей, зокрема «Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу» та аналогічних.

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

Дуальна форма здобуття освіти за цією освітньою програмою не запроваджена. Разом із цим, заклад освіти активно працює в цьому напрямі. У ЛНТУ розроблено концепцію підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти на 2020-2022 роки <https://drive.google.com/file/d/1ouvnvVxvmGX8wHC2uLXFP5gnyG5lJz9T/view> та положення «Про дуальну форму здобуття вищої освіти в ЛНТУ» https://drive.google.com/file/d/1kHnud6_lkmgEhwnMio6z3xcMlamv68wz/view?usp=sharing Одночасно, під час зустрічі із зовнішніми стейкхолдерами підтверджено їх готовність до співробітництва з ЛНТУ в цьому напрямі та запровадження дуальної форми здобуття освіти найближчим часом. Здобувачі освіти у бесіді також виявили зацікавленість такою формою здобуття освіти.

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 2.

1. Переддипломна практика здобувачів освіти за ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство» організовано на підприємствах харчової промисловості. Здобувачі освіти приймають безпосередню участь в організації виробничого процесу, виконуючи конкретні операції, виробничі завдання тощо, а не лише спостерігаються за ним.

2. Широкий спектр вибіркових дисциплін, що забезпечують високий рівень свободи у формуванні індивідуальної освітньої траєкторії здобувачами освіти за ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство».

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

1. Неповна відповідність назви та фокусу освітньої програми сформульованим компетентностям та програмним результатам навчання. Експертна група рекомендує привести їх до взаємної відповідності з відповідним коригуванням змісту ОПП та освітніх компонентів, що формують компетентності та ПРН. Питанню розвитку та функціонування ресторанного господарства приділено вкрай мало уваги. Наявні освітні компоненти та їх частини не дозволяють повною мірою якісно сформувати відповідні компетентності в сенсі управління технологіями продукції ресторанного господарства. ЕГ рекомендує звужити фокус ОПП та сконцентрувати його у певному напрямі: окремих галузей харчової промисловості, крафтових технологій, ресторанному бізнесі тощо, наприклад, з огляду на потреби партнерів з числа зовнішніх сетейхолдерів. 2. Недостатнє спрямування нормативних освітніх компонентів та їх частин на вирішення управлінських технологічних та бізнес-питань. Експертна група рекомендує проектній групі розглянути включення до ОПП освітніх компонентів, спрямованих на управління технологічними процесами, управління якістю та безпечністю харчової продукції тощо. 3. Наявні освітні компоненти, а також форми і методи навчання дозволяють сформувати базові соціальні навички. Проте експертна група рекомендує доповнити перелік нормативних освітніх компонентів або їх складових, а також форм і методів навчання, презентації отриманих результатів які сприяють формуванню soft-skills.

Рівень відповідності Критерію 2.

Рівень Е

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 2.

Виявлені недоліки ОПП за критерієм 2 на думку експертної групи мають змістовний характер. На думку ЕГ освітня програма має бути переглянута значним чином з боку уточнення назви, фокусу ОПП, сформульованих відповідно до цього компетентностей, програмних результатів навчання та визначених освітніх компонентів. На думку ЕГ одночасне фокусування ОПП на всіх галузях харчової промисловості, крафтових технологіях і ресторанному господарстві призводить до поверхневого вивчення всіх цих напрямів без значного занурення в питання управління технологічними та бізнес-процесами конкретних галузевих підприємств. Виявлені недоліки є суттєвими та такими, що призводять до складнощів реалізації ОП в цілому. Освітня програма потребує істотного перегляду.

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

1. Правила прийому на навчання за освітньою програмою є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти.

Правила прийому за освітньою програмою є чіткими, зрозумілими та такими, що не мають дискримінаційних положень. Правила вступу на освітню програму відповідають нормативним вимогам за процедурою. Правила прийому розміщені на сайті університету у розділі «Абітурієнту» за посиланням <https://www.lutsk-ntu.com.ua/uk/pravila-priyomu-2022> (правила 2021 року) та за посиланням <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/pravila-priyomu-2021> розміщені правила 2021 року. Окрім правил прийому наведено багато додаткових інструктивних та довідкових матеріалів, зокрема: про реєстрацію електронного кабінету, опис освітніх програм, про вступ осіб з особливими потребами, вступ осіб з тимчасово окупованих територій, вартість навчання тощо. Виділено окрему сторінку для абітурієнтів, які вступають на СВР магістр з ілюстративним інформаційним матеріалом <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/vstupnikam-dlya-zdobuttya-stupenya-magistra-0> та додатковими інструкціями. У розділі «Абітурієнту» також розміщена інформація про програми вступних випробувань для абітурієнтів, які вступають на СВО магістр <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/programi-fahovih-vstupnih-viprobuvan-dlya-zdobuttya-stupenya-magistra-2> За посиланням https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/programa_mag_ht_2021.pdf представлена програма вступного фахового випробування за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та ресторанне господарство». Разом із цим, документ не має необхідних формальних атрибутів: підписів, печаток зазначень дат протоколів заслуховування та підписів. Рекомендується викладати на офіційний сайт документ, який має всі формальні та процедурні ознаки. Окремо представлена програма вступного випробування з іноземної мови https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/programa_magistr_2021_0.pdf для осіб, які мають право не складати Єдиний вступний іспит. В якості опції передбачено складання тестування з англійської, німецької та французької мов. Відповідні інструкції зазначені в програмі. В обох програмах мається перелік літератури для підготовки та критерії оцінювання. У програмах підготовки до тестування зазначено, що робота оцінюється по 100 бальній шкалі, проте у правилах прийому під час розрахунку конкурсного балу враховується бал від 100 до 200 (с. 34 правил прийому 2021 року, п.3). Аналогічна картина у правилах прийому 2022 року. Експертна група рекомендує привести у відповідність інформацію про критерії оцінювання у робочих програмах до правил прийому до ЛНТУ. Зі слів здобувачів освіти,

вони не зіткнулися із проблемами організаційного, процедурного чи змістовного характеру під час реалізації процедури вступу. Вони були забезпечені відповідним організаційним супроводом, вільним доступом до всіх матеріалів та отримували відповідну консультативну допомогу від університету. Скарг на прояви корупції від здобувачів також не було. З їх слів, процедура була справедливою та прозорою.

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

Особливості освітньої програми враховані через програму фахового вступного випробування, програма якого знаходиться за посиланням https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/programa_mag_ht_2021.pdf Тестові завдання фахового вступного випробування складають пакет з 30 тестових завдань, які поділені на три рівні по 10 питань за рівнем складності. Відповідно рівню складності розподілені бали за вірну відповідь на запитання. Програма охоплює широкий спектр питань, пов'язаних з низкою галузевих напрямів харчової промисловості, процесів та апаратів харчових виробництв, автоматизації виробничих процесів. Разом із цим, програма не охоплює питання, які пов'язані з ресторанним господарством (технологією, організацією тощо). На думку експертної групи, враховуючи той факт, що в самій освітній програмі міститься малий обсяг інформації щодо функціонування ресторанного господарства, здобувачі освіти під час вступу повинні мати базові знання та уявлення про її функціонування. Експертна група рекомендує включити питання, пов'язані із технологією виробництва продукції ресторанного господарства до змісту програми підготовки до фахового вступного випробування відповідно назві та фокусу ОПП.

3. Визначені чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності, що відповідають Конвенції про визнання кваліфікацій з вищої освіти в Європейському регіоні (Лісабон, 1997 р.), є доступними для всіх учасників освітнього процесу та послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми.

Правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності, упорядковуються низкою внутрішніх документів, серед яких: 1. Положення «Про організацію освітнього процесу» http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf розділ 18 «Академічна мобільність»; 2. Положення «Про міжнародну академічну мобільність учасників освітнього процесу ЛНТУ» http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_mobilnist.pdf (розділ 5 «Визнання та перезарахування результатів навчання студента у вищому навчальному закладі-партнері») 3. Положенням «Про порядок перезарахування результатів навчання за кордоном у ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1wALVAHW5c6Y7aM2RAyAlNSh5NhmtOg4/view> (розділ 6 «Перезарахування результатів навчання із навчальних дисциплін»). Правила є зрозумілими, прозорими та доступними для всіх учасників освітнього процесу. Разом із цим, випадків перезарахування результатів навчання, здобутих у інших закладах освіти під час реалізації освітньої програми, не виявлено. Експертна група рекомендує ЛНТУ активізувати діяльність в напрямі розробки та розвитку програм академічної мобільності, в тому числі із закордонними ЗВО. Поширення цієї практики дозволить удосконалити прописану унормовану процедуру визнання результатів навчання, здобутих у інших закладах освіти.

4. Визначені чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми.

В університеті розроблено положення визнання результатів навчання, здобутих у неформальній освіті «Про неформальну та інформальну освіту у Луцькому національному технічному університеті», яке розміщено за посиланням https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/polozhennya_pro_neformalnu_ta_informalnu_osvitu_u_luckomu_ntu.pdf. У п.6 положення унормована процедура визнання результатів навчання. Під час спілкування з гарантом, академічним персоналом та здобувачами освіти встановлено, що практики застосування наведених процедур не було. Експертна група рекомендує університету сприяти зі свого боку розвитку практик використання відомих дистанційних освітніх платформ (Prometheus, Coursera, TED) та інших освітніх ресурсів для удосконалення компетентностей здобувачами освіти. Тим більше, що викладачі ЛНТУ та зокрема кафедри технологій і обладнання переробних виробництв мають значний досвід підвищення власної кваліфікації з використанням платформи Prometheus та інших віртуальних освітніх ресурсів. В умовах розвитку пандемії використання освітніх платформ дозволить удосконалити формування програмних результатів навчання, відповідно до змісту ОПП..

