

## ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича</b>
Освітня програма	<b>56495 Якість та безпека харчової продукції</b>
Рівень вищої освіти	<b>Бакалавр</b>
Спеціальність	<b>181 Харчові технології</b>

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	<b>Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича</b>
Назва ВСП ЗВО	<i>не застосовується</i>
ID освітньої програми в ЄДЕБО	<b>56495</b>
Назва ОП	<b>Якість та безпека харчової продукції</b>
Галузь знань	<b>18 Виробництво та технології</b>
Спеціальність	<b>181 Харчові технології</b>
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	<b>Бакалавр</b>
Вид освітньої програми	<b>Освітньо-професійна</b>

### 2. Відомості про склад експертної групи та акредитаційну експертизу

Склад експертної групи	<b>Прісс Олеся Петрівна, Лабарткава Валентина Костянтинівна, Серік Максим Леонідович (керівник)</b>
Залучений представник роботодавців	<i>не застосовується</i>
Дати візиту до ЗВО	<b>12.03.2025 р. – 14.03.2025 р.</b>

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

Відомості про самооцінювання ОП	<a href="https://www.chnu.edu.ua/media/yxnip04h/vso-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii.pdf">https://www.chnu.edu.ua/media/yxnip04h/vso-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii.pdf</a>
Програма візиту експертної групи	<a href="https://www.chnu.edu.ua/media/jm3bbsmk/prohrama-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii.pdf">https://www.chnu.edu.ua/media/jm3bbsmk/prohrama-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii.pdf</a>

### 4. Інформація про наявність у звіті інформації з обмеженим доступом

Звіт не містить інформацію з обмеженим доступом

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

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

**відсутні**

#### II. Резюме

## **Висновок щодо відповідності критеріям. Позитивні практики за освітньою програмою:**

ОП відповідає вимогам щодо кр. 1 та СВО, має чіткий фокус, який наскрізно проходить через всю ОП та орієнтований на потреби регіону (позитивна практика). ОП пройшла достатнє обговорення на різних рівнях з урахуванням аналогічного досвіду інших ОП. Структура та обсяги ОП відповідають вимогам до кр. 2 та СВО. Зміст ОП має чітку структуру, ОК, включені до ОП, становлять логічну систему та забезпечують заявлені ПРН. ОП має достатній рівень практикоорієнтованості та формування соціальних навичок. Процедура формування ІОТ, зокрема в частині вибору дисциплін, відповідає вимогам та нормативно врегульована. Встановлена відповідність кр. 3. Вступ повністю врегульований відповідно до вимог та враховує специфіку вступу на ОП. Процедури визнання результатів навчання апробовані та нормативно врегульовані у відповідності до законодавства. Освітній процес відповідає вимогам законодавства та вимогам кр. 4. Форми, методи, засоби, інструменти, підходи та технології навчання і викладання практикоорієнтовані та сприяють досягненню ПРН, відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи. Здобувачам своєчасно надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, тем та ПРН, порядку та критеріїв оцінювання. Наукова робота інтегрована в освітній процес, а зміст ОК оновлюється на основі наукових досягнень і сучасних практик. Контрольні заходи та критерії оцінювання є чіткими, зрозумілими, та такими, що відповідають кр.5. Здобувачів знайомлять із ними на першому занятті. Атестація здобувачів ОП відповідно до СВО - захист КР. ЗВО послідовно дотримується принципів академічної доброчесності. НПП спроможні забезпечити ОК, які вони реалізують. Процедури конкурсного відбору НПП є чіткими та прозорими. ЗВО залучає зовнішніх стейкхолдерів до освітнього процесу. Позитивною практикою є високий рівень залученості НПП до програм стажування та підвищення кваліфікації. Розвинені процедури стимулювання професійного розвитку НПП та заохочення за високі результати роботи. Встановлено відповідність кр. 6. ЗВО має розвинене матеріальне та ресурсне забезпечення ОП. Доступ до нього є безкоштовним. Позитивним є широкий спектр спец. обладнання для дослідження властивостей харчових систем та забезпечення енергоавтономності його роботи. Створені безпечні умови та інклюзивна інфраструктура. За кр. 7 встановлено відповідність. ЧНУ має налагоджену систему забезпечення якості ОП та її моніторингу. Сформована культура якості. Враховуються результати моніторингу та побажання здобувачів освіти та зовнішніх стейкхолдерів. Позитивними є чіткі та зрозумілі правила та процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників ОП. Відповідність кр. 8. доведена. Забезпечений достатній рівень інформаційної підтримки всіх учасників ОП та публічного висвітлення різних аспектів діяльності ЗВО на електронних ресурсах, що доводить відповідність критерію 9. Недоліки за критеріями не несуть критичного характеру. Можуть бути виправлені у стислі терміни відповідно до рекомендацій.

## **Недоліки**

В ході акредитаційної експертизи ОП ЕГ суттєвих недоліків за критеріями не виявила, проте варто навести наступне. 1. Наведені рецензії у своїй більшості не містять конкретних пропозицій та носять загальний характер констатації позитивних сторін ОП. Таке рецензування не дозволяє прийняти відповідних коригуючих рішень з метою удосконалення змісту ОП, якості реалізації, наповнення окремих освітніх компонентів тощо. 2. Компетентність «К141 Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності», формування якої встановлено Наказом МОН № 842 від 13.06.2024 "Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти" не зазначена в ОП 2024 року. Її формування частково реалізується за рахунок ОК «Вступ до фаху» Разом із цим її формування потребує поглиблення 3.Зміст освітньої програми, що пов'язаний із формуванням ФК 7 та 9 та відповідних ПРН 12 та 13 забезпечує їх формування на мінімальному рівні. Проте потребує змістовного доповнення низка освітніх компонентів (ОК 14, ОК 19, ОК 24) в контексті вивчення апаратурного та проектно-інжинірингового забезпечення реалізації технологій харчової продукції в умовах виробництва та модернізації підприємств харчової індустрії. 4. Критерії визнання результатів навчання, здобутих в інших закладах освіти недостатньо деталізовані щодо змісту, обсягу, форм оцінювання, виконаних індивідуальних завдань та інших характеристик, які надають підстави однозначно зробити висновок про можливість визнання здобутих результатів навчання. 5. Університет недостатньо сприяє використанню освітніх можливостей віртуальних освітніх платформ в освітньому процесі в межах ОП. 6. ОК «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» що представлена в середовищі «Moodle» як «Англійська мова за професійним спрямуванням "Хімія / Харчові технології" 1-2 курс змістовно наповнена лише робочим планом на 1 семестр, навчальним посібником Венкель Т.В. част.2. та заліковим тестом, котрий орієнтований на перевірку знань з біології. 7. Наукові та методичні публікації викладачів ОК циклу загальної підготовки хоча і відповідають змісту ОК за формальними ознаками, не враховують специфіку спеціальності "Харчові технології". 8. Обмеженість номенклатури наявного технологічного обладнання для вивчення галузевих харчових технологій та їх апаратурного та інженерного забезпечення.

## **Рекомендації**

1. ЕГ рекомендує уникати формального рецензування ОП без застосування критичного підходу і аналізу як сильних, так і слабких сторін ОП, які потребують додаткової уваги. Вказаний недолік рекомендовано усунути при розгляді проекту освітньої програми 2025 року набору здобувачів освіти. 2. Для поглиблення формування К141 відповідно до наказу МОН України № 842 від 13.06.2024 експертна група вважає за доцільне рекомендувати внести цю компетентність до ОП 2025 року та актуалізувати зміст ОК «Вступ до фаху» з метою забезпечення повноцінного формування відповідної компетентності 3. Рекомендується доповнити зміст ОК 14 та ОК24 матеріалом з експлуатації

різних видів технологічного обладнання для покращення формування ФК 7 та ПРН 13. Наведену рекомендацію потрібно виконати до початку 2025-2026 навчального року. Рекомендується доповнити зміст ОК 19 матеріалом з проектування та модернізації діючих підприємств, цехів, виробничих дільниць з огляду на доцільність покращення формування ФК 9 та ПРН 12. Наведену рекомендацію потрібно виконати до початку 2025-2026 навчального року. 4. Рекомендується у положеннях «Про організацію освітнього процесу у ЧНУ імені Юрія Федьковича» або інших деталізувати та конкретизувати критерії та умови, за яких відбувається визнання результатів навчання, здобутих у інших закладах освіти, опанування освітніх компонентів чи їх частин. Рекомендується дані зміни внести до кінця 2024-2025 навчального року. 5. Експертна група рекомендує ЧНУ популяризувати практики використання віртуальних освітніх платформ та ресурсів (як приклад - Prometheus, Coursera, TED) для удосконалення компетентностей та ПРН. Рекомендується поширити цю практику протягом 2025-2026 навчального року. 6. ЕГ рекомендує розширити методичне забезпечення курсу «Англійська мова» в середовищі системи «Moodle» з акцентуванням тематики на харчових технологіях на наступний академічний рік. 7. ЕГ рекомендує у найближчі 3 роки врахувати специфіку предметної області спеціальності «Харчові технології» у науково-методичних публікаціях викладачів, задіяних у викладанні ОК циклу загальної підготовки. 8. ЕГ рекомендує розширити спектр технологічного обладнання для проведення лабораторних робіт зокрема під час вивчення галузевих харчових технологій та їх апаратного забезпечення. Додаткові рекомендації ЕГ для вдосконалення та покращення якості ОП 9. З огляду на відсутність Публічного реєстру порушників академічної доброчесності та відповідного Положення, ЕГ рекомендує внести відповідні правки в Етичний кодекс в наступному академічному році. 10. Рекомендується вказувати в результатах опитування здобувачів щодо реалізації практичної підготовки в межах ОП, яке проводить кафедра, репрезентативну вибірку учасників опитування та додати питання яке б уточнювало яку саме практику проходить здобувач ВО. 11. З метою подальшого здійснення постакредитаційного моніторингу рекомендовано оприлюднювати відомості про зміни, що зазнала ОП і освітня діяльність на ОП після акредитації.

### III. Аналіз

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

#### Критерій 1. Проектування освітньої програми:

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

Освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» РВО бакалавр. Програмні результати навчання в ОП «Якість та безпека харчової продукції» (ПРН1 – ПРН27) сформульовані у відповідності до стандарту вищої освіти. ПРН 28-29 мають оригінальне формулювання та полягають у здатності здобувачів освіти ПРН 28. Впроваджувати новітні методи та методики контролю окремих показників якості та безпечності інноваційних харчових продуктів. ПРН 29. Проводити ідентифікацію та оцінювати якість і безпечність продовольчої сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів за різними параметрами щодо відповідності її вимогам діючих національних та міжнародних нормативних документів. Зазначені ПРН 28 та 29 сформульовані відповідно визначеним особливостям освітньої програми та сформульованому фокусу. Формування всіх компетентностей відповідає стандарту та забезпечено на достатньому рівні. ФК 14 та 15 мають оригінальне формулювання та узгоджуються з оригінальними ПРН 28 та 29. Компетентність «К141. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності», формування якої передбачено Наказом МОН № 842 від 13.06.2024 "Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти", не зазначена в ОП 2024 року проте корелює з ПРН 26 та 27. Її формування частково реалізується за рахунок ОК «Вступ до фаху» Разом із цим її формування потребує поглиблення. Формування всіх результатів навчання забезпечуються нормативними освітніми компонентами та в певному ступені поглиблюються вибірковими ОК.

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

Освітня програма «Якість та безпека харчової продукції» ступеня вищої освіти бакалавр не передбачає присвоєння професійної кваліфікації. Відповідні професійні стандарти відсутні. Програмні результати навчання та компетентності, що сформульовані у програмі в цілому за змістом відповідають вимогам Національної рамки

кваліфікацій для 6 рівня, який відповідає ступеню вищої освіти бакалавр. В освітній програмі наведений перелік посад працевлаштування на підприємствах відповідно до Класифікатора професій ДК 003:2010. Разом із цим за умови відсутності відповідних професійних стандартів формування відповідних компетентностей формується за рахунок реалізації змістовної частини освітньої програми, загальноосвітніх, фундаментальних та фахових дисциплін, практичної підготовки та виконання кваліфікаційної роботи. Опанування освітніх компонентів в сукупності формують компетентності та програмні результати навчання, які достані для здійснення професійної діяльності за наведеними посадами.

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

Мета освітньої програми «Якість та безпека харчової продукції» сформульована, як: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва й управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців, здатних на високому рівні здійснювати професійний підхід щодо управлінських та організаційних завдань, керування виробничими підрозділами, розв'язування актуальних проблем переробної і харчової промисловості, розроблення та впровадження систем управління якістю і безпечністю на підприємствах харчової промисловості. Мета освітньо-професійної програми «Якість та безпека харчової продукції» РВО бакалавр відповідає місії університету, сформульованої у «Стратегічному плані розвитку Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича на 2025-2029 роки» <https://www.chnu.edu.ua/media/4wdp3qar/stratichnyi-plan-rozvytku-chnu-2025-2029.pdf> , як «надання якісної освіти, здійснення актуальних досліджень, інтеграція Університету у глобальну академічну спільноту, активна співпраця з суспільством і бізнесом з метою збереження молоді та наукової еліти в Україні. Визначені у стратегічному плані стратегічні напрями розвитку університету корелюють із сформульованою метою ОП.

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

Цілі та програмні результати навчання освітньої програми визначаються з урахуванням потреб зацікавлених сторін. Зокрема. На сайті університету <https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavraska-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnohii/> наведені протоколи зустрічі членів проектної групи ОПП «Якість та безпека харчової продукції» зі зовнішніми стейкхолдерами від 25.01.2024 року, зустрічі членів проектної групи ОПП «Якість та безпека харчової продукції» зі здобувачами вищої освіти від 20.02.2024 року, засідання групи забезпечення випускової кафедри ОПП «Якість та безпека харчової продукції» від 12.03.2024 року, засідання членів проектної групи ОПП «Якість та безпека харчової продукції» від 16.05.2024 року, витяг з протоколу №11 засідання кафедри хімії та експертизи харчової продукції Інституту біології, хімії та біоресурсів Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича від 13 травня 2024 року. Зміст протоколів свідчить про те, що до обговорення ОП та її наповнення були долучені всі зацікавлені сторони. Обговорювалися питання номенклатури освітніх компонентів, їх послідовність, наповнення, перенесення до нормативної частини окремих ОК, зміна форми контролю тощо. На зборах здобувачів освіти зокрема обрали представника від студентської спільноти в складі проектної групи. До проектної групи включено представника зовнішнього стейкхолдера в особі Жаровського В.Я. - директора ТОВ «Саадет Україна» та здобувача освіти, студента групи 424 - Чепурняка М. Проектна група на підставі попередніх етапів обговорення, наданих пропозицій, результатів рецензування як з боку зовнішніх стейкхолдерів (Жиникай Василь - головний технолог ТОВ «Дьюлер Буковина», Люк Джоанна – провідний лікар ветеринарної медицини Чернівецької регіональної державної лабораторії Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів) так і з боку академічної спільноти (Сімахіна Галина — завідувач кафедри Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки; Янчева Марина - декан факультету переробних і харчових виробництв Державного біотехнологічного університету, доктор технічних наук, професор) сформувала остаточний варіант ОП 2024 року. Надані рекомендації враховані як в частині номенклатури освітніх компонентів та черговості їх викладання, так і у змістовній частині освітніх компонентів.

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

Мета освітньої програми та програмні результати навчання визначені з урахуванням тенденцій розвитку науки, спеціальності, ринку праці, галузевого та регіонального контексту. В ОП визначено фокус на підготовку висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців, набуття ними знань і практичних навичок для ефективного вирішення проблем у сфері якості та безпечності харчової продукції з використанням сучасного технологічного й лабораторного обладнання і приладів. Зміст ОП відповідає визначеному фокусу. Це знайшло своє відображення як у номенклатурі освітніх компонентів, так і в їх наповненні, тематиці курсових проектів та кваліфікаційних робіт, номенклатурі партнерів з числа зовнішніх стейкхолдерів та у наскрізній програмі практичної підготовки. Важливість фахівців відповідно до назви та змісту ОП була відзначена на зустрічах із зовнішніми стейкхолдерами,

на відкритій зустрічі. З огляду на розвиток євроінтеграційних процесів, підвищення відповідальності виробників за якість та безпеку продукції, що виробляється, розширення нормативних вимог до харчової продукції, гостро відзначається дефіцит кадрів за ОП. Регіональний контекст враховано з точки зору розвитку харчової індустрії в регіоні та релокації низки підприємств до регіону в результаті військової агресії російської федерації. Також враховуючи те, що Чернівецька область є прикордонним регіоном, є потреба у таких фахівцях з боку органів контролю за якістю імпортованої/експортованої харчової продукції. Під час проектування та обговорення змісту ОП розглянутий досвід низки провідних вітчизняних закладів вищої освіти в сфері харчових технологій: Національного університету харчових технологій (м. Київ), Державного біотехнологічного університету (м. Харків), Одеського національного технологічного університету, Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя та інших. Аналіз змісту аналогічних ОП дозволи сформулювати фокус, особливості предметної області та додаткові компетентності (ФК14 а ФК15) та відповідні програмні результати навчання (ПРН28 та ПРН 29) ОП. Вивчено досвід реалізації аналогічних ОП у іноземних закладах вищої освіти: Університет Стефан чел Маре (м. Сучава, Румунія); практичної та теоретичної підготовки випускників до роботи в різних галузях харчової промисловості в якості інженера контролю якості харчових продуктів (Політехніка Лодзька, Польща). Це дозволило прийняти низку рішень щодо наповнення освітніх компонентів в контексті методів формування та удосконалення якості харчової продукції.

## **Загальний аналіз щодо Критерію 1:**

### **Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм**

Освітня програма “Якість та безпека харчової продукції” сформована відповідно до вимог стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 “Харчові технології” СВО бакалавр. Позитивною практикою є визначення чіткого фокусу освітньої програми та предметної області, яка підтверджується зокрема визначеними додатковими компетентностями, програмними результатами навчання, змістом освітніх компонентів, тематиці кваліфікаційних робіт та всіх інших складових реалізації освітньої програми (відповідність критерію 1.1). Професійна кваліфікація не присуджується, а професійний стандарт відсутній. Формування належних компетентностей та ПРН для обіймання зазначених в ОП посад забезпечується за рахунок реалізації змістовної частини освітньої програми, загальноосвітніх, фундаментальних та фахових дисциплін, практичної підготовки та виконання кваліфікаційної роботи. Опанування освітніх компонентів в сукупності формують компетентності та програмні результати навчання, достані для здійснення професійної діяльності за наведеними посадами. (відповідність підкритерію 1.2). Мета освітньої програми відповідає місії та стратегії Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича. (відповідність підкритерію 1.3). Мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки, спеціальності, ринку праці, галузевого та регіонального контексту, а також досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних освітніх програм (відповідність підкритерію 1.4). Освітня програма має чітку орієнтацію на задоволення потреб ринку праці Чернівецької області та прилеглих територій, який зумовлений прикордонним статусом області та тенденціями розвитку підприємств харчової індустрії різної спрямованості та релокації низки підприємств до регіону з розумінням безпеки. Програма пройшла відповідне обговорення на різних рівнях. При її проектуванні були враховані побажання та пропозиції здобувачів освіти, зовнішніх стейкхолдерів, академічної спільноти. Було враховано досвід вітчизняних та закордонних закладів освіти, які реалізують близькі за змістом освітні програм (відповідність підкритерію 1.5). Наведені недоліки та пропозиції не несуть принципового та критичного характеру та можуть бути враховані при проектуванні та обговоренні ОП 2025 року набору.

### **Недоліки**

В ході акредитаційної експертизи ОП ЕГ суттєвих недоліків за критерієм 1 не виявила, проте варто навести наступне. 1. Компетентність «К141. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності», формування якої передбачено Наказом МОН № 842 від 13.06.2024 "Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти", не зазначена в ОП 2024 року проте корелює з ПРН 26 та 27. Її формування забезпечено але потребує поглиблення. 2. Наведені рецензії у своїй більшості не містять конкретних пропозицій та носять загальний характер констатації позитивних сторін ОП. Таке рецензування не дозволяє прийняти відповідних коригуючих рішень з метою удосконалення змісту ОП, якості реалізації, наповнення окремих освітніх компонентів тощо.

### **Рекомендації**

1. Для поглиблення формування К141 відповідно до наказу МОН України № 842 від 13.06.2024 експертна група вважає за доцільне рекомендувати внести цю компетентність до ОП 2025 року та актуалізувати зміст ОК «Вступ до фаху» або інших освітніх компонентів з метою забезпечення повноцінного формування відповідної компетентності.
2. В контексті наведеного недоліку експертна група рекомендує уникати формального рецензування освітньої програми без застосування критичного підходу і аналізу як сильних, так і слабких сторін освітньої програми, які

потребують додаткової уваги. Вказаний недолік рекомендовано усунути при розгляді проекту освітньої програми 2025 року набору здобувачів освіти.

## **Рівень відповідності Критерію 1.**

Рівень В

## **Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми:**

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

Обсяг «Якість та безпека харчової продукції» відповідає вимогам статті 5 пункту 4 Закону України «Про вищу освіту» та стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» СВО бакалавр та становить 240 кредитів ECTS. Обсяг нормативної частини становить 179 кредитів ECTS (74,6%), зокрема 27 кредитів ECTS – становлять дисципліни загальної підготовки та 152 кредити – фахової підготовки, в тому числі 12 кредитів практичної підготовки та 11 кредитів на виконання кваліфікаційної роботи бакалавра. Обсяг вибіркової частини освітньої програми становить – 61 кредит ECTS, що становить 25,4% від загального обсягу освітньої програми. Підсумкова атестація здобувачів освіти передбачена у формі виконання та захисту кваліфікаційної роботи бакалавра, що відповідає вимогам стандарту вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», СВО бакалавр. Кредити розподілені достатньо рівномірно за семестрами та роками навчання. Викладання вибіркового дисциплін починається з 2 семестру першого курсу. В ОП забезпечено виконання норми про те, що не менше 50% обсягу ОП має бути спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти. Наведене свідчить про відповідність обсягу ОП та окремих її компонентів стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» СВО бакалавр.

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

Зміст ОП має чітку структуру; ОК, включені до ОП, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти мету ОП та визначені ПРН. Графік ОП має семестрову структуру. Навантаження рівномірно розподілено між семестрами. Удосконаленню теоретичних знань сприяє проведення практики у 4, 6 та 8 сем-х. У перших 3-х семестрах передбачено вивчення переважно фундаментальних, загальноосвітніх ОК, та тих, що формують базові фахові уявлення про предметну область ОП. У наступних семестрах забезпечується викладання фахових дисциплін нормативного та варіативного блоку. Загальноосвітні дисципліни забезпечують формування як ФК, так і формують передумови опанування ФК. ОК та їх наповнення сформовані таким чином, що забезпечується формування необхідних передумов вивчення наступних ОК. Логіка та черговість викладання дисциплін в цьому контексті не порушена. Виконання КР та її захист дозволяє продемонструвати сформовані компетентності та ПРН, достатні для присвоєння академічної кваліфікації відповідно до ОП та СВО спеціальності 181 «Харчові технології» СВО бакалавр. Відповідно до фокусу ОП та предметної області формування ФК 7 та 9 та відповідних ПРН 12 та 13 забезпечується. ФК7 та ПРН 13 у своїй більшості формуються завдяки ОК 14, 15, 24. Формування цих ПРН та ФК за рахунок ОК15 не зазначено в ОП, але такий висновок зроблено на підставі аналізу методичних матеріалів дисципліни. ФК9 та ПРН 12 формуються завдяки ОК 14 та 19. Проте потребує змістовного доповнення ОП та ці ОК, в програмі яких розглядається апаратне та проектно-інжинірингового забезпечення реалізації технологій харчової продукції в умовах виробництва та модернізації підприємств харчової індустрії. Нелогічним виглядає формування ПРН 13 та незабезпечення ПРН5 дисципліною «Фізика» згідно матриці відповідності. До змісту ОП 2024 року не внесено «К141. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності», що встановлено Наказом МОН № 842 від 13.06.2024 "Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти". Частково ці питання розглядається в ОК «Вступ до фаху» (описано у підкритерії 1.1). Зміст ОК забезпечує формування загальнокультурних та громадських компетентностей на рівні відповідального та свідомого відношення до прийнятих технологічних та управлінських рішень у виробничій сфері. Цьому сприяють загальні ОК1, 7. Підходи до питань управління якістю та безпечністю харчової продукції розглядаються зокрема через призму соціальної відповідальності забезпечення населення якісними харчовими продуктами із покращеними споживчими властивостями, мінімізації негативного впливу виробництва на стан оточуючого середовища, врахування соціального значення продовольчого забезпечення населення, значення якості харчування, як ключового фактору забезпечення здоров'я та формування якості життя. Соціальна відповідальність за прийняті технологічні рішення формується за рахунок вивчення дисциплін ОК 3, 8, 10, 18, 21, 22.

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

Зміст освітньої програми відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології». В освітній програмі предметна область сформульована, як «Основні поняття і принципи систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах», що корелює предметній області, яка сформульована у стандарті вищої освіти ступеня вищої освіти бакалавр. Об'єкти, що вивчаються, цілі навчання, методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці, інструменти та обладнання корелюють визначенням у стандарті. Акцент освітньої програми зроблений на управлінні якістю та безпекою харчової продукції в умовах виробництва, формуванні якісних характеристик харчової продукції. Освітні компоненти ППО5, ППО6, ППО 8, ППО10-13, ППО 18-19, 21-22 спрямовані на формуванні програмних результатів навчання відповідно до визначеного фокусу освітньої програми. Інші фахові освітні компоненти формують передумови вивчення вищезазначених освітніх компонентів, а також забезпечують формування ПРН, пов'язаних з базовими технологічними знаннями про функціонування технологій харчової продукції, їх інжинірингового, процесного, організаційного та управлінського забезпечення. Фахові нормативні освітні компоненти за змістом спрямовані на формування спеціальних компетентностей та відповідних програмних результатів навчання. Відповідно до вимог стандарту вищої освіти та змісту ОП за ступенем бакалавр спеціальності 181 Харчові технології, кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. Аналіз тематик всіх кваліфікаційних робіт дозволяє констатувати, що вони спрямовані у своїй більшості на розв'язання проблем дослідницького характеру <https://chemistry.chnu.edu.ua/media/14cj3x1q/topics.pdf>. та відповідають вимогам стандарту, а також змісту, предметній області та особливостям освітньої програми.