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 3.

1. Чіткість, прозорість та зрозумілість правил прийому. 2. Розроблені та унормовані процедури визнання результатів навчання, які отримані в інших закладах освіти та у неформальній освіті.

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

1. Недостатнє врахування змісту освітньої програми у програмі фахового вступного випробування. Не врахована складова, яка присвячена ресторанному бізнесу. Експертна група рекомендує внести відповідні виправлення у зміст програми фахового вступного випробування (докладно описано у п.2). 2. Розбіжності у критеріях оцінювання, які зазначені у правилах прийому до ЛНТУ та у програмах підготовки до вступних іспитів. Експертна група рекомендує усунути виявлені невідповідності шляхом перегляду балів, які надаються за вірну відповідь на запитання під час тестування. 3. Низька активність ЗВО з боку розвитку програм академічної мобільності та використання можливостей неформальної освіти, зокрема віртуальних освітніх платформ. Експертна група рекомендує активніше сприяти розвитку програм академічної мобільності після зняття карантинних обмежень та більш широко використовувати віртуальні освітні платформи.

Рівень відповідності Критерію 3.

Рівень B

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 3.

Побудовані в університеті процедури вступу на освітню програму та визнання результатів навчання, здобутих у інших закладах освіти та у неформальній освіті, в цілому відповідають критеріям зрозумілості, чіткості, послідовності, прозорості та об'єктивності. Виявлені недоліки стосовно змісту тестових завдань та критеріїв оцінювання не несуть критичного характеру та можуть бути виправлені у найкоротші терміни. Разом із цим, експертна група рекомендує університету у подальшому активізувати роботу в напрямі розвитку програм академічної мобільності здобувачів освіти, зокрема у закордонних ЗВО після подолання пандемії та зняття карантинних обмежень. В умовах пандемії рекомендується активніше розвивати використання віртуальних освітніх платформ для удосконалення компетентностей та програмних результатів навчання здобувачів освіти.

Критерій 4. Навчання і викладання за освітньою програмою:

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

Згідно Положення №582 «Про організацію освітнього процесу» http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf та системи «Нормативно-правова база системи забезпечення якості освіти» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/normativno-pravova-baza-sistemi-zabezpechennya-yakosti-osviti> в ЗВО реалізованими формами навчання для ОПП інституційна (очна, заочна, дистанційна). Дуальна форма навчання в ЗВО регламентована Концепція підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у Луцькому НТУ №538 (Протокол № 5 від 26.12.2019 р.) однак за даною ОПП тільки планується до впровадження. ЗВО самостійно визначає дисципліни, види практики тощо, що необхідні для досягнення програмних результатів навчання на ОПП. В освітньому процесі за ОПП використовуються наступні форми навчання: лекції, лабораторні та практичні заняття, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи. Для кожної освітньої компоненти на ОПП розроблені робочі програми, що містять перелік компетентностей, що повинні сприяти досягненню програмних результатів навчання. Під час викладання освітніх компонент на ОПП використовуються пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, частково-пошукові, дослідницькі та інші методи навчання а також за інформацією стейкхолдерів і здобувачів ЗВО при спілкуванні в фокус-групах екскурсії на виробництві. Під час спілкування з групою здобувачів підтверджена участь їх в перегляді ОП стосовно форм і методів навчання та виборі індивідуальної освітньої траєкторії через систему Moodle на факультеті (зустріч з в.о. начальника центру дистанційної освіти та веб-технологій Заблоцькою І.Л. та здобувачами ОПП). Здобувачі приймають участь і здійснюють вільний вибір дисциплін з каталогу факультету загальних дисциплін вільного вибору та каталогу професійних дисциплін вільного вибору для формування індивідуальної освітньої траєкторії. https://drive.google.com/drive/folders/1sWKGSIr_zPA9vWfSAjKNja7vQpFLmeTx, Крім цього здобувачі приймали участь у наукових конференціях і Всеукраїнських конкурсах, однак не за фаховою спеціальністю 181 - Харчові технології. Інформація підтверджена під час спілкування в фокус-групах зі здобувачами ОПП, гарантом і викладачами, які забезпечують професійний рівень ОПП. Усім учасникам освітнього процесу своєчасно надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів (у формі силабусу або в інший подібний спосіб).

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

Для всіх учасників освітнього процесу є доступною інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів. Відповідна інформація міститься у силабусах дисциплін, робочих програмах, інших методичних матеріалах. Студенти денної форми навчання засвідчили обізнаність в цих питаннях. Здобувач заочної форми відповідав не впевнено, проте першої сесії згідно графіку освітнього процесу ще не було. Освітні ресурси з наведеною інформацією розміщені у віртуальному освітньому середовищі на платформа Moodle. Окрім цього, посилання на силабуси вибіркових дисциплін наведені на сайті за посиланням. <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/silabus-2020-2021> У будь який час здобувачі освіти мають можливість ознайомитися із ними через власний обліковий запис. Разом із цим рекомендується переглянути наведену у силабусах інформацію стосовно більш конкретного зазначення ПРН та компетенцій, які формує або удосконалює дисципліна відповідно до стандарту вищої освіти та ОПП. ЕГ в процесі спілкування з фокус-групами здобувачів, студентського самоврядування і НПП ОП з'ясувала, що усім учасникам освітнього процесу за денною формою навчання своєчасно надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів (у формі силабуса для вибіркових дисциплін) відповідно. Однак для заочної форми навчання (здобувач першого курсу Сацюк Т.А) при співбесіді в фокус-групі не підтвердила прозорість критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів. Інформація про ОПП представлена на сайті ЗВО, а для навчальних дисциплін представлена в системі Moodle (зустріч з в.о. начальника центру дистанційної освіти та веб-технологій Заблоцькою І.Л.), відповідно до вимог Положення №625 «Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у ЛНТУ» https://drive.google.com/file/d/1Whu_JrooRvhMYTnYhVxqpzjvOfZ75d-z/view?usp=sharing. ЗВО проводить опитування здобувачів за результатами вивчення дисциплін для оцінювання якості освітнього процесу і ефективності методів навчання <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/opituvannya-o>; <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitnoyi-programi-harchovi-tehnologiyi>, однак підходи до опитування не враховують зауваження ЕГ попередніх акредитацій стосовно посилення фахових компетенцій в змісті ОПП для бакалаврів з харчових технологій http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/pidsumok_akreditaciy_nih_ekspertiz_1.pdf На сайті випускової кафедри <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/kafedra-tehnologiy-i-obladnannya-pererobnih-virobnictv-topv> та на платформі Moodle наявні всі необхідні матеріали для організації навчального процесу та інформування здобувачів ОПП про його особливості. Крім цього навчання в ЗВО відбувається через індивідуальний код доступу через електронний освітній портал <https://mdl.lntu.edu.ua/>.

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

Під час спілкування з фокус-групами здобувачів та НПП з ОПП було з'ясовано, що на ОПП НПП і здобувачі приймають участь в наукових дослідженнях в рамках СНББ «Хате», науковому гуртку «Переробник» <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/naukova-robota-studentiv-1>; <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/zaluchennya-studentiv-specialnosti-harchovi-tehnologiyi-do-naukovoyi-roboti?fbclid=IwAR1Z4orQP7SNKhANLlS4lKkZ8OUDl1b1XHjCqI4pcRZHWP5TFPZof9Rc2w> Результати досліджень представлено в спільних публікаціях зі здобувачами, виступах на студентських конференціях, участю в стартапах та участю в конкурсах ЗВО, Всеукраїнському конкурсі за спеціальністю 204 - переробка продуктів тваринництва (наукова робота Н. Поліщук і М. Кравця (керівник Ю. Гулько). Однак даний конкурс не відповідає напряму заявленій на акредитацію спеціальності 181- Харчові технології. Частина здобувачів (Ю. Полюхович, Д. Шевчук, А. Бойко, О. Шишка) під керівництвом гаранта ОПП Дударева І.М. залучалась до виконання наукової тематики кафедри №0120U101522 «Розробка технології виробництва овочево-фруктових чипсів» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/smachni-ta-korisni-fripsi-naukovo-doslidna-robota-studentiv-harchovoyi-promislovosti>, а також через участь у науковому гуртку СНББ «Хате», безоплатно.

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

У ЗВО згідно Положення «Про організацію освітнього процесу» http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf НПП мають можливість вільно обирати методи та форми навчання і викладання, що відповідає принципам академічної свободи. Під час спілкування з фокус-групами здобувачів та НПП з ОПП було з'ясовано, що на ОПП НПП і здобувачі приймають участь в наукових дослідженнях в рамках СНББ «Хате», науковому гуртку «Переробник» <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/naukova-robota-studentiv-1>; <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/zaluchennya-studentiv-specialnosti-harchovi-tehnologiyi-do-naukovoyi-roboti?fbclid=IwAR1Z4orQP7SNKhANLlS4lKkZ8OUDl1b1XHjCqI4pcRZHWP5TFPZof9Rc2w> Результати досліджень представлено в спільних публікаціях зі здобувачами, виступах на конференціях, участю в стартапах та конкурсах ЗВО, Всеукраїнському конкурсі за спеціальністю 204 - переробка продуктів тваринництва (наукова робота Н.