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

Структура та зміст ОП передбачають формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема через індивідуальний вибір навчальних дисциплін, який передбачено в обсязі 61 кредит ECTS, що відповідає встановленим вимогам та складає 25,4% від загального обсягу освітньої програми. Нормативно вибір дисциплін регламентований «Порядком реалізації здобувачами вищої освіти Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича права на вибір навчальних дисциплін». <https://salو.li/7105e9c>. Порядком передбачено шести етапний вибір дисциплін, який включає ознайомлення з процедурою вибору та освітніми компонентами, здійснення вибору, його опрацювання адміністрацією університету, повторний вибір та формування остаточних груп для вивчення дисциплін. Вибір дисциплін відбувається в електронному вигляді. В першому та сьомому семестрі вивчення вибіркового дисциплін не передбачено. Відповідно до Порядку та змісту ОП передбачено вибір дисциплін із загальноуніверситетського каталогу дисциплін <https://salو.li/C7160F8>, який містить освітні компоненти загальної підготовки, освітні компоненти інших спеціальностей та освітніх програм. В межах вибіркового дисциплін загального вибору передбачена фізична підготовка, де здобувачі освіти мають можливість обрати вид спорту, яким бажають займатися. Передбачено додаткове вивчення мови, що дозволяє поглибити мовні компетентності. Всі дисципліни з цього блоку мають силабуси та короткі презентації для ознайомлення з їх змістом та політикою. Сформовано каталог вибіркового дисциплін фахової орієнтації. <https://salو.li/8162248>. На сторінці кафедри наведені силабуси та РП всіх фахових вибіркового дисциплін, які пропонуються для вивчення за цією ОП. Здобувачам освіти надається право вибору дисциплін з інших ОП. Дисципліни, представлені для вибору за змістом не дублюють одне одну та не є аналогічними. Їх опанування в абсолютній більшості не передбачає формування додаткових передумов. Формування ІОТ реалізується також через обрання здобувачами освіти тем курсових та кваліфікаційних робіт, баз практики. Спілкування у фокус групах довело наявність та успішну реалізацію таких академічних можливостей. Університет надає можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії шляхом реалізації права на академічну мобільність. Університет має низку договорів із українськими та закордонними ЗВО в контексті реалізації програм академічної мобільності. Наявні можливості наведені на сайті університету <https://salو.li/D85BA9a>. Університетом має досвід реалізації програм академічної мобільності за ОП в межах програми співробітництва з факультетом технології харчування університету «Stefan cel Mare» (Сучава, Румунія). Таким чином, в межах ОП та інституційних процедур забезпечено достатні можливості для формування ІОТ здобувачами освіти.

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

Освітня програма дозволяє забезпечити достатній рівень практичної підготовки, яка дає можливість здобути відповідні компетентності для подальшої роботи за фахом. Відповідно до змісту ОП передбачено проходження трьох практик: фахової ознайомчої (3 кредити ECTS), технологічної (3 кредити ECTS), переддипломної (6 кредитів ECTS). Загальний обсяг практичної підготовки в сукупності за ОП становить 12 кредитів ECTS, що відповідає вимозі

стандарту вищій за спеціальністю 181 Харчові технології СВО бакалавр, який встановлює мінімальний обсяг практичної підготовки не менше 4 кредитів ECTS. Зміст практики забезпечує здобувачів освіти необхідними знаннями та навичками. Проходження практики відбувається на профільних підприємствах харчової індустрії, які забезпечують виконання практики з одного боку, а з іншого – організують відповідне наставництво з боку організації. Заклад освіти організовує відповідний супровід практикою та слідкує за дотриманням програми, забезпечує здобувачів належними методичними та інформаційними матеріалами. Процедури проходження практичної підготовки регулюються положенням «Про проведення практики здобувачів вищої освіти Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/fohmkusm/polozhennia-pro-praktyku-2025.pdf>. Практична підготовка відбувається відповідно до наскрізної програми практичної підготовки здобувачів вищої освіти за ОП <https://chemistry.chnu.edu.ua/media/huylgovx/naskrizna-prohrama-praktyk.pdf>, та робочих програм практик. Рівень теоретичної підготовки в межах освітніх компонентів достатній для забезпечення ефективного проходження практичної підготовки на певних курсах та семестрах реалізації ОП. Удосконалення практичних навичок, зокрема з категорії соціальних навичок, формується під час проведення лабораторних та практичних робіт, які передбачені по всім фаховим дисциплінам, а також під час роботи в наукових гуртках. Із базами проходження практики укладено відповідні договори. Результатом проходження практичної підготовки здобувачів освіти за освітньою програмою нерідко стає подальше їх працевлаштування на підприємстві або отримання пропозиції на перспективу працевлаштування після закінчення навчання. Це було встановлено на зустрічах із фокус-групами здобувачів освіти та зовнішніх стейкхолдерів.

## **6. Освітня програма передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок**

Відповідно до змісту освітньої програми передбачено достатній рівень формування соціальних навичок. Освітньою програмою в нормативному блоці передбачено формування мовних та комунікаційних компетентностей в межах дисциплін Українська мова (за професійним спрямуванням)? Іноземна мова (за професійним спрямуванням), Філософія. Сприяє формування соціальних навичок вивчення дисципліни «Актуальні питання історії та культури України» У вибіркового блоці освітніх компонентів передбачено підсилення мовних компетентностей за рахунок вибору поглиблення основної іноземної мови або вибору іншої мови на вибір. Серед дисциплін загальноуніверситетського каталогу передбачено достатню кількість ОП, які спрямовані на формування та удосконалення соціальних навичок. Опанування іншими освітніми компонентами як загального так і фахового блоку передбачає формування критичного та аналітичного мислення, розвиток комунікаційних компетентностей, роботи в команді, презентації матеріалів, розуміння соціальної відповідальності в контексті професійної діяльності.

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

Обсяг окремих освітніх компонентів програми у кредитах ECTS відповідає законодавству, фактичному навантаженню здобувачів та визначеним програмним результатам навчання. Аудиторне навантаження відносно рівномірно розподілено між семестрами. Відповідно до п. 10.2.10. положення «Про організацію освітнього процесу в Чернівецькому національному університеті ім. Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/mp1hio45/polozhennia-pro-osvitnii-protses.pdf> максимальне тижневе аудиторне навантаження для здобувачів освіти РВО бакалавр не може перевищувати 30 годин. Відповідно до навчального плану тижневе аудиторне навантаження коливається від 20 до 24 годин та складає в середньому 43% від загального обсягу навчального часу, передбаченого навчальним планом, що відповідає законодавству та фактичному навантаженню здобувачів освіти. Такий обсяг аудиторних годин є достатнім для опанування теоретичним матеріалом та практичними навичками. У 6 та 7 семестрах передбачено виконання курсових робіт, на виконання яких виділяється достатній обсяг часу в розмірі по 3 кредити ECTS. Обсяг часу, який виділяється на виконання кваліфікаційної роботи складає 11 кредитів ECTS, який в цілому достатній для виконання та оформлення роботи. Проблем чи скарг на недостатність, або надлишковість аудиторного навантаження як з боку НПП, так і з боку здобувачів освіти не виявлено.

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

Зміст освітньої програми та наповнення освітніх компонентів дозволяє зробити висновок про практикоорієнтованість ОП. За кожною дисципліною передбачено проведення практичних або лабораторних занять для опанування практичними компетентностями. Структура практичної підготовки в межах ознайомчої, виробничої та переддипломної практик також сформована таким чином, що забезпечується формування визначених результатів навчання. Набуття певних практичних навичок також сприяє функціонування наукового гуртка, що надає практичних навичок роботи із харчовими системами, напівфабрикатами, продуктами, сировиною, дослідження їх характеристик та властивостей. Для проходження практики відбираються виключно профільні підприємства різних галузей харчової індустрії та їх відповідні структурні підрозділи. Дуальна освіта, як форма

навчання за цією ОП не запроваджена. В межах ОП має місце використання елементів дуального навчання на старших курсах. Нормативно питання дуальної освіти врегульоване на рівні Положення «Про дуальну форму здобуття вищої освіти у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» [https://www.chnu.edu.ua/media/s15hnr4n/polozhennia-pro-dualnu-fnavch\\_2023.pdf](https://www.chnu.edu.ua/media/s15hnr4n/polozhennia-pro-dualnu-fnavch_2023.pdf) та Положення «Про впровадження елементів дуальної форми навчання в освітній процес Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/qgrlk4oh/polozhennia-dualna-forma-navchannia.pdf>. Також в освітніх компонентах блоку професійної підготовки передбачено практичні чи лабораторні роботи, які також дозволяють сформувати та удосконалити фахові практичні компетентності та відповідні програмні результати навчання.

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

Освітня програма забезпечує набуття здобувачами вищої освіти компетентностей, направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року повністю або частково відповідно до наступних пунктів резолюції Генеральної Асамблеї ООН від 25 вересня 2015 року № 70/1, визначених Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722: 1) подолання бідності; 2) подолання голоду, досягнення продовольчої безпеки, поліпшення харчування і сприяння сталому розвитку сільського господарства; 3) забезпечення здорового способу життя та сприяння благополуччю для всіх у будь-якому віці; 4) забезпечення всеохоплюючої і справедливої якісної освіти та заохочення можливості навчання впродовж усього життя для всіх; 6) забезпечення доступності та сталого управління водними ресурсами та санітарією; 8) сприяння поступальному, всеохоплюючому та сталому економічному зростанню, повній і продуктивній зайнятості та гідній праці для всіх; 9) створення стійкої інфраструктури, сприяння всеохоплюючій і сталій індустріалізації та інноваціям; 11) забезпечення відкритості, безпеки, життєстійкості й екологічної стійкості міст, інших населених пунктів; 12) забезпечення переходу до раціональних моделей споживання і виробництва; 17) зміцнення засобів здійснення й активізація роботи в рамках глобального партнерства в інтересах сталого розвитку. Зазначені пункти враховані в освітній програмі «Якість та безпека харчової продукції» повністю або частково на рівні окремих складових, тем, практичних/лабораторних робіт відповідно до змісту освітніх компонентів.

## **Загальний аналіз щодо Критерію 2:**

### **Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм**

Структура та обсяги освітньої програми відповідають стандарту вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» ступеня вищої освіти бакалавр (відповідність підкритерію 2.1). Зміст освітньої програми має чітку структуру, освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявлені програмні результати навчання (відповідність підкритерію 2.2). Зміст освітньої програми відповідає предметній області спеціальності 181 Харчові технології за РВО бакалавр та чітко орієнтований відповідно до сформульованого фокусу та особливості ОП. Сформовані рекомендації щодо удосконалення формування ФК7, ФК9, ПРН12, ПРН13 відповідно до фокусу та предметної області освітньої програми (відповідність підкритерію 2.3). Програма має достатній рівень практичної підготовки та забезпечення формування соціальних навичок. Процедура формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема в частині вибору освітніх компонентів, відповідає чинним вимогам, нормативно врегульована. Спектр дисциплін є достатньо широким та включає дисципліни загального та фахового спрямування. Вибір дисциплін загального блоку відбувається через загальноуніверситетський каталог. Фахові вибіркові дисципліни сформовані в межах освітньої програми. Передбачена можливість обрання дисциплін інших спеціальностей за умови відсутності спеціальних передумов їх вивчення. Формування індивідуальної освітньої траєкторії передбачено зокрема через достатньо широкі можливості участі здобувачів у програмах академічної мобільності в тому числі з іноземними партнерами, обрання тем курсових, кваліфікаційних робіт, баз практик (відповідність підкритеріям 2.4, 2.5, 2.6). Обсяг окремих освітніх компонентів програми у кредитах ECTS відповідає законодавству, фактичному навантаженню здобувачів та визначеним програмним результатам навчання (відповідність підкритерію 3.7). Освітня програма має виражену практикоорієнтованість, яка полягає в наскрізній роботі по формуванню практичних компетентностей та відповідних програмних результатів навчання, як в межах вивчення освітніх компонентів, так і при проходженні практичної підготовки (відповідність підкритерію 2.8). Освітня програма забезпечує набуття здобувачами вищої освіти компетентностей, направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року повністю або частково відповідно до наступних пунктів резолюції Генеральної Асамблеї ООН від 25 вересня 2015 року № 70/1, визначених Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722 за низкою пунктів (відповідність підкритерію 2.9). Наведені недоліки та пропозиції не несуть принципового та критичного характеру та можуть бути враховані при проектуванні та обговоренні ОП 2025 року набору.

## **Недоліки**

В ході акредитаційної експертизи ОП ЕГ суттєвих недоліків за критерієм 2 не виявила, проте варто навести наступне. 1. Зміст освітньої програми, що пов'язаний із формуванням ФК 7 та 9 та відповідних ПРН 12 та 13 забезпечує їх формування на мінімальному рівні. Проте потребує змістовного доповнення низка освітніх компонентів (ОК 14, ОК 19, ОК 24) в контексті вивчення апаратурного та проектно-інжинірингового забезпечення реалізації технологій харчової продукції в умовах виробництва та модернізації підприємств харчової індустрії.

## **Рекомендації**

1. З огляду на структуру та зміст освітніх компонентів експертна група рекомендує доповнити зміст ОК 14 та ОК24 матеріалом з експлуатації різних видів технологічного обладнання з огляду на доцільність покращення формування ФК 7 та ПРН 13. Наведену рекомендацію потрібно виконати до початку 2025-2026 навчального року. Експертна група рекомендує доповнити зміст ОК 19 матеріалом з проектування та модернізації діючих підприємств, цехів, виробничих дільниць з огляду на доцільність покращення формування ФК 9 та ПРН 12. Наведену рекомендацію потрібно виконати до початку 2025-2026 навчального року. Наведені рекомендації дозволять покращити складову освітніх компонентів, присвячену апаратурному та проектно-інжиніринговому забезпеченню реалізації технологій харчової продукції в умовах виробництва та модернізації підприємств.

## **Рівень відповідності Критерію 2.**

Рівень В

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

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

Правила прийому за освітньою програмою укладені відповідно до «Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2024 році». Правила прийому розташовані на офіційному сайті університету за посиланням [https://www.chnu.edu.ua/media/s1tfy5cq/pravyly\\_pryiomu\\_chnu\\_2024.pdf](https://www.chnu.edu.ua/media/s1tfy5cq/pravyly_pryiomu_chnu_2024.pdf). Відповідно до правил прийому 2024 року для вступу на ОП «Якість та безпека харчової продукції» СВО бакалавр обов'язковою вимогою є надання результатів складання національного мультипредметного тестування. Для окремих категорій вступників передбачено замість надання результатів складання НМТ складання співбесід та вступних іспитів в університеті. Правила прийому на навчання є чіткими, зрозумілими, не містять дискримінаційних положень. З метою інформаційної підтримки вступників на сайті університету також розміщена додаткова інформація щодо змісту освітніх програм, вартості навчання, різних траєкторій вступу для окремих категорій вступників, інформація щодо функціонування освітніх центрів «Донбас-Україна» та «Крим-Україна», накази про зарахування, програми та розклад вступних випробувань, інформація про додаткові освітні можливості та послуги, контакти приймальної комісії тощо. Під час зустрічей зі здобувачами освіти, які навчаються на ОП, зауважень щодо прозорості, зрозумілості, чіткості процедури вступу не виявлено. Зауваження щодо дискримінаційних положень відсутні.