Поліщук і М. Кравця (керівник Ю. Гунько). Однак даний конкурс не відповідає спеціальності 181- Харчові технології. Більшість ОК професійної підготовки оновлена при перегляді ОПП групою забезпечення <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/protokoli-zasidan-grupi-zabezpechennya>, однак при ознайомленні з матеріально-технічною базою випускової кафедри виявлено, що при викладанні таких обов'язкових для ОПП дисциплін, як "Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу" (доцент Панасюк С.Г.), "Стандартизація, сертифікація та експертиза якості харчових продуктів" (професор Ягелюк С.В.) більшість занять проводиться у формі практичних з вивченням нормативних документів по харчовим виробництвам, без належного для отримання ФК лабораторного практикуму з власне інновацій в харчових технологіях та ресторанному господарстві. Це пов'язано з низьким матеріально-технічним забезпеченням кафедри по заявленому напрямку акредитації. По змісту робочої програми обов'язкової дисципліні "Інжиніринг харчових виробництв та ресторанного бізнесу" (доцент Сай В.А.) та представлений матеріально-технічній базі для викладання дисциплін відсутня можливість поглиблення технологічних компетенцій, а також можливість проведення занять з використанням сучасної комп'ютерної симуляції процесів харчових технологій і ресторанного господарства не була представлена, що вказує на проблематику забезпечення ПРН відповідно до ОПП, ОК "Ділова іноземна мова" (викладач Лобанова С.І.) на платформі Moodle не повний методичний супровід дисципліни (зустріч з Заблоцькою І.Л). Інформація про стажування НПП групи забезпечення і гаранта ОПП, відповідно до запиту ЕГ, який долучений до справи, а також представлена на сайті кафедри інформація <https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/stazhuvannya.pdf> дозволяє стверджувати, що представлений перелік стажувань не відповідає підвищенню кваліфікації НПП за напрямом ОПП і не дозволяє підтвердити результати стажування для покращення ОК і ПРН ОПП спеціальності 181.

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

Згідно з діючими Положенням про організацію освітнього процесу в ЗВО цілі, зміст, очікувані результати навчання, порядок, критерії оцінювання ОК ОПП відображені в робочих програмах і силабусах <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/kafedra-tehnologiy-i-obladnannya-pererobnih-virobnictv-topv> ; <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/silabusi-vibirkovih-disciplin>. В рамках ОК не проводились відкриті заняття для здобувачів ОПП з залученням іноземних фахівців за спеціальністю 181 – харчові технології. Перелік наявної літератури в ЗВО для ОПП відсутні англійські бібліографічні видання професійного спрямування. Перелік професійної літератури обмежений, що унеможливує поглиблене викладання ОК для ОПП для реалізації міжнародної співпраці за напрямом ОПП. Підтвердженням цьому є відсутність академічної мобільності здобувачів ОПП. Здобувачі ОПП участі в міжнародних програмах, направлених на інтернаціоналізацію діяльності ЗВО за напрямом ОПП, крім публікації тез на Міжнародній науково-практичній конференції молодих учених та студентів «Якість та безпечність товарів» <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/yakist-ta-bezpechnist-tovariv-u-luckomu-ntu-vidbulasya-mizhnarodna-konferenciya> не приймали. Здобувачі В. Пешко і О. Краглика (керівник І. Тараймович) брали участь у міжнародному конкурсі «Agricultural Science and Food» і отримали диплом III ступеня. Однак даний конкурс не відповідають напрямку заявленому на акредитацію - спеціальність 181- Харчові технології.

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 4.

1. При викладанні на ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство» застосовуються форми та методи навчання, які враховують вимоги студентоцентрованого підходу та принципів академічної свободи і дозволяють здобувачам формувати індивідуальну траєкторію навчання. 2. Вільний доступ до повного навчально-методичного забезпечення ОК через дистанційні курси розміщені на інформаційній платформі Moodle, що дозволяє підвищити інформованість здобувачів і позитивно впливає на якість освіти. 3. Різні форми інформування стосовно змісту, ПРН та критеріїв оцінювання в межах ОК для нормативних дисциплін. 4. На ОП забезпечується поєднання навчання і досліджень шляхом часткового залучення здобувачів в наукові дослідження за напрямом наукової тематики гаранта ОПП і імплементації наукових досліджень в освітній процес, участю здобувачів в конференціях і опублікування результатів досліджень.

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

1. Відсутність в навчальному процесі фокусування лабораторного практикуму ОК професійного спрямування для досягнення ПРН відповідно до ОПП. 2. Відсутність наукових шкіл за напрямом ОПП і пов'язаний з цим низький рівень фахової технологічної підготовки здобувачів за спеціальністю 181 – харчові технології. 3. Відсутність стажування за напрямом професійного зростання за спеціальністю 181 - харчові технології та належної процедури звітування відповідно до програми стажування, з впровадження результатів стажування в навчальний процес, для удосконалення та оновлення вмісту ОК. 4. Низький рівень забезпечення викладання ОК для реалізації ПРН відповідно до акредитуємої ОПП, внаслідок низького метрологічного забезпечення і комплектації лабораторним приладдям для технохімічного контролю в лабораторних дослідженнях по випусковій кафедрі. 5. Відсутність повноцінного відтворення в технологічних процесів при вивченні харчових технологій для здобуття ПРН відповідно

до ОПП. Слабо виражене врахування останніх тенденцій розвитку галузі у освітніх компонентах. 6. Точкове залучення здобувачів до наукових досліджень, яке не дозволяє системно забезпечувати ПРН при реалізації ОК ОПП відповідно до спеціальності 181 – харчові технології з широкого переліку галузей харчової промисловості. 7. Відсутність участі здобувачів освіти за ОПП в програмах міжнародної мобільності, грантових програмах. Рекомендації: Врахувати зауваження при актуалізації ОПП попередніх акредитацій відповідно до стандарту освіти для спеціальності 181 - харчові технології щодо поглиблення у ОК ПРН з фахової підготовки в процесі викладання ОК. Відповідно до фокусу промислової діяльності підприємств, з якими заключені договори на співпрацю забезпечити в ОК фокусування професійних компетенцій здобувачів для отримання ПРН, що дозволять підвищити конкурентність випускників ОПП на ринку праці. З метою фокусування лабораторного практикуму ОК професійного спрямування для досягнення ПРН відповідно до ОПП рекомендовано ЗВО покращити матеріально-технологічну базу випускової кафедри для можливості в повному обсязі реалізації ПРН за технологічними напрямками харчових виробництв, з поглибленням практичної підготовки. Запровадити практику академічної мобільності здобувачів в рамках міжнародних програм. Для відповідності системи викладання ОС магістр відповідно до паспорту спеціальності 181 Харчові технології, внести в ОК ОПП і ПРН, які б гарантували придатність до працевлаштування на викладацькі посади.

Рівень відповідності Критерію 4.

Рівень Е

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 4.

ЕГ брала до уваги застосування студентоцентрованого підходу та принципів академічної свободи під час навчання здобувачів, наявність можливості формування індивідуальної траєкторії навчання, поєднання навчання і досліджень шляхом імплементації наукових досліджень в освітній процес за спеціальністю 181 - харчові технології ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство», що акредитується, участі здобувачів в конференціях і опублікування результатів досліджень у фахових вітчизняних і міжнародних виданнях; активність НПП в міжнародних стажуваннях і науковій діяльності згідно з заявленим професійним напрямом ОПП спеціальності 181 - харчові технології. Згідно із зазначеними сильними сторонами, а також з можливістю усунення виявлених недоліків, які є суттєвими, під час щорічного перегляду ОПП, а саме: відсутність в навчальному процесі фокусування лабораторного практикуму ОК професійного спрямування для досягнення ПРН відповідно до ОПП, відсутність стажування за напрямом професійного зростання за спеціальністю 181 - харчові технології та впровадження результатів стажування в навчальний процес для удосконалення та оновлення вмісту ОК, слабо виражене врахування останніх тенденцій розвитку галузі у ОК, відсутність системності в забезпеченні ПРН при реалізації ОК ОПП відповідно до спеціальності 181 – харчові технології широкого переліку галузей харчової промисловості експертна група дійшла висновку, що ОПП за спеціальністю 181 ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство» відповідає рівню Е за Критерієм 4.