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

Відповідно до «Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2024 році» та «Правил прийому до Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича в 2024 році при вступі на освітню програму «Якість та безпека харчової продукції» СВО бакалавр на підставі повної загальної середньої освіти та на підставі НРК 5 передбачено проходження широкого конкурсу на підставі результатів складання НМТ. Особливостями вступу на ОП в даному контексті є визначення максимального коефіцієнту 0,5 для таких дисциплін, як математика, фізика та хімія, що мотивує потенційних вступників до складання за вибором зокрема фізики та хімії. Також передбачено написання мотиваційного листа. При вступі на підставі НРК 5 або НРК6 відбувається аналіз змісту документів про здобуту попередню освіту на предмет визначення академічних розходжень. Таким чином реалізується процедура визнання здобутих результатів попереднього навчання та одночасне врахування особливостей освітньої програми.

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

В університеті процедура визнання програмних результатів навчання, здобутих на інших освітніх програмах, зокрема під час академічної мобільності. Відповідні процедури регулюються частинами 8, 10 та 11 положення «Про організацію освітнього процесу у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/mp1hio45/polozhennia-pro-osvittnii-protses.pdf> та положенням «Про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/sbjpqbmc/polozhennia-pro-akademichnu-mobilnist-uchasnykiv-osvithnoho-protsesu-2024.pdf/> Процедура є зрозумілою, такою, що відповідає національному законодавству, іншим державним нормативним документам, зокрема Порядку реалізації права на академічну мобільність, затвердженого постановою КМУ №579 від 12.08.2015 року (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 13 травня 2022 р. № 599), та міжнародним актам. Процедура є доступною для всіх учасників освітнього процесу, документальне оформлення процедури є прозорими та зрозумілими. Університет має досвід у реалізації вищезазначених процедур, зокрема при поновленні здобувачів освіти на навчання, а також при реалізації процедур вступу на навчання на підставі попередньо здобутої вищої чи фахової перед вищою освіти. На ОП «Якість та безпека харчової продукції» наразі є здобувач освіти (Заболотна Майя), яка у першому семестрі 2024-2025 навчального року проходила в межах програми академічної мобільності навчання у Сучавському університеті «Штефан чел Марє» (Румунія) за аналогічною програмою. Частина результатів навчання в межах програми мобільності було визнано. Одночасно варто зазначити, що деталізація вимог та критеріїв для перезарахування ОК, їх частин чи інших результатів навчання носить загальний характер без вказівки чітких критеріїв, яким має відповідати ОК (зміст, обсяг вивчення, форма контролю тощо).

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

В університеті процедура визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти регулюються Порядком визнання у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <https://www.chnu.edu.ua/media/4g5fzssb/poriadok-vyznannia-rezultativ-navchannia-zdobutykh-shliakhom-neformalnoi-ta-abo-informalnoi-osvity.pdf>. В Порядку наведений перелік необхідних документів, що подаються здобувачем, описана процедура визнання результатів навчання, здобутих в неформальній та/або інформальній освіті. Процедура є зрозумілою, чіткою та такою, що не має дискримінаційних положень. Процедура не суперечить законодавству, зокрема «Порядку визнання у вищій та фаховій передвищій освіті результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти», затвердженому наказом МОН України №130 від 08.02.2022 та є доступною для всіх учасників освітнього процесу. За цією спеціальністю заклад освіти має досвід визнання результатів навчання, які були здобуті здобувачкою Ілюк Д., якою було опановано курс на платформі Coursera. Як результат - визнано вивчення частини ОК за даною освітньою програмою.

#### **Загальний аналіз щодо Критерію 3:**

##### **Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм**

Процедури вступу на освітню програму повністю врегульовані відповідно до діючих вимог «Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2024 році». Сайт добре наповнений інформаційними ресурсами для забезпечення належного інформування вступників про процедури вступу. (відповідність підкритерію 3.1) Правила прийому враховують специфіку вступу на освітню програму через встановлення підвищених коефіцієнтів для дисциплін (математика, фізика, хімія), які мають сприяють опануванню освітньою програмою та через написання мотиваційного листа (відповідність підкритерію 3.2). Процедури визнання результатів навчання, здобутих у інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності, та визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті нормативно врегульовані відповідними положеннями, які відповідають чинним нормативним вимогам (відповідність підкритеріям 3.3 та 3.4). Зазначені недоліки та рекомендації не несуть принципового та критичного характеру і можуть бути виправлені протягом 2025-2026 навчального року.

##### **Недоліки**

В ході акредитаційної експертизи ОП ЕГ суттєвих недоліків за критерієм 3 не виявила, проте варто навести наступне: 1. Критерії визнання результатів навчання, здобутих в інших закладах освіти недостатньо деталізовані щодо змісту, обсягу, форм оцінювання, виконаних індивідуальних завдань та інших характеристик, які надають підстави однозначно зробити висновок про можливість визнання здобутих результатів навчання. 2. Університет недостатньо сприяє використанню освітніх можливостей віртуальних освітніх платформ в освітньому процесі в межах ОП.

## Рекомендації

1. Рекомендується у положенні «Про організацію освітнього процесу у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» або положенні «Про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича», або положенні «Про контроль і систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» деталізувати та конкретизувати критерії та умови, за яких відбувається визнання результатів навчання, здобутих у інших закладах освіти, опанування освітніх компонентів чи їх частин. Рекомендується дані зміни внести до кінця 2024-2025 навчального року. 2. Експертна група рекомендує ЧНУ популяризувати практики використання віртуальних освітніх платформ та ресурсів (як приклад - Prometheus, Coursera, TED) для удосконалення компетентностей та здобутих програмних результатів навчання та розширення можливостей удосконалення мовних, економіко-управлінських, аналітичних та інших компетентностей. Рекомендується поширити цю практику протягом 2025-2026 навчального року.

## Рівень відповідності Критерію 3.

Рівень В

## Критерій 4. Навчання і викладання за освітньою програмою:

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

ЕГ встановила наступне. Організація ОП в університеті регулюється Положенням <https://salو.li/723B2aA> та відповідає вимогам чинного законодавства. Мовою навчання та оцінювання - українська. Використання іноземних мов в ОП здійснюється відповідно до чинного законодавства. Університет не використовує джерела інформації держави-агресора в ОП, про що свідчить аналіз методичного забезпечення ОП в репозитарії <https://salو.li/925ea20> на сайті <https://salو.li/AC18936> та в середовищі «Moodle». Форма навчання на ОП - денна. Дуальна форма не запроваджена. Для навчання у дистанційному режимі використовується середовище «Moodle», де розміщено методзабезпечення. На ОК ППО1 (викладач Сачко А.В) долучено відео-лекції; на ОК ППО3 (викладач Сема О.В.) долучено законодавчі акти, та матеріали з відповідних офіційних ресурсів; на ОК ППО17 (викладач Стахова Н.П.) за окремими темами посилання на зовнішні освітні ресурси (Дія. Освіта, Coursera, FutureLearn); на ОК «Філософія» завдання для групових робіт, словники, завдання до семінарів, рубрики зворотного зв'язку; на багатьох ОК доступні презентації лекцій (ППО2, ППО13, ЗПО7 та ін.), лабораторних (ППО23, ППО13), практик (ППО27). НПП на ОП мають свободу вибору форм і методів викладання, вільно використовують різні методи проведення занять, що також підтверджено на зустрічі з НПП. Зазначаємо, що ОК «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» представлена в середовищі «Moodle» як «Англійська мова за професійним спрямуванням "Хімія / Харчові технології" 1-2 курс та «Німецька мова за професійним спрямуванням». «Англійська мова» змістовно наповнена лише робочим планом на 1 семестр, навчальним посібником Венкель Т.В. част.2. та заліковим тестом, котрий орієнтований на перевірку знань з біології. Таке наповнення освітнього курсу потребує розширення методичного забезпечення для дистанційної роботи. Проводяться екскурсії на харчові виробництва (ОК Вступ до фаху), окремі практичні заняття проводяться у виробничих умовах <https://salو.li/1c2b736>. Залучаються лектори-практики, власники підприємств, що підтверджується публікаціями в соціальних мережах кафедри <https://salو.li/9b7041a>. Практична підготовка здійснюється на 17 галузевих підприємствах (укладені договори), що підтвердили здобувачі та роботодавці ОП. Принцип академічної свободи реалізується шляхом обрання здобувачами вибіркового ОК, тем курсових та кваліфікаційних робіт, місця проходження практики. Робота у наукових гуртках <https://salو.li/95156AC> надає здобувачам можливість вибору наступного наукового дослідження, що сприяє розвитку студентоцентрованості та забезпечує академічну свободу. Зворотній зв'язок від здобувачів ВО щодо навчання і викладання на ОП відбувається на зустрічах із гарантом та шляхом анонімного анкетування. За результатами анкетування 2023-2024 н.р. (<https://salو.li/5ac048A>) більшість здобувачів задоволені формами і методами навчання і викладання. Обрані форми і методи навчання й викладання забезпечують досягнення заявлених у ОП цілей та ПРН.

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

В межах окремих освітніх компонентів цілі, зміст, програмні результати навчання висвітлюються в силабусах та робочих програмах, що розміщені у відкритому доступі на сайті кафедри <https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavraska-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnohohii/> та в середовищі системи «Moodle» (доступ тільки зареєстрованим користувачам). Каталог загальноуніверситетських вибіркового дисциплін знаходиться у відкритому доступі на сайті університету <https://www.chnu.edu.ua/navchannia/dlia-studentiv/kataloh-zahalnouniversytetskykh-vybirkovykh-dystsyplin/>, каталог

вибіркових дисциплін професійного спрямування знаходиться у відкритому доступі на сайті кафедри. У силабусах вибіркових дисциплін також зазначені цілі курсів і програмні результати навчання. На зустрічі 4 зі здобувачами ОП вони підтвердили, що вибіркові дисципліни презентуються ведучими викладачами. Крім того, викладачі надають інформацію про освітній компонент на перших заняттях, що також підтвердили здобувачі. Загальний порядок оцінювання знань студента за кредитно-трансферною системою, порядок розподілу балів, форми та види завдань, критерії оцінювання знань тощо, для кожної навчальної дисципліни доводяться викладачем до відома студентів на першому занятті. Оцінювання здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в ЧНУ та Положення про контроль і систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти <https://www.chnu.edu.ua/universityet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-kontrol-i-systemu-otsiniuvannia-rezultatuv-navchannia-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity/>. Інформація про шкалу і критерії оцінювання наведена в цих положеннях, а також в кожній робочій програмі дисциплін. За результатами опитування [https://www.chnu.edu.ua/media/zyxht304/vyvchennia-dumky-studentiv\\_2022pptx.pdf?usp=sharing&ouid=102741088363924467262&rtpof=true&sd=true](https://www.chnu.edu.ua/media/zyxht304/vyvchennia-dumky-studentiv_2022pptx.pdf?usp=sharing&ouid=102741088363924467262&rtpof=true&sd=true) 81,1% здобувачів отримують інформацію про цілі, програмні результати та критерії оцінювання на першому занятті.

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

Навчання і дослідження під час реалізації ОП поєднуються на трьох рівнях: 1) виконання навчального плану здобувачами ОК «Науково-дослідна робота студентів», робота над курсовою роботою; 2) підготовки кваліфікаційної роботи; 3) участі у науково-дослідній роботі за тематикою кафедри «Оцінка якості та безпечності інноваційних харчових продуктів». Дослідницька робота студентів пов'язана з експертизою харчової сировини і готової продукції, проводиться у навчально-наукових лабораторіях кафедри оснащених сучасними приладами для здійснення як експрес аналізу так і арбітражних вимірювань, що підтверджено при огляді матеріально-технічної бази та на зустрічі 4 зі здобувачами. Здобувач ОП Чепурняк Михайло з науковою роботою «Розробка рецептури майонезного соусу на основі казеїну харчового та соєвого протеїну» отримав Диплом III ступеню Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2022-2023 н.р. за спеціальністю Харчові технології. На кафедрі хімії та експертизи харчової продукції для поєднання навчання і досліджень працює студентський науковий гурток «Харчові технології» метою якого є сприяння реалізації та представництво наукових, творчих та інших інтересів студентів. Керівник гуртка доцент Сачко А.В. До роботи гуртка залучаються викладачі з інших ЗВО, зокрема доц. Муць Н.М., Львівський національний університет ім. Івана Франка. Плани роботи гуртка оприлюднюються кожного семестру <https://chemistry.chnu.edu.ua/studentske-zhyttia/studentskyi-naukovy-i-hurtok/>. Здобувачі ОП «Якість і безпека» презентують результати власних досліджень на наукових конференціях (В. Мельник Міжнародна науково-практична інтернет-конференція, Тернопіль, 2025; Л. Вакар III Міжнародна наукова конференція, Дніпро 2024; О. Ткачук, Х. Кушнеренко, А. Кушнеренко Міжнародна науково-практична конференція, Київ, НУХТ 2024). В ЗВО функціонує Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича <https://www.chnu.edu.ua/nauka/studentu/naukovo-tvorchi-obiednannia/>, метою котрого є сприяння науковій, інноваційній та іншій творчій діяльності студентів.