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

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

Ознайомившись з індивідуальними навчальними планами здобувачів 1 курсу та навчальними картками здобувачів 2 курсу денної форми навчання за ОПП, а також у співбесідах в фокус групах визначено, що інформування стосовно розподілу годин за видами робіт при вивченні ОК, а також формами контролю з наведених дисциплін відбувається під час ознайомлення здобувачів з індивідуальними навчальними планами в своїх електронних кабінетах. В процесі зустрічі з фокус-групою здобувачів вищої освіти з ОПП з'ясовано, що інформація щодо форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання отримується на першому занятті з робочої навчальної дисципліни та за силами вибіркового дисципліни, наведених на сайті кафедри. В дистанційних курсах з дисциплін на дистанційній платформі Moodle і викладачі надсилають також силабуси дисциплін в їх електронні кабінети. В ЗВО передбачено проведення поточного, модульного та підсумкового контролю, що регламентуються Положенням №582 «Про організацію освітнього процесу» https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf

Оцінювання знань студентів відбувається паралельно за 4-бальною національною шкалою, за 100-бальною університетською та накопичувальною шкалою ECTS. При проведенні модульного контролю оцінюється рівень засвоєння теоретичного і практичного матеріалу окремих змістових модулів дисципліни, зокрема самостійне опрацювання тем. Підсумковий контроль включає семестровий контроль успішності здобувачів і проводиться у формі семестрового екзамену чи заліку в обсязі навчального матеріалу, що визначений робочою програмою, робочим навчальним планом і індивідуальним навчальним планом здобувача за розкладом. Підсумкова оцінка з освітньої компоненти, де передбачено екзамен або диференційний залік, визначається як середньозважена результатів, що отримані у кожному заліковому модулі та за семестровий контроль, відповідно до їх вагових

коефіцієнтів, які передбачені робочою програмою дисципліни. Принята в ЗВО система дозволяє встановити досягнення програмних результатів навчання, а також сприяє систематичній і активній роботі здобувачів ОПП, забезпечуючи між ними змагальність в навчанні. При спілкуванні в фокус-групі з академічним персоналом ЕГ виявила, що захисти курсових робіт, практики і кваліфікаційних робіт проводяться комісійно. Оцінювання досягнень програмних результатів навчання дисциплін проводиться не комісійно, що може містити елементи суб'єктивності.

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

Згідно вимог стандарту вищої освіти для другого (магістерського) рівня вищої освіти, ступеня магістр з галузі знань 18 «Виробництво та технології», зі спеціальності 181 Харчові технології, який було затверджено наказом МОН України № 1295 від 22 жовтня 2020 р., формою атестації здобувачів вищої освіти є публічний захист кваліфікаційної роботи. Публічний захист кваліфікаційної роботи є формою атестації здобувачів ОПП за спеціальністю 181 ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство» і та регламентується у ЗВО Положенням №582 «Про організацію освітнього процесу» https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf. За співбесідою в фокус-групах з академічним персоналом, залученим до викладання ОПП і здобувачами визначено, що під час прилюдного захисту кваліфікаційних робіт екзаменаційна комісія діяла відповідно до Положення №559 «Про організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів вищої освіти у ЛНТУ» https://drive.google.com/file/d/1MZRL2pnnupTtHI9_iB9ovslM5XWBsIKY/view?usp=sharing Кваліфікаційні роботи перевіряються на академічну доброчесність з використанням спеціалізованого сервісу UNICHEK. Результати перевірки на плагіат оприлюднені на сайті ЗВО. Тематика, структура та вимоги до оформлення кваліфікаційних робіт оприлюднені на Web-сторінці кафедри. Кваліфікаційні магістерські роботи розміщені в репозитарії ЗВО з внутрішнім доступом, через код доступу, що не в повній мірі відповідає вимогам чинного стандарту оприлюднена на офіційному сайті ЗВО або у його репозитарії з вільним доступом до робіт.

3. Визначено чіткі і зрозумілі правила проведення контрольних заходів, що є доступними для усіх учасників освітнього процесу, забезпечують об'єктивність екзаменаторів, зокрема включають процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів, визначають порядок оскарження результатів контрольних заходів і їх повторного проходження, та послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми.

ЕГ встановлено, що НД, які у ЗВО регламентує процедуру проведення контрольних заходів (КЗ), є Положення №582 «Про організацію освітнього процесу» https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf, Положення №559 «Про організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів вищої освіти у ЛНТУ» https://drive.google.com/file/d/1MZRL2pnnupTtHI9_iB9ovslM5XWBsIKY/view?usp=sharing, Положення №551 «Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти в ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1vrRvBrVGUCtIQpeOuBvqBJ86K6SB1hLo/view> Інформація щодо форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень також міститься у робочих програмах дисциплін (освітніх компонент), які розміщені на сайті ЗВО <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/kafedra-tehnologiy-i-obladnannya-pererobnih-virobnictv-topv> Викладачі групи забезпечення на першому занятті з дисципліни ознайомлюють студентів із формами контрольних заходів і критеріями оцінювання їх навчальних досягнень. Крім того куратори академічних груп проводять моніторинг поінформованості здобувачів про вимоги щодо реалізації навчального процесу і контрольних заходів. Терміни проведення контрольних заходів визначені графіком освітнього процесу, який розміщений на сайті ЛНТУ https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/fls/grafik_osvitnogo_procesu_na_2021-2022_n.r.pdf Результати спілкування у фокус-групі зі здобувачами ОПП і представниками студентського самоврядування свідчать про доступність інформативних документів щодо проведення КЗ. Здобувачі розповіли, що ознайомлені з силами ОК, в яких є повна інформація про дисципліну, яка викладена на дистанційній платформі навчання в системі Moodle і на сайті ЗВО <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/kafedra-tehnologiy-i-obladnannya-pererobnih-virobnictv-topv>. Здобувачі підтвердили об'єктивність екзаменаторів і повідомили, що з випадками заниження результатів навчання не стикалися. Здобувачі інформовані, що можливості подачі апеляції у випадку виникнення конфлікту інтересів і можливість вирішення інших конфліктних ситуацій (приниження честі і гідності, сексуальні домагання, дискримінація), відповідно до діючих Положень https://drive.google.com/file/d/19atDWRSHjhXVNrUgbp4iSva0zJfrzkM_/view. На ОПП випадків застосування відповідних процедур не було. Порядок повторного проходження контрольних заходів встановлено Положенням №582 «Про організацію освітнього процесу» https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf ЕГ під час спілкування зі здобувачами, представниками студентського самоврядування, НПП випадків конфлікту інтересів щодо об'єктивності оцінки під час КЗ не виявив.

4. У закладі вищої освіти визначено чіткі та зрозумілі політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, що послідовно дотримуються всіма учасниками освітнього процесу під

час реалізації освітньої програми. Заклад вищої освіти популяризує академічну доброчесність (насамперед через імплементацію цієї політики у внутрішню культуру якості) та використовує відповідні технологічні рішення як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності.

ЕГ перевірила наявність документів ЗВО, що містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності і визначають політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності у ЗВО: Кодекс честі ЛНТУ <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/kodeks-chesti-luckogo-ntu>; Антикорупційна програма ЛНТУ <https://drive.google.com/file/d/1TrkJxE9oI7FiepwT1MiHisCdPRPGspu9/view>; Політика забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти ЛНТУ https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files/politika_2.pdf; Положення №548 «Про вирішення конфліктних ситуацій у ЛНТУ» https://drive.google.com/file/d/19atDWRSHjXVNrUgbb4iSva03JfrzkM_/view; Положення №539 «Про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1frccT7UPUkRbRrL9zIJ1dkvHHYESiPQ9/view>; Порядок №552 «Проведення інструментальної перевірки на академічний плагіат текстів рукописів кваліфікаційних робіт/проектів здобувачів вищої освіти, рукописів дисертацій та рукописів статей поданих до публікування у періодичних виданнях у ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1yFL9boeATBBJhqMsi1p3tGi8Qa1rogdMW/view>; Положення №553 «Про протидію та запобігання академічного плагіату у кваліфікаційних роботах / проектах здобувачів вищої освіти у ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1sccGapJTIUcwFETLHsiSIQkGLGUigEHZ/view> та інші нормативно-правові акти з питань академічної доброчесності, що розміщені на сайті ЛНТУ <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/normativno-pravovi-akti-z-akademichnoyi-dobrochesnosti> ЛНТУ підтримує проєкт сприяння академічній доброчесності в Україні (Strengthening Academic Integrity in Ukraine Project – SAIUP). Інформація, що стосується питань дотримання академічної доброчесності, знаходиться на сайті ЗВО <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/akademichna-dobrochesnist>. Інструментом протидії порушенням академічної доброчесності в кваліфікаційних роботах є спеціалізована програма Unichек <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/unichек-servis-perevirki-na-akademichniy-plagiat>. При спілкуванні у фокус групах виявлено, що Відділ забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації ЗВО регулярно проводить тренінги і роз'яснення щодо питань академічної доброчесності для здобувачів і НПП <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/studentiv-oznayomili-z-osnovnimi-principami-akademichnoyi-dobrochesnosti?fbclid=IwAR2Tppb6osVsJH2qn9JZxpt3eEWCCXor6BSSXpPQnHOZWK6x9dYjTv-oOrI> За даними спілкуванні у фокус-групах зі здобувачами ОПП і НПП групи забезпечення не озвучено, яким чином доводиться інформація до здобувачів про заходи, спрямовані на врегулювання проблем, виявлених при анонімному анкетуванні; уточнено процедуру перевірки кваліфікаційних і курсових робіт з метою встановлення унікальності тексту здійснює відповідальна особа на випусковій кафедрі з дотриманням вимог академічної доброчесності. При спілкуванні з НПП уточнено, що звіти з практики на плагіат не перевіряються. Випадків порушення академічної доброчесності на ОПП не було.

Загальний аналіз щодо Критерію 5:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 5.

1. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів ОПП за спеціальністю 181 ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство» оприлюднені на сайті університету, в дистанційних курсах на платформі Moodle, доводяться викладачами на першому занятті з ОК і є чіткими та зрозумілими для здобувачів. 2. Доступність інформативних документів щодо проведення контрольних заходів в ЗВО, їх чіткість, зрозумілість, об'єктивне і неупереджене відношення НПП на ОПП запобігають виникненню конфліктних ситуацій і оскарженню результатів контрольних заходів. 3. Наявність регламентуючих документів ЗВО стосовно академічної доброчесності дозволяє формувати у здобувачів вищої освіти, НПП і співробітників університету чіткі та зрозумілі політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності в закладі вищої освіти. 4. Використання програми системи Unichек для перевірки академічної доброчесності кваліфікаційних робіт дозволяє не допускати плагіату.

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

1. Недостатність інформування здобувачів про заходи, які спрямовані на врегулювання проблем, виявлених в результаті анонімного анкетування здобувачів. Рекомендовано розробляти та оприлюднювати коригувальні заходи за результатами анкетування здобувачів і стейкхолдерів для покращення ОПП на Web-сторінці кафедри та проводити їх зовнішнє рецензування. 2. Відсутність кафедральної бази даних курсових робіт і звітів з переддипломної практики попередніх років, що унеможливорює ефективний моніторинг дотримання академічної доброчесності. Рекомендовано проводити в рамках положення з забезпечення якості освіти вибірково перевірку курсових робіт і звітів з переддипломної практики з вибіркою по роках.

Рівень відповідності Критерію 5.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 5.

Враховуючи наведені сильні і позитивні практики, а також незначні недоліки, які можна легко усунути, з метою удосконалення ОПП у контексті Критерію 5 експертна група вважає, що ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство» за спеціальністю 181 Харчові технології обґрунтовано відповідає Критерію 5 за рівнем В.

Критерій 6. Людські ресурси:

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

Інформація, надана ЗВО у відомостях самооцінювання, та проведений ґрунтовний аналіз відповідності викладачів, які забезпечують реалізацію ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство» за спеціальністю 181 Харчові технології, дає можливість Еґ зробити висновок, що академічна та професійна кваліфікація викладачів, задіяних у реалізації освітньої програми, щодо виконання п.38 ліцензійних умов у значній кількості випадків не забезпечує досягнення визначених цілей і ПРН повною мірою. Це підтверджується наведеними публікаціями останніх років за дисциплінами ОПП та фактами професійної діяльності. Еґ зазначає, що більшість опублікованих наукових праць гаранта ОПП не належать фаховим виданням за спеціальністю 181 - харчові технології, як і наукові публікації переважно більшості викладачів НПП групи забезпечення, а саме: Сай В.А., Панасюк С.Г., Тараймович І.В., Гунько Ю.Л., професора Ягелюк С.В. За наведеними в таблиці 2 та матеріалах відомостей про СО даними їх наукові публікації не належать до фахових видань за спеціальністю 181 Харчові технології і мають низьку кореляцію зі змістом навчальних дисциплін, які ними викладались. Крім цього доцент Гунько Ю.Л., який був куратором магістрів другого курсу за даною ОПП, відповідає за проходження практики, в результаті аналізу виконання п.38 ліцензійних з урахуванням фахової невідповідності наукових публікацій, керівництва здобувачами для участі в конкурсах, рецензування наукових видань має тільки 2 пункти відповідності ліцензійним вимогам. Відповідно наведених в відомостях про СО даних представлених в таблиці 2 методичні праці не стосуються акредитуємої ОПП магістерського рівня, а належать до ОПП рівня "бакалавр", виникає питання щодо формування певних ПРН даної ОПП. За науково-методичною активністю група забезпечення мала б бути більше наближеною до дисципліни, що викладається. Науково-педагогічні працівники є авторами (співавторами) навчально-методичних праць. Під час спілкування також встановлено, що оновлення навчальних програм дисциплін, що викладаються НПП, здійснюється щорічно. Додаткові дані підтверджують, що викладачі ОПП протягом останніх 5 років проходили підвищення кваліфікації або стажування, однак тематика та напрям підвищення кваліфікації не в повній мірі відповідають спеціальності 181 - харчові технології та профілю дисциплін, що викладаються відповідно до поданого переліку стажувань. Відсутнє підтвердження про відповідність програми стажувань акредитуємої ОПП за спеціальністю 181 - харчові технології, згідно документів переданих Еґ згідно запити [blob:https://office.naq.gov.ua/a65d1f59-0b13-4796-8ab6-d209e640e10f](https://office.naq.gov.ua/a65d1f59-0b13-4796-8ab6-d209e640e10f).

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

Конкурсний відбір викладачів на посади НПП, які задіяні на ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство» за спеціальністю 181 Харчові технології, проводиться відповідно до Статуту ЗВО http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/fls/sndt3ofe_o.pdf і Положення №509 «Про порядок проведення конкурсу на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1jDoaX9NjmdvORevKWoVWLExWFZxuVW5J/view> Інформація про конкурс розміщується на сайті ЗВО <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/oficiyna-informaciya>. Заяви про участь у конкурсі мають право подавати особи, що мають ступінь магістра (спеціаліста), науковий ступінь, вчене звання. Однак не уточнено можливість відбору НПП відповідно до відповідності їх наукової спеціальності напрямку ОПП та спеціальності 181 - Харчові технології. Для організації конкурсу утворюється конкурсна комісія. Конкурсний добір передбачає обговорення кандидатур претендентів на засіданні кафедри і вченої ради факультету. При конкурсному відборі враховується професіоналізм претендента, спроможність забезпечити викладання ОК, аналізуються профільна освіта, навчально-методичні праці, наукові праці, патенти, документи про стажування, ураховуються результати опитування здобувачів щодо претендента і рейтингова оцінка згідно з Положенням №677 «Про рейтингове оцінювання науково-педагогічного працівників у ЛНТУ» https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/fls/no677_polozhennya_pro_reytingove_ocinyuvannya_naukovo-pedagogichnih_pracivnikiv_v_luckomu_ntu_protokol_no12_vid_30.06.2021_r_compressed.pdf Однак наявна процедура не уточнено участь у конкурсі не працівників ЗВО, які мають відповідну наукову кваліфікацію і захистили дисертаційні роботи за спеціальністю 181 - харчові технології і можуть підвищити ефективність забезпечення ПРН для ОПП та спеціальністю 181 Харчові технології. При відсутності на випусковій кафедрі НПП групи забезпечення, що захищали дисертаційні роботи з харчових технологій процедура конкурсного добору викладачів є не чіткою.

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

Під час онлайн спілкування з роботодавцями встановлено їх бажання брати участь у створенні та перегляді ОПП, участі у керівництві практичною підготовкою здобувачів. Експертній групі були надані відповідні угоди про співпрацю з роботодавцями та договори щодо організації практик. Представники підприємств залучались до рецензування кваліфікаційних робіт та голови ЕК. Роботодавці приймали участь у опитування і обговорення ОПП http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/vidomi-restoratori-ta-pidpriiemci-pro-te-yak-vdoskonaliti-navchannya-u-luckomu-ntu?fbclid=IwAR3WK6tGEmYcJpP2IAAs-NfOiEOtkbdL_hC9XsjiKqDvwMC8eozrfEWXd2k. При спілкуванні з фокус-групами підтверджено забезпечення в ЗВО в рамках роботи навчально-науковий центр «Volyn Business Hub» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/navchalno-naukoviy-centr-volyn-business-hub> інформування і консультування здобувачів щодо проходження практик і подальшого працевлаштування. Водночас, фактів залучення роботодавців до освітнього процесу, зокрема проведення лекційних і практичних занять не встановлено, хоча й проводилося декілька гостьових лекцій і екскурсії на підприємства.

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

Аналіз відомостей самооцінювання, спілкування зі здобувачами та НПП дозволив встановити, що професіонали практики, експерти галузі, представники роботодавців залучалися до аудиторних занять у вигляді мотиваційних бранчів, лекцій та вебінарів: «Виробництво крафтової плодово-овочевої продукції» https://m.facebook.com/groups/455236912550855/permalink/525918592149353/?m_entstream_source=group «Специфіка ведення власної ресторанної справи» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/pro-restoranniy-biznes-i-specifiku-vlasnoyi-spravi-mayster-shef-volodimir-yurin-v-lntu?fbclid=IwAR2prfRfQ-ym3m6LzlhWzIshdIFl8Zh-QYOKSUsUsDmnQhyrEQMWvULQYoY> «На шляху до успіху!» <https://www.facebook.com/val.tkachuk.9/posts/3709129265819960/> «Технологічний процес виготовлення емульгованих продуктів» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/u-luckomu-ntu-vebinar-z-procesu-vigotovlennya-emulgovanih-produktiv?fbclid=IwARoJyJUie4nCEbU4KaOdGvteM5evFCrS8rar7iAW1eycFit7n-lSz8gLR6o> «Управління ризиками з харчової безпеки в умовах сьогодення» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/upravlinnya-rizikami-z-harchovoyi-bezpeki-v-umovah-sogodennya?fbclid=IwAR1oPsgKtQIVcQfFggMtpmDkCsXk5-2rD2ljtJRnmrmjxkGmA2D5sqzx8qk> «Сомельє як професія» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/somelie-yak-profesiya-onlayn-zustrich-u-luckomu-ntu?fbclid=IwAR3du9HcrY2C8o3HaJ5FraoxhgIk-oiPjSnMNvwKYo2FTOut2OG72o> Роботодавці ознайомлювали здобувачів з виробництвом під час проведення екскурсій та проходження переддипломної практики (ПрАТ «Волиньхолдінг», ВАТ «Луцький пивзавод», компанія «Chocoboом», ПАТ «ТЕРЕМНО ХЛІБ», ПАТ «ДУБНОМОЛОКО», ПрАТ «Гнідавський цукровий завод», ТОВ «ВОЛИНЬАГРОПРОДУКТ», ПАТ «Луцьк-Фудз»).