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

Під час онлайн Зустрічі 6 з роботодавцями за ОП, Зустрічі 3 з академічним персоналом за ОП та аналізу силабусів, робочих програм, змісту ОК, а також після огляду матеріалів на сайті кафедри експертна група виявила, що оновлення змісту окремих ОК проводиться з урахуванням наукових здобутків викладачів, їх стажування на виробництві, запитів від роботодавців, розвитку харчової галузі. Наприклад, професор Кобаса І.М. за результатами виконання науково-дослідної роботи кафедральної теми «Оцінка якості та безпечності інноваційних харчових продуктів» оновив зміст лекційного курсу ОК «Наукові основи харчових технологій» (додано розділ, що стосується технології функціональних харчових продуктів збагачених клітковиною і мінеральними речовинами). Доцент Сачко А.В. за результатами виконання дипломної роботи студентки Вакарік Н. «Вплив температури на процес обсмажування кавових зерен та властивості кінцевого продукту» розробила лабораторну роботу, яка стосується вивчення закономірностей протікання реакції Майяра на прикладі процесу обсмажування зеленої гречки чи кавових зерен. Перегляд і оновлення змісту освітніх компонентів відбувається відповідно до процедури визначеної Положенням <https://www.chnu.edu.ua/universityet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-systemu-vnutrishnoho-zabezpechennia-iaкости-osvitnoi-diialnosti-ta-iaкости-vyshchoi-osvity/>. Робоча програма кожної дисципліни переглядається після затвердження нової редакції ОП. Перегляд змісту ОК здійснюється також на засіданнях проєктної групи ОП, засіданнях кафедри Викладачі, котрі забезпечують реалізацію ОП, систематично проходять стажування і підвищення кваліфікації в системі формальної та неформальної освіти. Інформація про це розміщена у відкритому доступі на сайті кафедри <https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznannia-kvalifikatsii/>.

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

Під час аналізу матеріалів представлених на сайті університету, інформації отриманій на зустрічі 8 із адміністративним персоналом ЕГ встановила, що роботу з інтернаціоналізації діяльності університету координує відділ міжнародних зв'язків. Зі закордонними партнерами укладено близько 230 угод про співпрацю <https://www.chnu.edu.ua/mizhnarodna-diialnist/zakordonni-partnery/zahalna-spivpratsia/>. Крім того, університет має близько 30 діючих угод про співпрацю за програмами ЕРАЗМУС+. На зустрічах з різними фокус-групами підтверджено, що відділ міжнародних зв'язків надає інформацію про щорічні гранти, міжнародні наукові конкурси, міжнародне стажування, академічну мобільність тощо. На ОП «Якість та безпека харчової продукції» є тісна співпраця з румунським університетом Штефан чел Маре, де відбулась академічна мобільність здобувачки Заболотної Маї та стажування професора Ковбаси І.М. та доц. Воробець М.М. <https://nnibhb.chnu.edu.ua/novyny/novyny-kafedry-khimii-ta-ekspertyzy-kharchovoi-produktsii/mizhnarodne-stazhuvannia-u-suchavskomu-universyteti-shtefan-chel-mare-vykladachiv-kafedry-khimii-ta-ekspertyzy-kharchovoi-produktsii/>. Доцент Сачко А.В мала науково-педагогічне стажування в рамках програми “Erasmus+ Mobility - Staff Training” у Вроцлавському університеті (Польща). Крім того, викладачі ОК циклу загальної підготовки Колісник Р.С., Кройтор О.П., Мудрик О.В., Радзіняк Т.І. проходили підвищення кваліфікації, організовані закордонними установами. Викладачі кафедри Ковбаса І.М., Воробець М.М., Сачко А.В., Борук С.Д є учасниками міжнародного проєкту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number:1290597), що наразі реалізується на кафедрі.Здобувачі вищої освіти та викладачі мають доступ до міжнародних інформаційних ресурсів і баз даних. Вони можуть користуватись Eduroam інтернетом всесвітньої системи доступу до інтернет-мережі по WiFi, розробленої для міжнародного дослідницького та освітнього співтовариства. У локальній мережі ЧНУ є доступ до баз даних Cambridge University Press, Web of Science, Scopus та ін. , що підтверджено на зустрічах з різними фокус-групами.

#### **Загальний аналіз щодо Критерію 4:**

##### **Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм**

ЕГ дійшла висновку, що на ОП «Якість і безпека харчової продукції» обрані форми й методи навчання та викладання забезпечують досягнення заявлених в ОП цілей та ПРН і вони відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи, що є свідченням повної відповідності за підкритерієм 4.1. Усім учасникам освітнього процесу своєчасно надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах ОК (повна відповідність за підкритерієм 4.2). Наявна позитивна практика тісного поєднання освіти та науки в навчанні, що засвідчує повну відповідність за підкритерієм 4.3. Відбувається оновлення змісту дисциплін на основі сучасних досягнень у теорії та практиці харчових технологій (повна відповідність за підкритерієм 4.4). За підкритерієм 4.5 викладання та наукові дослідження ОП пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності університету (повна відповідність). В цілому опрацьовані дані, факти, докази та документи свідчать, що освітня програма відповідає Критерію 4 на рівні «В».

##### **Недоліки**

В ході акредитаційної експертизи ОП ЕГ суттєвих недоліків за критерієм 4 не виявила, проте варто навести наступне: 1. ОК «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» що представлена в середовищі «Moodle» як «Англійська мова за професійним спрямуванням "Хімія / Харчові технології" 1-2 курс змістовно наповнена лише робочим планом на 1 семестр, навчальним посібником Венкель Т.В. част.2. та заліковим тестом, котрий орієнтований на перевірку знань з біології.

##### **Рекомендації**

ЕГ рекомендує розширити методичне забезпечення курсу «Англійська мова» в середовищі системи «Moodle» з акцентуванням тематики на харчових технологіях на наступний академічний рік.

#### **Рівень відповідності Критерію 4.**

Рівень В

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

**1. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти є чіткими, зрозумілими, дають можливість встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів**

**навчання для окремого освітнього компонента та/або освітньої програми в цілому та оприлюднюються заздалегідь**

Проведення контрольних заходів в університеті регулюється Положенням про організацію освітнього процесу <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu/> та Положенням про контроль і систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-kontrol-i-systemu-otsiniuvannia-rezultativ-navchannia-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity/>. Останнє положення містить детальний опис порядку поточного та підсумкового оцінювання знань здобувачів. Строки проведення підсумкового контролю визначаються графіком навчального процесу та розкладом. Ознайомитися з розкладом контрольних заходів та графіком кожен здобувач може на сайті ННІ біології, хімії та біоресурсів <https://nnibhb.chnu.edu.ua/studentu/rozklady-ta-hrafiky/rozklad-sesii/>. В робочих програмах ОК детально описано система оцінювання знань здобувача за кожен вид контролю. Опитування здобувачів показало, що вони обізнані з процедурами контрольних заходів, а критерії їх оцінювання є чіткими і зрозумілими. Контрольні заходи передбачають отримання балів, та дозволяють перевірити досягнення РН для кожного освітнього компоненту. Формами підсумкового контролю є іспит та залік, які проводяться усно, письмово або тестуванням. Збирання та аналіз зворотного зв'язку від здобувачів вищої освіти щодо чіткості та доступності інформації про форми, зміст контрольних заходів і критерії оцінювання здійснює центр забезпечення якості вищої освіти, що публікує результати моніторингу у відкритому <https://www.chnu.edu.ua/navchannia/posluhy-dlia-zdobuttia-osvity/zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity/rezultaty-monitorynhu-iakosti-pidhotovky-fakhivtsiv/rezultaty-kompleksnoho-monitorynhu-iakosti-provazhennia-osvitnoi-diialnosti-z-pidhotovky-fakhivtsiv/> . За результатами цього опитування, 82,8% студентів отримали чітку інформацію про форми і зміст контрольних заходів. Отже, контрольні заходи, що застосовуються під час реалізації ОП, є різноплановими, змістовно-наповненими, системними, проводяться з обґрунтованою періодичністю, що дозволяє об'єктивно оцінити РН здобувачів за ОП.

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

На даній ОП передбачена підсумкова атестація здобувачів шляхом проведення публічного захисту кваліфікаційної роботи, що відповідає Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Підсумкова атестація осіб, які здобувають ступінь бакалавра, здійснюється Екзаменаційною комісією, затвердженою Вченою радою університету. Порядок формування екзаменаційної комісії та організація її роботи регламентується Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та організацію роботи Екзаменаційної комісії <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-atestatsiiu-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity-ta-orhanizatsiiu-roboty-ekzamenatsiinoi-komisii/> . ЕГ зазначає, що за цією ОП атестація здобувачів ще не здійснювалась. За підсумками зустрічі зі здобувачами та за аналізом відповідної документації, ЕГ констатує, що тематика кваліфікаційних робіт цілком узгоджена з предметною областю, яка визначена стандартом.

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

Інформацію здобувачам про процедуру і форми проведення контрольних заходів надають викладачі на першому занятті з дисципліни, куратори, та самі здобувачі можуть ознайомитись на сайті кафедри чи в середовищі «Moodle» з робочих програм ОК. На зустрічі 7 із адміністративним персоналом та допоміжними структурними підрозділами ЕГ з'ясувала, що ЧНУ проводить моніторинг обізнаності студентів щодо чіткості та зрозумілості процедур проведення контрольних заходів за допомогою анкетування. На зустрічі 4 здобувачі підтвердили, що об'єктивність і неупередженість екзаменаторів в Університеті забезпечується проведенням підсумкового семестрового контролю оголошенням екзаменаційної оцінки одразу після закінчення екзамену та у присутності інших здобувачів. Зі слів здобувачів, випадки конфлікту інтересів на ОП не зафіксовані. Проте, здобувачі ознайомлені з порядком врегулювання конфліктних ситуацій щодо оскарження процедури і результатів контрольних заходів і у таких випадках, крім викладача, будуть передусім звертатися до гаранта, завідувача кафедри, кураторів, директора ННІ. Також вони знають, де розміщена «скринька довіри». Оскарження результатів проведення контрольних заходів та їх повторного проходження в ЧНУ регулюється Положенням про апеляцію на результати підсумкового семестрового контролю знань студентів (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-apeliatsiiu-na-rezultaty-pidsumkovoho-semestrovoho-kontroliu-znan-studentiv/>).

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

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

Політика академічної доброчесності в ЧНУ є чіткою і зрозумілою. Основними нормативними документами в Університеті, які регулюють політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності є Етичний кодекс та Правила академічної доброчесності <https://www.chnu.edu.ua/university/vazhlyvo/akademichna-dobrochesnist/>. Для виявлення і запобігання академічному плагіату в університеті діє відповідне положення [https://www.chnu.edu.ua/media/f5eleobm/polozhennya-pro-zapobihannia-plahiatu\\_2024.pdf](https://www.chnu.edu.ua/media/f5eleobm/polozhennya-pro-zapobihannia-plahiatu_2024.pdf). За цим положенням у ЧНУ проводиться перевірка оригінальності тексту кваліфікаційних робіт здобувачів; авторських навчально- та науково-методичних праць (підручники, навчальні посібники); праць до видання, яким присвоюється гриф ЧНУ; письмових робіт студентів (реферати, контрольні, індивідуальні завдання тощо). У положенні регламентується відсоток оригінальності і схожості тексту для різних видів. За результатами зустрічей 3, 4, 7 ЕГ переконалась, що студенти та викладачі знають і використовують для перевірки академічних текстів систему антиплагіатної перевірки Turnitin. Перевірка цією системою можлива також в середовищі «Moodle» при завантаженні здобувачами виконаних завдань до моменту здавання на перевірку викладачеві. В ЧНУ функціонує комісія Вченої ради з питань академічної доброчесності, такі ж комісії створені в кожному ННІ. На зустрічі 7, голова комісії Вченої ради з академічної доброчесності, правових засад діяльності та регламенту Гордєєв В.В. наводив конкретний випадок запобігання академічному плагіату в університеті щодо викладача та відповідне реагування комісії у рамках Етичного кодексу. В Етичному кодексі ЧНУ за порушення академічної доброчесності передбачена також академічна відповідальність «внесення до Публічного реєстру порушників академічної доброчесності». Крім того, зазначено, що функціонування Публічного реєстру порушників академічної доброчесності в університеті регламентує окреме положення. Однак, такого положення в нормативних документах і самого Публічного реєстру ЕГ не виявила. Відсутність потреби у такому Публічному реєстрі підтверджена на зустрічі 7. Питання доброчесності розглядаються і пояснюються здобувачам та викладачам на зустрічах, семінарах, тренінгах, заходах з підвищення кваліфікації, що підтверджено на зустрічах 3 і 4. В ЧНУ щорічно плануються «Заходи з популяризації академічної доброчесності» <https://www.chnu.edu.ua/media/mi2bzmc/zakhody-z-populyaryzatsiyi-akademichnoyi-dobrochesnosti-u-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yurii-fedkovycha-na-2025-r.pdf>. З 2024 року запроваджена практика заповнення декларацій про академічну доброчесність першокурсниками (<http://surl.li/nhugnu>). Відповідні факти підтверджені на онлайн зустрічах.

### **Загальний аналіз щодо Критерію 5:**

#### **Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм**

ЕГ дійшла висновку, що на ОП контроль із застосуванням різноманітних форм і методів дозволяє відстежувати процес набуття програмних результатів навчання (повна відповідність за підкритерієм 5.1). Форма підсумкової атестації здобувачів відповідає стандарту - повна відповідність за підкритерієм 5.2. Визначено чіткі та зрозумілі правила проведення контрольних заходів - повна відповідність за підкритерієм 5.3. В ЧНУ визначені чітка політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, якими керуються всі учасники освітнього процесу. Університет сприяє розвитку культури академічної доброчесності усіх учасників освітнього процесу - повна відповідність за підкритерієм 5.4. Позитивною практикою є можливість самостійної перевірки здобувачами виконаних завдань в середовищі «Moodle» до моменту здавання на перевірку викладачеві антиплагіатною програмою Інтернет системи Turnitin Similarity.

#### **Недоліки**

Недоліки щодо удосконалення у контексті критерію 5 не виявлені

#### **Рекомендації**

З огляду на відсутність Публічного реєстру порушників академічної доброчесності та відповідного Положення, ЕГ рекомендує внести відповідні правки в Етичний кодекс в наступному академічному році.