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

Відповідно до Положення №549 «Про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних та НПП ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1pC2S7SNbzmuxpBnjmAg9SIGN2WSIEza8/view>, Положенням «Про міжнародну академічну мобільність учасників освітнього процесу ЛНТУ» http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_mobilnist.pdf НПП групи забезпечення брали участь у науково-методичних семінарах кафедри, круглих столах, тренінгах. Проходили підвищення кваліфікації за програмами академічної мобільності та з підвищення кваліфікації у НУХТ, ТДАУ ім. Д. Моторного, Люблінському природничому університеті, Берлінському технічному університеті, Університеті економіки у Бидгощі, Політехнічному інституті Браганси (Португалія), Державному аграрному університеті Молдови. Однак представленими матеріалами не підтверджено відповідність даного стажування удосконаленню професійної підготовки викладачів для покращення ПРН ОПП за спеціальністю 181 - Харчові технології на рівні викладання для магістрів. Програми стажувань в більшості випадків відсутні, або не відносяться до підвищення професійної підготовки за спеціальністю 181 - Харчові технології, що на погляд ЕГ пов'язано з невідповідністю більшості НПП групи забезпечення за науково-професійною спрямованістю 181 спеціальності, яка підтверджується відсутністю захищених дисертаційних робіт за даним науковим напрямом, а тільки отриманням (заочно), вищої освіти за магістерським рівнем зі спеціальності 181 «Харчові технології» у ТДАУ ім. Д. Моторного в 2020 році. Представлені в звіті СО реалізації можливостей академічної мобільності в основному стосуються підготовки бакалаврів і представлено не за профілем ОПП <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/programi-akademichnih-obminiv>.

6. Заклад вищої освіти стимулює розвиток викладацької майстерності.

У ході аналізу наявної нормативної бази, зустрічі з НПП, представниками адміністративних і допоміжних підрозділів, що проводились під час здійснення експертизи, підтверджено та доповнено матеріали, що містяться у відомостях про самооцінювання. В ЗВО існує система стимулювання розвитку викладацької майстерності, яка має як матеріальну так і нематеріальну складову (вручення нагород університету – грамот, подяк), згідно з Положенням №677 «Про рейтингове оцінювання науково-педагогічного працівників у ЛНТУ» <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/programi-akademichnih-obminiv>.

ntu.com.ua/sites/default/files/fls/no677_polozhennya_pro_reytingove_ocinyuvannya_naukovo-pedagogichnih_pracivnikiv_v_luckomu_ntu_protokol_no12_vid_30.06.2021_r._compressed.pdf За визначні досягнення викладачі ОПП нагороджувались грамотами і подяками, зокрема І.М. Дударев отримав Подяку МОН України, Обласну Премію за заслуги у сфері науки, Грамоту ВРУ за заслуги перед Українським народом <https://www.lutsk-ntu.com.ua/uk/news/naukovciv-luckogo-ntu-vidznachili-gramotami-verhovnoyi-radi-ukrayini>. У ЗВО є заохочувальна практика проведення конкурсу НДР, переможці якого отримують фінансування [https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/smachni-ta-korisni-fripsi-naukovo-doslidna-robota-studentiv-harchovoyi-promislovosti?](https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/smachni-ta-korisni-fripsi-naukovo-doslidna-robota-studentiv-harchovoyi-promislovosti?fbclid=IwAR1RY1eyYnfPSPXPugz5oRoad3Qz1-RBy1S9zhZjAAMBulqey1WNmCSU-QI) fbclid=IwAR1RY1eyYnfPSPXPugz5oRoad3Qz1-RBy1S9zhZjAAMBulqey1WNmCSU-QI. І.М Дударев і І.В. Тараймович були Стипендіатами КМУ.

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 6.

1. На особливу увагу заслуговує факт зацікавленості регіональних роботодавців у фахівцях за спеціальністю 181 - харчові технології. 2. Система заохочення загальної викладацької майстерності. 3. Готовність роботодавців долучитися до участі в консультаціях з удосконалення змісту освітніх компонент ОПП.

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

1. Недостатність залучення роботодавців до читання лекцій та проведення майстер-класів під час реалізації ОПП. Рекомендовано більше залучати роботодавців та професіоналів-практиків до проведення аудиторних занять з можливістю сумісництва. В умовах дистанційного та змішаного навчання можливим є застосування майстер-класів та лекцій безпосередньо «з виробництва» у форматі відео конференції, наприклад за допомогою програми Zoom. 2. Низький рівень публікаційної активності НПП групи забезпечення за заявленим фаховим напрямом ОПП зі спеціальності 181 - Харчові технології. Рекомендовано фокусувати наукові дослідження з можливістю їх повноцінного проведення в рамках госпдоговірних тематик за технічними завданнями роботодавців та посилити матеріально-технічну базу випускової кафедри. 3. Відсутність аспірантури і докторантури для підготовки НПП за ОПП зі спеціальності 181 - Харчові технології. Рекомендовано звернутись до ЗВО в яких наявна аспірантура і докторантура за спеціальністю 181 - Харчові технології для цільової підготовки НПП для ОПП за вказаною спеціальністю. 4. Відсутність впровадження результатів проходження стажування викладачів на підприємствах галузі в навчальний процес для підвищення ПРН для ОПП відповідно до професійних компетенцій для спеціальності 181 – харчові технології. Рекомендовано системно організувати проходження місячних стажувань в викладачів на харчових підприємствах і закладах ресторанного господарства згідно затверджених програм стажування з проведенням контрольних заходів з виконання програм стажування і впровадження їх результатів в навчальний процес і науково-практичну діяльність НПП за спеціальністю 181 - Харчові технології 5. Не прослідковується ефективної системи впровадження результатів підвищення кваліфікації за ОК для ОПП спеціальності 181 - Харчові технології. Рекомендовано проходити підвищення кваліфікації НПП в провідних ЗВО, відповідно до затверджених програм стажування. 6. Неповна відповідність в групі забезпечення НПП ліцензійним вимогам згідно п. 38. Рекомендовано підвищити публікаційну активність за фаховим напрямом, забезпеченням навчально-методичними матеріалами магістрантів за ОПП, 7. Відсутність в ЗВО фахових видань за спеціальністю 181 - Харчові технології, що обмежує публікаційну активність за напрямом ОПП групи забезпечення НПП. 8. Відсутність повноцінної міжнародної академічної мобільності викладачів групи забезпечення і здобувачів ОПП. 9. Вузька спрямованість наукових досліджень групи забезпечення ОПП, що унеможливує повноцінну реалізацію ОПП, відповідно до галузі знань 18 - виробництво і технології спеціальності 181 - Харчові технології.

Рівень відповідності Критерію 6.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 6.

В цілому, ЕГ констатує неповну відповідність критерію за академічною/ професійною кваліфікацією викладачів, прозорою системою їх конкурсного відбору. Недостатній рівень залучення професіоналів-практиків до аудиторних занять, невисоку публікаційну активність за спеціальністю 181 Харчові технології. ЕГ відмічає, що за даними ОС більшість наукових публікацій НПП не належать до фахових видань за спеціальністю 181 Харчові технології і мають низьку кореляцію зі змістом ОК, які викладались НПП. Відмічене епізодичне, а не постійне залучення роботодавців до проведення аудиторних занять та неможливість в повному обсязі в рамках випускової кафедри забезпечувати ОК і ПРН згідно вимог стандарту для 181 спеціальності - Харчові технології. Тому можна стверджувати, що ОПП, згідно із зазначеними сильними та слабкими сторонами, наявними тенденціями публікаційної активності, а також можливістю усунення виявлених недоліків в короткий термін, які є значними, за більшістю голосів членів ЕГ відповідає рівню В з урахуванням намагання ЗВО виправити зауваження, які були надані ЕГ під час акредитації

аналогічної ОПП за СВО бакалавр та тенденціями у виправленні кадрової ситуації а ОПП.. Рішення за критерієм є роздільною думкою. Одним з експертів встановлено відповідність за цим критерієм Е. Звіт буде підписано з особливою думкою.

Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси:

1. Фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, інша інфраструктура, обладнання тощо), а також навчально-методичне забезпечення освітньої програми забезпечують досягнення визначених освітньою програмою цілей та програмних результатів навчання.

Під час дистанційного огляду інфраструктури та матеріально-технічної бази ЛНТУ, ЕГ пересвідчилась, що університет має гарні фінансові та матеріально-технічні ресурси. На базі закладу є гуртожитки з гарними умовами для проживання здобувачів, ідальні та буфети, медичні пункти розташовані як у гуртожитку, так і в навчальному корпусі, актові зала, оновлений спортивний комплекс із басейном, місця для відпочинку здобувачів та бібліотека з читальним залом і доступом до наукометричних баз. Проходять постійні роботи з удосконалення загальноуніверситетського забезпечення. Проте наявність навчально-методичної літератури в бібліотечних фондах ЗВО, відповідно до дисциплін обов'язкових і вибіркових компонент ОПП, згідно представленого переліку директора ЛНТУ С. Бакуменко, є дещо обмеженою і майже усе стосується лише харчових технологій, без урахування ресторанного господарства. Періодичні видання з наданого переліку представлено одним не фаховим науково-практичним виданням. Відбулась часткова втрата наповнення репозитарію. Однак, викладачі у електронному освітньому порталі <https://mdl.lntu.edu.ua> додатково завантажують конспекти лекцій, методичні рекомендації до лабораторних і практичних занять та рекомендовану навчально-методичну літературу до дисциплін. Аудиторії, в яких займаються здобувачі даної ОПП мають гарне мультимедійне забезпечення. Є комп'ютерна аудиторія із необхідним програмним забезпеченням та доступом до інтернету. ЕГ було представлено матеріально-технічне оснащення дослідницьких лабораторій, які задіяні в навчальному процесі за даною ОПП. Загалом матеріально-технічна база навчальних лабораторій є мінімально достатньою для досягнення визначених даною освітньою програмою цілей та програмних результатів навчання, проте відсутність новітнього обладнання професійного спрямування призводить до збільшення частки проведення певних дисциплін у формі теоретичного освоєння та практичних робіт із вивченням нормативної документації (дисципліни "Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу", "Стандартизація, сертифікація та експертиза якості харчових продуктів", «Молекулярна гастрономія»). Комп'ютерне обладнання не застосовується для проведення занять з використанням сучасної комп'ютерної симуляції процесів харчових технологій і ресторанного господарства.

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

Під час інтерв'ювання було підтверджено, що здобувачі вищої освіти та науково-педагогічні працівники мають вільний доступ до інфраструктури та інформаційних ресурсів, необхідних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах ОПП. На території ЛНТУ є вільний доступ до мережі Wi-Fi та ресурсів бібліотеки.

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

Із онлайн-демонстрації матеріально-технічної бази ЕГ пересвідчилась, що освітнє середовище є безпечним для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти. В ЛНТУ функціонує пропускна система для доступу до приміщень та корпусів університету. Здобувачі мають змогу відвідувати басейн та тренажерний зал у спортивному комплексі, функціонують спортивні секції. Студентське самоврядування приймає активну участь у створенні та оформленні ділянок для відпочинку здобувачів. В ЛНТУ функціонує Відділ молодіжної політики та соціокультурної роботи і є надання консультативних послуг та психологічної підтримки всім учасникам освітнього процесу.

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

Освітня, організаційна та інформаційна підтримка здійснюється через кураторів та студентське самоврядування. Уся необхідна інформація також оприлюднюється за допомогою офіційного сайту ЛНТУ та у соціальних мереж закладу. ЛНТУ надає достатню підтримку здобувачів освіти під час використання технологій дистанційного навчання. Навчання відбувається за допомогою Електронного освітнього порталу <https://mdl.lntu.edu.ua/>. Консультативну та соціальну підтримку з приводу працевлаштування надає Навчально-науковий центр «Volyn Business Hub». Консультативні послуги і психологічна підтримка для всіх учасників освітнього процесу надається уповноваженою особою з питання консультативних послуг та психологічної підтримки. Наявна скринька довіри та форма для звернень на сайті ЛНТУ. Моніторинг рівня задоволеності здобувачів механізмами освітньої, організаційної,

інформаційної, консультативної та соціальної підтримки визначається за допомогою опитувань, результати яких знаходяться у вільному доступі на сайті ЛНТУ (<https://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya>).

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

Під час демонстрації матеріально-технічної бази ЛНТУ, експертна група пересвідчилась, що на стоянці перед ЗВО є місця для осіб з особливими освітніми потребами, наявні пандуси при вході у корпуси та гуртожиток, є підйомник. Проте у 9-ти поверховому гуртожитку не працює ліфт. Однак за словами завідувачої гуртожитком, якщо з'являться здобувачі освіти з особливими освітніми потребами, то вони будуть поселені на 1 поверсі де розміщено 8 кімнат. В ЛНТУ також є можливість навчатися дистанційно за допомогою Електронного освітнього порталу <https://mdl.lntu.edu.ua/>. На ОПП особи з особливими освітніми потребами не навчались.

6. Існує чітка і зрозуміла політика і процедури вирішення конфліктних ситуацій (зокрема пов'язаних з сексуальними домаганнями, дискримінацією та/або корупцією тощо), яка є доступною для усіх учасників освітнього процесу та послідовно дотримується під час реалізації освітньої програми.

Процедури вирішення конфліктних ситуацій (зокрема пов'язаних з сексуальними домаганнями, дискримінацією та/або корупцією тощо), в ЛНТУ регламентовано рядом положень: «Про вирішення конфліктних ситуацій в ЛНТУ», «Про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції ЛНТУ». Розроблена «Антикорупційна програма ЛНТУ» та створена Комісія з питань етики та академічної доброчесності. Здобувачі освіти даної ОПП та науково-педагогічні працівники підтвердили, що конфліктних ситуацій, пов'язаних з сексуальними домаганнями, дискримінацією або корупцією на цій освітній програмі не виникало. Студентське самоврядування і здобувачі освіти ознайомлені із механізмом вирішення конфліктних ситуацій і можуть звернутися до куратора, або психолога за наданням консультативних послуг та психологічної підтримки чи залишити анонімне звернення через скриньку довіри.

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 7.

1. Сформоване освітнє середовище є безпечним для життя та здоров'я всіх учасників освітнього процесу 2. Вільний доступ до освітніх матеріальних та освітніх ресурсів, обладнання, приміщень тощо. 3. Завантаження методичних матеріалів і рекомендованої навчально-методичної літератури до дисциплін у електронний освітній портал <https://mdl.lntu.edu.ua> 4. Існує чітка і зрозуміла політика і процедури вирішення конфліктних ситуацій, з якою ознайомлені здобувачі та НПП.

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

1. Низький рівень забезпечення спеціалізованих фахових бібліотечних фондів ЗВО, що стосується даної ОПП та часткова втрата репозитарію. 2. Відсутність новітнього обладнання професійного спрямування призводить до збільшення частки проведення певних дисциплін у формі теоретичного освоєння та практичних робіт із вивченням нормативної документації (дисципліни "Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу", "Стандартизація, сертифікація та експертиза якості харчових продуктів", «Молекулярна гастрономія»). ЕГ рекомендує: покращити матеріально-технічну базу випускової кафедри за технологічними напрямками харчових виробництв та ресторанного господарства; розширити наповнення навчально-методичною літературою бібліотечних фондів ЗВО, яка стосується даної ОПП. Поширити використання комп'ютерного обладнання та програмного забезпечення для проведення занять із використанням сучасної комп'ютерної симуляції процесів харчових технологій і ресторанного господарства.

Рівень відповідності Критерію 7.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 7.

У зв'язку із тим, що ОПП функціонує лише 2 роки, матеріально-технічна база навчальних лабораторій є мінімальною. Проте в ЛНТУ відбуваються постійні роботи з удосконалення матеріально-технічного забезпечення, то у цілому ОПП задовольняє критерії відповідності, з певними недоліками. Ці недоліки можна усунути у короткий період, тому ЕГ оцінює Критерій 7 на рівень В.

Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:

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

У ЛНТУ затверджено Положення «Про освітню програму у ЛНТУ» яке регламентує чіткі і детальні поетапні процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОПП. Процес відбувається згідно з визначеною інституційною політикою та процедурами внутрішнього забезпечення якості вищої освіти, що було підтверджено під час зустрічей із гарантом ОПП та іншими стейкхолдерами. Моніторинг ОПП здійснюється гарантом із залученням внутрішніх та зовнішніх стейкхолдерів, комісією із якості освіти факультету та РЗЯО Університету. ЕГ ознайомилась з інформацією представленою на офіційному сайті ЛНТУ та зі змістом протоколів засідань робочої груп ОПП, які підтверджують участь стейкхолдерів у процесі перегляду ОПП. На офіційному сайті ЛНТУ представлена також попередні редакції ОПП 2020 року. Останній перегляд ОПП відбувся у 2021 р. Ключові зміни в ОПП були пов'язані з введенням в дію Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Згідно із рекомендаціями групи забезпечення та стейкхолдерів були відкориговані цілі навчання, орієнтація та основний фокус ОПП, розширено список вибіркових освітніх компонент професійного спрямування;

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

Здобувачі вищої освіти безпосередньо залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості через опитування, результати яких представлені у відкритому доступі на сайті ЛНТУ (<https://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitno-profesiynoyi-programi-harchovi-tehnologiyi-ta-restoranne>, https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/fls/zvit_zdobuvach_opp_o.pdf) та участь у круглих столах. Голова студентського самоврядування входить до вченої ради Луцького НТУ, що підтверджено протоколами (протокол №7 від 22 червня 2021 засідання вченої ради факультету митної справи, матеріалів та технологій; протокол №5 від 15 січня 2021 засідання групи забезпечення ОПП другого (магістерського) рівня вищої освіти «Харчові технології та ресторанне господарство»). Під час дистанційної зустрічі із здобувачами освіти було підтверджено що здобувачі Поліщук Н.В. та Пешко В.О. приймали участь у обговоренні ОПП і задоволені її наповненням.