#### **Рівень відповідності Критерію 5.**

Рівень В

### **Критерій 6. Людські ресурси:**

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

Аналізуючи відомості самооцінювання, профілі викладачів, які висвітлені на сайті кафедри хімії та харчової експертизи ЧНУ <https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/>, ЕГ встановила наступне. Академічна та професійна кваліфікація викладачів, задіяних до реалізації ОП, відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності відповідно до освіти, наукових ступенів та/або вчених звань. Цим і був мотивований добір викладацького складу для викладання відповідних ОК. Дисципліни циклу професійної підготовки (ППО1-ППО24) викладають професор Кобаса І.М., доценти Сачко А.В., Борує С.Д., Воробець М.М., Сема О.В., наукові інтереси котрих (про що свідчать публікації), відповідають ОК. Напрям підвищень кваліфікації та виробничих /наукових стажувань цих викладачів співпадають з профілем ОК. Викладачі ОК циклу загальної підготовки відповідають вимогам п. 37 Ліцензійних умов та мають не менше 4 досягнень у професійній діяльності за останні п'ять років відповідно до п. 38. Проте, наукові та методичні публікації викладачів ОК циклу загальної підготовки хоча і відповідають змісту ОК за формальними ознаками, не враховують специфіку спеціальності Харчові технології. Наприклад, Кройтор О.П. (ЗПО4 Фізика) має публікації в контексті педагогічної майстерності, інформаційних технологій.

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

Експертна група констатує, що процедура конкурсного відбору науково-педагогічних працівників в ЧНУ, яка регулюється Положенням про проведення конкурсу на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-provedennia-konkursu-na-zamishchennia-vakantnykh-posad-naukovo-pedahohichnykh-pratsivnykiv/> розроблена відповідно до вимог законодавства. Положення встановлює вимоги до претендентів на посади НПП. При конкурсному відборі враховуються: науковий ступінь, та/або вчене звання, стаж роботи на науково-педагогічних посадах. На сайті університету оприлюднено проект нового Положення <https://www.chnu.edu.ua/novyny/aktualni-novyny/proiekt-polozhennia-pro-provedennia-konkursu-na-zamishchennia-vakantnykh-posad-naukovo-pedahohichnykh-pratsivnykiv-u-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriiia-fedkovycha/>, де вимоги до претендентів на посади НПП доповнені пунктом про необхідність мати не менше чотирьох досягнень у професійній діяльності за останні 5 років, що визначені у пункті 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Для оцінки рівня професійної кваліфікації претендента кафедра може запропонувати йому прочитати пробні лекції, провести практичні заняття в присутності науково-педагогічних працівників Університету. Під час конкурсного добору приймаються до уваги результати анкетування студентів щодо професійно-моральних якостей викладачів ОП. Конкурс на заміщення вакантних посад оголошує ректор відповідним наказом. Оголошення про проведення конкурсу, терміни та умови його проведення публікуються на офіційному сайті Університету. Експертна група переконалася, що існує процес конкурсного відбору НПП, який забезпечує досягнення рівня професіоналізму викладачів, необхідного для реалізації ОП. ЕГ з'ясувала під час зустрічі 7 із адміністративним персоналом та допоміжними структурними підрозділами, що викладачі, керівники структурних підрозділів, проінформовані щодо процедури конкурсного добору викладачів.

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

Як встановила ЕГ на підставі аналізу відомостей самооцінювання та зустрічі 6 з роботодавцями, вони активно залучені до організації та реалізації освітнього процесу. Роботодавці підтвердили, що вносили пропозиції до змісту ОП (Гавриш Крістіна Віталіївна, національний координатор SCA Україна) та приймають участь у проведенні лекцій, семінарів, майстер класів. та ка інформація також підтверджена новинами на сайті кафедри та здобувачами на зустрічі 4. Професіонали практики також залучені до обговорення питань, що пов'язані з виконанням кваліфікаційних робіт студентів <https://nnibhb.chnu.edu.ua/novyny/novyny-kafedry-khimii-ta-ekspertyzy-kharchovoi-produktsii/zustrich-zi-steikkholderamy/>. Роботодавці також залучаються до проведення ознайомчих та виробничих практик студентів. <https://nnibhb.chnu.edu.ua/novyny/novyny-kafedry-khimii-ta-ekspertyzy-kharchovoi-produktsii/spivpratsia-zi-steikkholderamy/>

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

ЧНУ сприяє професійному розвитку НПП через систему підвищення кваліфікації, яка регламентується Положенням (<https://www.chnu.edu.ua/media/vtspf2tp/polozhennia-pro-pidvyshchennia-kvalifikatsii-npp.pdf>), де унормовано обов'язкове підвищення кваліфікації у різних формах (участь у програмах академічної мобільності, наукове стажування, інформальна освіта/самоосвіта тощо). Викладачі, задіяні в реалізації ОП, постійно проходять підвищення кваліфікації, що відображено у профілях викладачів кафедри та вкладки стажування <https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznannia-kvalifikatsii/stazhuvannia/>. Так, НПП за ОП пройшли тривале

виробниче стажування без відриву від основного місця роботи (Кобаса І.М, Сачко А.В в ТОВ «Буковина Агро Трейд2011» 15 кредитів, 450 годин; Борук С.Д. в ПрАТ «Чернівецький олійно-жировий комбінат» 15 кредитів, 450 годин; Воробець М.М., Сема О.В. в ТОВ «Саадет Україна» м. Чернівці 15 кредитів, 450 годин). Сачко А.В пройшла науково-педагогічне стажування в рамках програми «Erasmus+ Mobility – Staff Training» Вроцлав, Польща. Воробець М.М. пройшла міжнародне стажування в межах Угоди про співробітництво Сучавський університет «Штефан чел Маре», Румунія. На зустрічах з фокус-групами з'ясовано, що ЧНУ організовує курси підвищення кваліфікації для своїх викладачів за різними темами <https://www.chnu.edu.ua/navchannia/bezperervna-osvita/pidvyshchennia-kvalifikatsii-dlia-naukovo-pedahohichnykh-pratsivnyukiv/> . Для підвищення рівня володіння іноземними мовами університет організовує сертифіковане навчання з використання системи дистанційного навчання Moodle, котрі успішно завершила Сема О.В. У ЧНУ щорічно проводиться рейтингове оцінювання викладачів у відповідності до Положення про рейтинг викладачів Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича <https://www.chnu.edu.ua/media/tzvjkhgu/polozhennia-pro-reitynh-vykladachiv.pdf>) та оприлюднює результати рейтингу, що підтверджено на зустрічі з академічним персоналом. ЧНУ сприяє підвищенню викладацької майстерності також шляхом нагородження грамотами різних рівнів оголошення подяк ректора ЧНУ, представлення до відомчих нагород державних органів управління освітою (<https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/vorobets-mariia-mykhailivna/> , <https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/sema-oksana-vasylivna/> ).

## **Загальний аналіз щодо Критерію 6:**

### **Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм**

Процедура конкурсного відбору викладачів забезпечує необхідний рівень кваліфікації для успішної реалізації освітньої програми. Науково-педагогічні працівники мають стимул до підвищення своєї кваліфікації та розвитку наукового потенціалу. Залучення професіоналів-практиків та представників роботодавців до освітнього процесу дозволяє поглиблювати засвоєння фахових компетентностей та практичну підготовку студентів. Високий рівень залученості НПП у програмах стажування та підвищення кваліфікації сприяє підвищенню мобільності та конкурентоспроможності викладачів та студентів на ринку праці. Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм ЕГ відзначає повну відповідність ОП за підкритеріями 6.1 – наукова та професійна кваліфікація викладачів повністю відповідає ОК; 6.2 –процедури конкурсного добору викладачів є прозорими та дозволяють забезпечити необхідний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації ОП; 6.3 –роботодавці, фахівці-практики та експерти галузі залучені до організації освітнього процесу; 6.4 –ЧНУ сприяє професійному розвитку викладачів та практикує стимулювання їхньої викладацької майстерності ЕГ констатує загальну відповідність Критерію 6 на рівні «В».

### **Недоліки**

В ході акредитаційної експертизи ОП ЕГ суттєвих недоліків за критерієм 6 не виявила, проте варто навести наступне. 1. Наукові та методичні публікації викладачів ОК циклу загальної підготовки хоча і відповідають змісту ОК за формальними ознаками, не враховують специфіку спеціальності Харчові технології.

### **Рекомендації**

1. ЕГ рекомендує у найближчі 3 роки врахувати специфіку предметної області спеціальності «Харчові технології» у науково-методичних публікаціях викладачів задіяних у викладанні ОК циклу загальної підготовки

## **Рівень відповідності Критерію 6.**

Рівень В

## **Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси:**

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

Під час експертизи було підтверджено, що фінан.-матер-і ресурси та навч.-метод-е заб-ня цілком достатні для реалізації цілей ОПІ та ПРН. Матер.база універ-ту склад-ся з навч.корпусів, гурт-ів, наук.бібліотеки, спорт.інфр-ри, медпункту, комп.класів. На території ЧНУ діє безкоштовний доступ до Wi-Fi. Корпус в якому здійс-ся навчання за

ОП має EcoFlow для заб-ня безперебійного навчання. Для потреб НПП та студентів функц-є наук.бібліотека (<https://salo.li/5462c01>) з абонементом, чит.залами, репозитарієм, БД, електр.ресурсами. Наук.бібліотека ЧНУ надає послуги отримання УДК, перевірки на антиплагіат, проведення семінарів, екскурсій тощо. Відповідно до ВСО прогр.заб-ня для ОП включає: систему дист.навч-я на платформі Moodle (<https://moodle.chnu.edu.ua/>), електр.ресурси бібліотеки (<https://salo.li/62608b2>). Під час огляду МТБ ЕГ було продемон-но спеціал-ні лабор-ії з сучасним необхідним облад-м для пров-ня наук-х та практ-х досліджень, зокрема вимірювальну, ламінарну лабор-ії, лабор-ю для наук.-досл-ї роботи студентів на кафедрі біохімії та біотехнології; спеціалізовані лабор- кафедри хімії та експертизи харч.продукції № 4, 11, спектральну, аналітичну, технологічну лабор-ї, хроматографічну лабор-ію, лабор-ю мікроскопії та атомно-силовий мікроскоп. Під час огляду МТЗ завкафедри та НПП перерахували ОК які проходять у цих лабор-ях та нюанси викор-ня певного обладнання саме для даної ОП. Згідно укладених угод з ДонауЛаб та СЛЕД Держмитслужбою здоб-чі та НПП мають змогу викор-ти їх обл-ня для досягнення цілей та ПРН на ОП (<https://salo.li/20d5a42>). Для поліпшення здоров'я та працездатності здоб-чівВО на базі фак-ту фізкультури є необхідна інфр-па (<https://salo.li/55dD943f>), на території студмістечка є тренажери, спортмайданчик та медпункт. Для заб-ня реал-ії осв.процесу на ОП функ-ть навч.аудиторії, які обладнані необхідною мультимедією, 4 комп.класи з ліценз.прогр-м заб-ням (Windows 10 Pro, Microsoft Office 365). Поряд з навч.корпусом де здійс-ся навчання за ОП в приміщенні наук.бібліотеки розташоване укриття (5 хв ходьби пішки) в якому є доступ до Wi-Fi, при потребі можна продовжити навч.процес. ЧНУ має достатні фін.ресурси для орг-ії якісного осв.процесу за ОП, що склад-ся з фінан-ня з держ.бюджету, коштів, отриманих від здоб-чів освіти як оплата за надання осв.послуг, грантів, коштів отриманих від дод-ї (госп-ї) діял-ті, оренди майна, субвенцій з міськ-бюджету тощо. Згідно звіту директора ННІБХБ за 2024 р. на кафедру за кошти НДР, грант.кошти та у вигляді спонсор.допомоги було закуплено: сис-и безперебійного живл-ня різної ємності (6 од.); кавоварку; установку аерогриль для харч.лаб-рій; спектрофотометр V1200 та прогр.заб-ня до нього; потенціостат MTech SPG-500fast та прогр.заб-ня до нього; газорід-й хроматограф CarloErba Mega 5600 та рід-й хроматограф Хроматон з спектрофотометричним, флуорисцентним та електрохімічним детектуванням; нітратомір HORIBA. Також на кафедру за кошти Унів-ету придбано: проектор мультимед-ий стац-ий; мішалку хімічну ротаційну.

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

ЧНУ забезпечує доступ НПП та здобувачів ВО до інфраструктури та інформаційних ресурсів, необхідних для навчання та наукової діяльності. Офіційний сайт <https://www.chnu.edu.ua/> містить інформацію про ОП, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти тощо. Інтереси студентів в умовах дистанційного навчання задовольняються завдяки використанню платформи Moodle (<https://moodle.chnu.edu.ua/>), ресурсів та послуг бібліотеки, репозитарію, електронного каталогу; науково-дослідницькі – реалізуються у процесі залучення до студентських наукових гуртків, участі в конференціях університету. Надається організаційна та консультативна підтримка студентам (представлення графіку ОП, вибору вибіркових дисциплін, консультування тощо). Для здобувачів та НПП надається вільний доступ до JSTOR Archive Journals, баз Scopus, WoS, репозитарію Cambridge University Press, повнотекстових баз даних ScienceDirect, Springer Nature, повних текстів видань Springer, колекцій EBSCO. Також у ЗВО наявна система доступу до інтернет-мережі Education roaming (eduroam)через університетський WiFi (<https://online.chnu.edu.ua/eduroam>). Для задоволення інтересів та потреб студентів у ЧНУ функціонують: психологічна підтримка ( <https://salo.li/9f29056>), центр культури та дозвілля ( <https://salo.li/133BdC7>).