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

Представники зовнішніх стейкхолдерів, в тому числі роботодавці залучені до процесів формування ОПП та інших процедур забезпечення її якості. Цей процес забезпечується завдяки безпосередньому спілкуванню між роботодавцями та представниками кафедри на спільних заходах (конференціях, наукових семінарах, вебінарах та круглих столах) та через опитування, результати яких представлені у відкритому доступі (<https://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitno-profesiynoyi-programi-harchovi-tehnologiyi-ta-restoranne>), організації проходження практики та участь у Екзаменаційних комісіях. Договори про співробітництво та проведення практики заключені із ФОП Дмитрук Юлія Ростиславівна, ТзОВ «Волиньагропродукт» та ПАТ «Луцьк-Фудз». Під час експертизи було підтверджено, як документально, так і зі слів стейкхолдерів, зокрема технолога Світлани Пілюк (ПрАТ «Волиньхолдінг», ТМ «Торчин продукт»), яка була залучена до обговорення ОПП, що думка роботодавців була врахована під час формування ОПП.

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

В ЛНТУ створено навчально-науковий центр «Volyn Business Hub» який взаємодіє із роботодавцями з метою працевлаштування студентів і випускників. Створена ГО «Асоціація випускників Луцького національного технічного університету». Випускників за даною ОПП ще не було. Здобувачі не отримали дипломи, що може ускладнювати працевлаштування. Проте інформацію про працевлаштування та кар'єрний шлях здобувачів знають наукові керівники.

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

Відділ забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації проводить моніторинг освітніх програм, результатів акредитаційних експертиз та моніторинг системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти Луцького НТУ. Під час проведення процедур внутрішнього забезпечення якості ОПП, згідно самоаналізу, були виявлені наступні недоліки: недостатньо широкий перелік вибіркового дисциплін професійного спрямування та здобувачі ОПП не залучені до програм академічної мобільності. Для усунення недоліків в ОПП було розширено перелік вибіркового дисциплін. Проведено роз'яснювальну роботу серед здобувачів щодо можливості їх участі у програмах академічної мобільності, проте здобувачі ОПП так і не приймали участь у академічній мобільності, що було додатково підтверджено під час зустрічі із здобувачами освіти. ЕГ рекомендує частіше доносити інформацію до здобувачів, щодо академічної мобільності та всякому сприянню та залученню. Система забезпечення якості закладу вищої освіти у ЛНТУ існує, проте з огляду на виявлені недоліки у Критерії 2, ЕГ констатує її недосконалість. Тому ЕГ рекомендує провести моніторинг та удосконалити систему виявлення недоліків.

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

ОП акредитується вперше і зауважень та пропозицій з акредитацій немає, проте, на погляд ЕГ, зауваження і рекомендації, що мали місце під час проходження процедури акредитації інших ОП, в тому числі за спеціальністю 181 СВО "Бакалавр" та інших ОПП магістерського рівня даного ЗВО, не в повному обсязі були враховані під час впровадження даної ОП. Мають місце систематичні зауваження Експертних груп щодо структури та змісту освітніх програм.

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

Учасники академічної спільноти залучаються до процедур внутрішнього забезпечення якості освітньо-професійної програми. Результати обговорюють на засіданнях кафедр, вчених рад та круглих столах. НПП, здобувачі та зовнішні стейкхолдери залучені до розвитку освітньої програми. ЕГ вважає, що академічна спільнота ЛНТУ прагне до формування культури якості, яка сприяє постійному розвитку освітньої програми та освітньої діяльності за цією програмою, проте має недоліки у внутрішньому забезпеченні якості ОПП.

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 8.

1. Представники зовнішніх стейкхолдерів, в тому числі роботодавці залучені до процесів формування ОПП та інших процедур забезпечення її якості. Думки роботодавців були враховані під час формування ОПП. 2. Здобувачі вищої освіти безпосередньо та через органи студентського самоврядування залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості.

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

1. Система забезпечення якості закладу вищої освіти у ЛНТУ існує, проте з огляду на виявлені недоліки у Критерії 2, 4 та частково 6, вказує на її недосконалість. ЕГ рекомендує провести аналіз, виявити недоліки та удосконалити процедури забезпечення якості закладу вищої освіти.

Рівень відповідності Критерію 8.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 8.

Усі стейкхолдери залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості. ЛНТУ послідовно дотримується процедур систематичного перегляду освітньої програми. Проте існують певні недоліки, які полягають у виявленій невисокій ефективності побудованих процесів моніторингу якості освітньої програми. Разом із цим, інші елементи цієї системи показали свою дієвість. Коригування процедур можна провести у поточному режимі. Виходячи з вищенаведеного, експертна група дійшла висновку про відповідність даного критерію оцінці В.

Критерій 9. Прозорість та публічність:

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

Під час експертизи та зустрічей із здобувачами вищої освіти і працівниками ЛНТУ було підтверджено, що правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу є зрозумілими і чіткими. Основні внутрішні нормативно-правові акти, якими регулюється освітній процес у Луцькому національному технічному університеті представлені у відкритому доступі на офіційному сайті ЛНТУ (<https://lutsk-ntu.com.ua/uk/normativno-pravova-baza-sistemi-zabezpechennya-yakosti-osviti>)

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

Проект даної освітньої програми оприлюднено на офіційному сайті ЛНТУ у відкритому доступі у березні 2021 року (<https://drive.google.com/drive/folders/1odGtx43n4EwB6Dh6k4GLXMcRtaRpBPmM>). Усі зацікавлені стейкхолдери мали можливість подавати свої пропозиції та зауваження через створену Форму для обговорення проектів освітніх програм (<https://lutsk-ntu.com.ua/uk/proiekti-osvitnih-program-o>). Таблиці пропозицій після закінчення громадського обговорення та змін до ОП не розміщено на сайті, але результати обговорення ОП із стейкхолдерами представлені на сайті ЛНТУ у розділі «Новини» (<https://goo.su/axSB>, <https://goo.su/a8Nq>, <https://goo.su/a05N>, <https://goo.su/b9Id>).

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

Освітню програму, включаючи її цілі, очікувані результати навчання та компоненти, оприлюднено на офіційному сайті ЛНТУ (<https://lutsk-ntu.com.ua/uk/harchovi-tehnologiyi-ta-restoranne-gospodarstvo-magistr>). Силабуси дисциплін, включених до даної ОП, оприлюднені на сайті ЛНТУ <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/silabus>, <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/6-vibir-disciplin-2021-2022-rr> та на сайті кафедри <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/silabusi-vibirkovih-disciplin>). Обсяг оприлюдненої інформації є достатнім для того, щоб ознайомити потенційного вступника із програмою, а роботодавців із цілями та змістом даної ОП.

Загальний аналіз щодо Критерію 9:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 9.

Усі нормативні документи, що регулюють права та обов'язки учасників освітнього процесу є зрозумілими і чіткими, знаходяться у вільному доступі, розміщені на офіційному сайті ЛНТУ. Заклад вищої освіти своєчасно оприлюднює на своєму офіційному веб-сайті точну та достовірну інформацію про освітню програму, включаючи проект даної освітньої програми, який було оприлюднено на офіційному сайті більш ніж за 1 місяць до розгляду.

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

На сайті не розміщено таблиці пропозицій громадського обговорення та змін до ОП. ЕГ рекомендує надати цю інформацію на офіційному сайті, з метою інформування зацікавлених сторін про внесені пропозиції щодо формування ОП.

Рівень відповідності Критерію 9.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 9.

Інформація про освітню програму, рівень прозорості та публічності ЛНТУ, правила і процедури що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, є зрозумілими і чіткими, що відповідає вимогам критерію 9 з рівнем відповідності В. Виявлені недоліки не впливають на якість підготовки здобувачів вищої освіти

Критерій 10. Навчання через дослідження:

1. Зміст освітньо-наукової програми відповідає науковим інтересам аспірантів (ад'юнктів) і забезпечує їх повноцінну підготовку до дослідницької та викладацької діяльності у закладах вищої освіти за спеціальністю та/або галуззю.

не застосовується

2. Наукова діяльність аспірантів (ад'юнктів) відповідає напрямів досліджень наукових керівників.

не застосовується

3. Заклад вищої освіти організаційно та матеріально забезпечує в межах освітньо-наукової програми можливості для проведення і апробації результатів наукових досліджень відповідно до тематики аспірантів (ад'юнктів) (проведення регулярних конференцій, семінарів, колоквиумів, доступ до використання лабораторій, обладнання тощо).

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

Загальний аналіз щодо Критерію 10:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 10.

не застосовується

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

не застосовується

Рівень відповідності Критерію 10.

не застосовується

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 10.

не застосовується

IV. Інші спостереження

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

дані відсутні

V. Підсумки

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

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

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

За результатами акредитаційної експертизи рішенням експертної групи є **умовна (відкладена) акредитація**.

Додатки до звіту:

Відсутні

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

Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.

Керівник експертної групи

Серік Максим Леонідович

Члени експертної групи

Пасічний Василь Миколайович

Нападовська Марина Сергіївна