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

Під час дистанційного огляду матеріальної бази ЧНУ ЕГ переконалася в тому, що освітнє середовище є безпечним для здоров'я здобувачів ВО, які навчаються за цією ОП. Наявність спортивної інфраструктури, медпункту на території студмістечка дає можливість здобувачам підтримувати гарний фізичний стан здоров'я. Університет в повному обсязі дотримується санітарних норм, про що свідчить правильне облаштування столів, технічних засобів у кабінетах та лабораторіях. Навчальні корпуси обладнані планом евакуації, вогнегасниками, запасними виходами, укриттями. Для посилення безпеки ЗВО в корпусах є охорона. Підходи до забезпечення безпечності освітнього середовища в ЧНУ визначені відповідно до вимог чинних законодавчо-нормативних актів. На сайті ЧНУ кожен здобувач освіти, НПП та інші працівники ЗВО мають змогу ознайомитись з Алгоритмом дій при сигналі «Повітряна тривога», Правилах поведінки під час артобстрілу та бомбардування, Правилами поведінки з вибухонебезпечними предметами, Порядком протидії диверсіям і терористичним актам у навчальних корпусах та адміністративних будівлях університету та Алгоритму дій під час вибуху «брудної бомби», ядерної атаки чи аварії на АЕС (<https://salo.li/55c536b>). Соціально-психологічну підтримку здобувачі можуть отримати у Соціально-психологічному центрі, зокрема під час зустрічі ЕГ з адмін.персоналом представник центру Андреева Я. розповіла про діяльність центру та з якими запитами до них можуть звертатись здобувачі та НПП ЗВО. Університет створює безпечне освітнє середовище для здобувачів, підтвердженням цих фактів є наявність «Скриньки довіри», яка розміщена в навчальному корпусі (під час огляду матеріально-технічної бази було продемонстровано), а також online-скринька довіри на сайті ЗВО та кафедри.

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

Здобувачі ОП в процесі спілкування з ЕГ розказали, що комунікація з викладачами куратором, гарантом ОП відбувається під час консультацій, занять, зустрічі з гарантом. Науково-педагогічними працівниками, що забезпечують дану ОП, працівниками деканату, керівництвом університету постійно здійснюється інформаційна та консультативна підтримка здобувачів під час навчання, в т.ч. на платформі Moodle, за допомогою сайту та месенджерів, соцмереж та представників студ.самоврядування. Освітня підтримка здобувачів ВО здійснюється згідно Положення про порядок реалізації студентами права на вибір ОК (<https://salo.li/7efe17A>), Положення про проведення практики здобувачів ВО (<https://salo.li/4bA302a>) та Положення про організацію освітнього процесу (<https://salo.li/4a6dB9e>). В Університеті діє студентське самоврядування університету (<https://salo.li/3C9a28f>) яке виступає проміжною ланкою між студентами та НПП, адміністрацією ЗВО. Під час зустрічі зі студентським самоврядуванням ЕГ дізналась про особливості його роботи: забезпечує захист прав та інтересів студентів, дає можливість для творчої та особистої реалізації. На кожному факультеті є студентський парламент. Представники студентського самоврядування також є у Вченій раді, долучаються до проведення опитувань від адміністрації ЗВО. У ЧНУ діє «фізична» та online скринька довіри (<https://salo.li/5DfBf8A>). В ЧНУ проводиться опитування серед здобувачів вищої освіти, в т.ч. кафедру. Результати опитування можна переглянути на сайті ЗВО (<https://salo.li/942cB8D>), кафедри. Серед здобувачів ОП проводились соціологічні дослідження «Викладач очима студентів», «Першокурсник ЧНУ» (<https://salo.li/E18b8E4>), кафедру Опитування здобувачів щодо реалізації практичної підготовки в межах ОП «Якість та безпека харчової продукції» (<https://salo.li/915a6e3>). Результати засвідчили, що більшість здобувачів є повністю задоволеними якістю ОП.

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

В ЧНУ наявні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами. На платформі Moodle (<https://moodle.chnu.edu.ua/>) яка орієнтована на організацію дистанційного навчання, забезпечення взаємодії між учасниками освітнього процесу, що сприяє формуванню особисто-професійної траєкторії розвитку. Згідно Статуту та Положення про освітній процес ЗВО зобов'язаний створювати необхідні умови для здобувачів з особливими освітніми потребами. Під час огляду матеріально-технічної бази продемонстровано окремих вхід для осіб з особливими освітніми потребами. На 1 поверсі є аудиторії де можна забезпечити очне навчання для здобувачів з особливими освітніми потребами. Також завкафедри розповіла, що у ЗВО розроблено проєкт ліфту для навчального корпусу де здійснюється навчання за ОП, але ще немає необхідних дозволів на встановлення, адже навчальний корпус входить до спадщини ЮНЕСКО. Під час реалізації ОП не було здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами.

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

Під час зустрічі ЕГ зі здобувачами вищої освіти було встановлено, що конфліктних ситуацій за даною ОП не було, проте студенти обізнані та поінформовані щодо наявності скриньки довіри (фізичної та електронної), знають до кого звертатись у випадку цькування, дискримінації, сексуального домагання та інших конфліктних ситуацій. Врегулювання конфліктних ситуацій між учасниками освітнього процесу, включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, цькуванням, дискримінацією та корупцією в ЧНУ регламентуються нормативними документами: Положенням про засади безконфліктних комунікацій та врегулювання спорів учасників освітнього процесу у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича (<https://salo.li/678C5d2>), Антикорупційною програмою ЧНУ 2023-25 роки (<https://salo.li/0361703>), Порядком реагування на випадки булінгу (цькування) у ЧНУ (<https://salo.li/b52200c>), Етичним кодексом Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича (<https://salo.li/0568c54>), Правилами академічної доброчесності у ЧНУ (<https://salo.li/C8C2CB3>), Статутом ЧНУ (<https://salo.li/4b64ACd>) та іншими нормативними документами (<https://salo.li/6411504>). Уповноваженою особою з питань запобігання та виявлення корупції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича призначено на кандидата юридичних наук, доцента кафедри теорії права та прав людини Максимюка О. Д. За всією інформацією і питаннями можна звернутись особисто, написати лист на електронну пошту [anticor@chnu.edu.ua](mailto:anticor@chnu.edu.ua) або на адресу університету: вул. Коцюбинського, 2, м. Чернівці, 58002 також зателефонувавши на гарячу лінію телефоном: 095 64 56 186. Регулюванням конфліктних ситуацій, які виникають у гуртожитку займається комісія з соціальних питань, до складу якої входять заступник директора з виховної роботи Інституту, представники студентського самоврядування та завідувач гуртожитку. Повноваження комісії прописані у Правилах внутрішнього розпорядку в гуртожитках <https://salo.li/F9447cC>. Порухення Правил академічної доброчесності у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича та вирішує та врегулює Етична комісія Навчально-наукового інституту біології, хімії та біоресурсів (<https://salo.li/f556679>). В ЗВО проводять інформаційну роботу щодо попередження дискримінації, сексуальних домагань, булінгу; надають консультації та сприяють вирішенню конфліктних ситуацій; здійснюють контроль за дотриманням принципів академічної етики та доброчесності;

розробляють та впроваджують антикорупційні заходи. На ОПП Якість та безпека харчової продукції випадків сексуальних домагань, дискримінації та конфліктних ситуацій не було.

## **Загальний аналіз щодо Критерію 7:**

### **Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм**

Позитивними практиками є хороша матеріально-технічна база для організації навчального процесу в університеті; бібліотека з широкими можливостями забезпечення освітнього процесу; наявна спортивна інфраструктура; психологічна підтримка студентів. Сильними сторонами є сучасне обладнання лабораторій для наукової діяльності, інтернет-мережа Education roaming (eduroam), додаткові ресурси для забезпечення навчального процесу: EcoFlow , автоматичне переключення серверів на безперебійне живлення, wi-fi в укриттях; вільний доступ до JSTOR Archive Journals, баз Scopus, WoS, репозитарію Cambridge University Press, повнотекстових баз даних ScienceDirect, Springer Nature, повних текстів видань Springer, колекцій EBSCO. Матеріально-технічна база університету забезпечує реалізацію ОП та відповідає підкритеріям 7.1-7.6: безкоштовний Wi-Fi на території ЧНУ, бібліотека, наявні спеціалізовані лабораторії лабораторії (відповідність підкритерію 7.1); здобувачі ВО та НПП мають доступ до інфраструктури та інформаційних ресурсів, необхідних для навчання та наукової діяльності, в умовах дистанційної чи очної форми навчання (відповідність підкритерію 7.2); ЧНУ дотримується встановлених санітарних умов, наявна спортивна інфраструктура забезпечує підтримку хорошого фізичного стану здобувачів, в університеті діє психологічна служба, облаштовано укриття (відповідність підкритерію 7.3); на ОП кураторами, гарантом, НПП здійснюється інформаційна та консультативна підтримка здобувачів (відповідність підкритерію 7.4); в університеті створено умови для навчання осіб з особливими освітніми потребами, здобувачам гарантується доступ до приміщень університету, зручності та комфортне перебування в ЧНУ (відповідність підкритерію 7.5); в університеті впроваджені нормативні документи та процедури реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій та корупції (відповідність підкритерію 7.6). Загалом ОП відповідає критерію 7 за рівнем В.

### **Недоліки**

В ході акредитаційної експертизи ОП ЕГ суттєвих недоліків за критерієм 7 не виявила, проте варто навести наступне. 1. Обмеженість номенклатури наявного технологічного обладнання для вивчення галузевих харчових технологій та їх апаратурного та інженерного забезпечення.

### **Рекомендації**

1. ЕГ рекомендує розширити спектр технологічного обладнання для проведення лабораторних робіт зокрема під час вивчення галузевих харчових технологій та їх апаратурного забезпечення.

### **Рівень відповідності Критерію 7.**

Рівень В

## **Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:**

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

У ЧНУ процедури розроблення, затвердження, реалізації, моніторингу та перегляду освітніх програм підготовки здобувачів вищої освіти регулюються Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм (<https://salo.li/861AaBB>), Положенням про систему внутр.забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<https://salo.li/6269cf6>) та Положенням про порядок проведення внутрішнього моніторингу якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<https://salo.li/E262707>). У розділі 2. Положення про розроблення та реал-ю ОП чітко прописано етапи створення та затвердження нової ОП, у п. 3 Порядок моніторингу та удосконалення ОП у процесі її реалізації прописано етапи перегляду змісту, оновлення та затвердження чинної ОП. Відповідно до п. 3.1. цього положення моніторинг та удосконалення ОП відбувається щорічно, а перегляд ОП проводиться по мірі необхідності, але не рідше одного разу на 4 роки рівня вищої освіти першого (відповідно до п. 3.8). Перегляд та удосконалення ОП в ЧНУ проводиться з метою врахування змін/затверджень Стандартів вищої освіти, змін Стратегії розвитку ЧНУ, пропозицій членів проект.групи, здобувачів ВО; рекомендацій/рецензій стейкхолдерів, представників академ.спільноти ЗВО. ЕГ переглянувши інфор-ю на сайті ЧНУ переконалась, що на ОП Якість та

безпеку харчової продукції всі етапи виконуються згідно даного Положення. Згідно п. 1.3. Положення про порядок пров-я внутр.моніторингу якості освітньої дія-ті та якості ВО мета пров-я моніторингу в ЧНУ спрямована на відстеження тенденцій розвитку та заб-ня якості освіти в Унів-ті, встановлення відповідності фактичних результатів освіт.діял-ті її заявленим цілям, оцінювання причин відхилень від цілей, розробку прогнозу та пропозицій для забезпечення якісної підготовки фахівців; удосконалення внутрішньо університетської системи забезпечення якості освіти та освітньої діяльності. За орган-ю й проведення моніторингу, обробку даних, аналіз рез-ів у ЧНУ відповідає Центр ЗЯВО. Під час зустрічей ЕГ з фокус-групами було підтверджено, що моніторинг ОП в ЧНУ здійсн-я в наступному порядку: Центр ЗЯВО – науково-методична рада Унів-ту – методична рада Інституту – метод.комісія кафедри та члени проектної групи. За результ-ми громад.обговорення ОП, опитувань здобувачів, результатів внутр.моніторингу, проектна група розглядає пропозиції та подає інфор-ю про зміни до ОП на засідання кафедри. Рішення кафедри щодо змін/удосконалення ОП подають на розгляд вченої ради Інституту, потім на розгляд навчально-методичній комісії ЧНУ та за її поданням зміни/удосконалення ОП затверджуються Вченою радою ЧНУ і наказом ректора. Якщо зміни стосуються вибірк.компонент затверджуються на рівні вченої ради Інституту. З усіма пропозиціями та змінами до ОП можна ознайомитись у "Таблиця пропозицій та результати внесених змін до освітньої програми «Якість та безпека харчової продукції»" (<https://salو.li/7fd9CoE>) . З оновленою програмою можна ознайомитись на сайті ЗВО, інституту, а також на сторінці кафедри

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

Під час зустрічей зі здобувачами вищої освіти, студентським самоврядуванням ЕГ було підтверджено, що студентів залучають до процесу перегляду ОП особисто та через органи студентського самоврядування. Випускники підтвердили, що під час навчання на ОП запропонували вилучити Хіміко-аналітичну практику, а вибірк.ову дисципліну Хімія смаку, кольору і запаху перенести у номативні. Ці рекомендації було враховано при оновленні ОП. До складу проектної групи залучена студентка з курсу Заболотня М. В ЧНУ Центр ЗЯВО проводить щорічні опитування здобувачів щодо якості ОП, на основі яких надає ґрунтовний аналіз із зазначенням переваг та потенційних проблем. З результатами опитувань можна ознайомитись на сайті університету (<https://salو.li/442A804>, <https://salو.li/4FF32C9>, <https://salو.li/D283c8E>). Представники студентського самоврядування є членами вченої ради ЗНУ, вченої ради інституту та беруть активну участь в обговоренні всіх питань щодо освітнього процесу. Також студентське самоврядування долучається до проведення опитування здобувачів ВО.

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

ЕГ під час зустрічі з роботодавцями переконалась, що роботодавці залучені до процесу удосконалення даної ОП. За ініціативи кафедри проводяться зустрічі зі стейкхолдерами ( <https://salو.li/f881394>, <https://salو.li/4b2Co22>), круглі столи, вебінари під час яких вони озвучують свої пропозиції, зокрема це були пропозиції збільшити спектр закладів, які відвідують здобувачі під час практичних занять, вибірк.ову дисципліну Експрес-методи аналізу харчових продуктів перенести у нормативні Жиникай В.). Стейкхолдери також залучаються до керівництва практиками та рецензування ОП. Також роботодавців запрошують приймати участь у соціологічному дослідженні кафедри (<https://salو.li/2514629>). Результати обговорень/пропозицій відображено у протоколах засідання кафедри та таблиці пропозицій та результатів внесених змін до освітньої програми «Якість та безпека харчової продукції» (<https://salو.li/7fd9CoE>). На кафедрі розглядають можливість прийняти роботодавця-практика на посаду викладача за сумісництвом.

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

Збирання, аналіз і врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП здійснюється гарантом ОП, завідувачем кафедри, Асоціацією випускників ЧНУ (<https://salو.li/1478751>). Відповідальною особою за комунікацію з випускниками на кафедрі є Сема О. Основними каналами комунікації з випускниками кафедри є месенджери (Viber, Telegram та Месенджер та сторінки кафедри у соцмережах Facebook та Instagram. В ЧНУ функціонують Центр кар'єри і працевлаштування, який організовує майстер-класи, ярмарки, наукові пікніки, Рада стейкхолдерів (<https://salو.li/2442676>), Центр співпраці з підприємствами, Бізнес-інкубатор "Innovation challenge" (<https://salو.li/e82B527>). На сторінці кафедри «Наші випускники» (<https://salو.li/13odAoo>) висвітлення інформація про працевлаштування випускників кафедри та їх кар'єрне зростання. Перший випуск за заявленою ОП відбудеться у червні 2025 року.

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

У ЧНУ Центр забезпечення якості освіти проводить моніторинг якості освіти на ОП. Порядок організації, проведення, аналізу та використання результатів різних видів моніторингу щодо якості освітнього процесу регламентує Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти. Моніторинг якості освіти також передбачає проведення соціологічних досліджень (опитувань). Центр ЗЯВО та Соціологічна лабораторія проводять опитування здобувачів вищої освіти «Першокурсник ЧНУ» «Викладач очима студента», «Оцінка якості змісту та реалізації ОП». Результати проведеного дослідження оприлюднюються на сайті університету на сторінці Центру забезпечення якості освіти ЗНУ та є доступними для усіх бажаючих (<https://salo.li/4a43813>). Кафедра також проводить опитування здобувачів щодо реалізації практичної підготовки в межах ОП «Якість та безпека харчової продукції» (<https://salo.li/7c43773>), опитування роботодавців та стейкхолдерів стосовно вдосконалення практик ОП (<https://salo.li/bo36d6D>). Результати соціологічних опитувань Центр ЗЯВО обговорюються на методичній раді ЧНУ та передаються кафедрам, інститутам, факультетам. Зокрема щодо даної ОП було висловлено побажання щодо зустрічей здобувачів ВО з гарантом ОП. Керівництво кафедри на це відреагувало провівши обговорення отриманих результатів на засіданні кафедри, створенням фізичної скриньки довіри (<https://salo.li/b6a0501>) та власне організацією зустрічей з гарантом ОП (<https://salo.li/04353bC>). Також під час здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості виявлені та скориговані недоліки ОП, а саме уточнені матриці відповідностей ОП, рецензії-відгуки представників академічної спільноти та зовнішніх стейкхолдерів розміщено на новому сайті кафедри, оприлюднено інформацію про виробничі практики за ОП (бази, РП, силабуси тощо), силабуси та робочі програми всіх ОК (<https://salo.li/28D91Ae>).

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

ОП «Якість та безпека харчової продукції» акредитацію проходить вперше, тому результатів зовнішнього забезпечення якості вищої освіти немає. Під час зустрічі з гарантом, авторами ВСО ЕГ розповіли, що робоча група даної ОП врахувала зауваження та пропозиції отримані у 2021 р. при акредитації ОП першого (бакалаврського) рівня вищої освіти «Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів», зокрема щодо кадрового складу НПП: викладачі заявленої ОП отримали додаткову вищу освіту, закінчивши магістратуру за спеціальністю 181 Харчові технології і здобули вищу освіту за ОКР Магістр у Державному біотехнологічному університеті (м. Харків, 2022 р.), всі викладачі кафедри пройшли довготермінове стажування (більше 6 міс.) на підприємствах харчової промисловості. Було удосконалено вибірккову частину відповідно до діючого «Положення про порядок реалізації студентами ЧНУ ім. Ю. Федьковича права на вибір навчальних дисциплін»; сформовано загально кафедральний каталог вибіркових освітніх компонентів, з якого вилучено ті, які дублювали одна одну і несли безальтернативний характер. Слід відзначити, що в університеті розроблено процедури реагування на зауваження і пропозиції, які виникають в результаті роботи акредитаційних комісій з ОП різних спеціальностей. Висновки цих комісій розглядають і аналізують на засіданнях Вчених і методичних рад університету і його підрозділів. Приймаються відповідні заходи щодо їх усунення.

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

У ході зустрічей ЕГ встановлено, що в ЧНУ сформована культура якості ВО, що сприяє постійному розвитку ОП й освітньої діяльності. Політика й процедури ефективності забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти регулюється Положенням про порядок проведення внутрішнього моніторингу якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<https://salo.li/E262707>). За здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти відповідають різні структурні підрозділи, кожен з яких виконує певні функції: на рівні кафедри (гарант, проектна група, завідувач, методична комісія кафедри) розробляють ОП, здійснюють її реалізацію, проводять поточний моніторинг якості її змісту та удосконалюють через взаємодію із здобувачами, роботодавцями, фахівцями галузі, стейкголлдерами, роботодавцями випускниками та ін.); на рівні Інституту здійснюється моніторинг і контроль якості змісту ОП та освітнього процесу з її реалізації; на рівні університету – навчальний відділ, Центр ЗЯВО, науково-методична рада, які організують періодичні (комплексні/тематичні) моніторингові дослідження якості освітнього процесу та освітньої діяльності його учасників; наглядова Рада, Ректор, Вчена рада університету приймає рішення на рівні університету щодо стратегії і політик забезпечення якості, затвердження нормативних актів, програм дій та заходів, затвердження та закриття ОП. ЧНУ практикує проведення щорічного моніторингу програм задля актуалізації ОП та покращення формування культури якості освіти. Учасники зацікавлені сторони академічної спільноти можуть бути залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та залучені до розробки, погоджень, затвердження, оновлення та реалізації ОП на всьому етапі її функціонування та мають право на висловлення власних думок і пропозицій щодо її удосконалення під час громадського обговорення змін до ОП, моніторингу ОП, рецензування ОП, засідання проектної групи, кафедри, методичної комісії кафедри, методичної ради Інституту, вченої ради Інституту, методичної ради ЧНУ, Вченої ради ЧНУ.

## Загальний аналіз щодо Критерію 8:

### Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Позитивними практиками є щорічне оновлення та перегляд ОП; фактичне врахування пропозицій та зауважень здобувачів вищої освіти, роботодавців; залучення роботодавців до проведення практик; проведення опитувань здобувачів ВО та стейкхолдерів-роботодавців щодо реалізації практичної підготовки в межах ОП та вдосконалення практик. ЕГ встановлено, що внутрішня система забезпечення якості освіти у контексті ОП є дієвою (відповідність підкритерію 8.1); усі групи стейкхолдерів мають можливість подавати свої пропозиції/зауваження, в т.ч. через систему публічного обговорення на сайті ЗНУ, (відповідність підкритеріям 8.2-8.3); на кафедрі існує практика збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників (відповідність підкритерію 8.4); проведення соціологічного опитування стейкхолдерів, здобувачів ВО дозволяє вчасно виявляти недоліки ОП і відповідно реагувати (відповідність підкритерію 8.5); при удосконаленні ОП бралися до уваги рекомендації та зауваження отримані під час акредитації інших ОП випускаючої кафедри (відповідність підкритерію 8.6); побудована в ЧНУ культура якості освіти сприяє постійному розвитку освітньої програми та освітньої діяльності за ОП (відповідність підкритерію 8.7). ЕГ вважає, що ОП загалом відповідає критерію 8 за рівнем В.

### Недоліки

Під час проведення дистанційної акредитації ЕГ недоліків не виявлено.

### Рекомендації

1. ЕГ рекомендує вказувати в результатах опитування здобувачів щодо реалізації практичної підготовки в межах ОП «Якість та безпека харчової продукції», яке проводить кафедра, репрезентативну вибірку учасників опитування та додати питання яке б уточнювало яку саме практику проходить здобувач ВО.

### Рівень відповідності Критерію 8.

Рівень В

## Критерій 9. Прозорість та публічність:

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

В Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича визначені зрозумілі й чіткі правила та процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, які є доступними для ознайомлення на сайті ЧНУ у розділі меню Університет – Важливо – Нормативні документи (<https://salو.li/1f05789>), зокрема: Статут ЧНУ імені Юрія Федьковича (<https://salو.li/ECCBbB3>), Концепція розвитку ЧНУ на 2023-2026 роки (<https://salو.li/5379b28>), Стратегічний план розвитку ЧНУ на 2025-2029 роки (<https://salو.li/88262AE>), Колективний договір Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича на 2022-2025 рік (<https://salو.li/D8B2f5A>), Правила внутрішнього трудового розпорядку ЧНУ (<https://salو.li/8DE8Bbc>), Порядок реалізації здобувачами вищої освіти Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича права на вибір навчальних дисциплін (<https://salو.li/e5043B2>), Порядок визнання у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (<https://salو.li/0837120>), Положення про організацію освітнього процесу (<https://salو.li/4F55f1B>), Положення про виявлення та запобігання академічному плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича (<https://salو.li/EcCd2CD>), Положення про організацію проведення моніторингу якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича (<https://salو.li/829ad3a>), На сайті університету у розділі Новини (<https://www.chnu.edu.ua/novyny/>) та Освітня діяльність (<https://salو.li/603F909>) було розміщено інформацію щодо проведення акредитаційної експертизи ОП «Якість та безпека харчової продукції» (<https://salو.li/C77F465>), зокрема вказано дату та час відкритої зустрічі (<https://salو.li/4d07cco>). У пункті меню Навчання – Регулювання освіти – Акредитація (<https://salو.li/5FeD38D>) відображено актуальну інформацію щодо акредитації освітніх програм ЗВО усіх рівнів ВО на цей рік, в т.ч. і ОПП Якість та безпека харчової продукції, а також дані щодо акредитації освітніх програм у попередні роки (відомості про самооцінювання, програми проведення акредитаційних експертиз, звіти експертів, висновки ГЕР, рішення НАЗЯВО та сертифікати про акредитацію). Під час проведення дистанційної акредитації ЕГ з'ясовано, що студенти мають вільний доступ до переліку вибіркового дисциплін на сторінці кафедри (<https://salو.li/4CB87d2>) та на сайті університету (Каталог загальноуніверситетських вибіркового дисциплін <https://salو.li/EFC525b>). Здобувачі, стейкхолдери долучаються до опитувань, які проводить університет та кафедра.

Усі учасники освітнього процесу та стейкхолдери мають змогу публічно ознайомитись зі звітами проведених опитувань (<https://salo.li/1D6CB51>, <https://salo.li/Fo66A55>, <https://salo.li/35bCada>). Вищезазначене підтверджує концепцію публічності ЧНУ.

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

Під час проведення дистанційної акредитації ЕГ було перевірено достовірність інформації щодо оприлюднення на офіційному сайті ЗВО проєкту ОПП. У визначені терміни проєкт ОПП оприлюднюється на сайті університету у розділі Події (<https://salo.li/72e970E> (2024), <https://salo.li/8D4DeaA> (2025)) та на сторінці кафедри (<https://salo.li/3a6AF15>) для публічного обговорення та отримання пропозицій і зауважень всіх заінтересованих сторін. Зауваження та пропозиції можна надсилати на [chemfood@chnu.edu.ua](mailto:chemfood@chnu.edu.ua) З ОПП попередніх років можна ознайомитись за посиланням <https://salo.li/F9faae7>. Під час зустрічей ЕГ з зі здобувачами, представниками студентського самоврядування та стейкхолдерами ЕГ отримала інформацію, що гарант та працівники кафедри відкриті до пропозицій з боку студентів, стейкхолдерів та враховують їх побажання. Зокрема, студенти запропонували вилучити з ОПП Хіміко-аналітичну практику, як таку, що дублює інші ОК та ОК Хімія смаку, кольору і запаху перенести з вибіркової у нормативні дисципліни, стейкхолдери запропонували вибірккову ОК Експрес-методи аналізу харчових продуктів перенести у нормативні ОК (<https://salo.li/1406688>, <https://salo.li/22098Do>, <https://salo.li/5e62E57>, <https://salo.li/aab7b17>, <https://salo.li/2B5DF72>, <https://salo.li/5D9633f>). Це свідчить про відкритість процесу розробки та впровадження ОП, надаючи можливість широкому колу осіб долучитися до процесу оновлення ОП.

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

На сьогоднішній день здобувачі, стейкхолдери та інші зацікавлені особи повною мірою мають доступ до змісту освітньої програми, можуть ознайомитися з її особливостями та на основі представлених на сайті відомостей ухвалити свідоме рішення щодо вступу. На сайті ЧНУ наявна ОПП Якість та безпека харчової продукції (<https://salo.li/C6316ff>), інформація про ОПП (<https://salo.li/89781e2>), перелік вибіркової дисциплін загальнокафедрального каталогу (<https://salo.li/E303881>) та загальноуніверситетських вибіркової дисциплін (<https://salo.li/9bdoC8C>), силабуси, робочі програми освітніх компонент (<https://salo.li/A72b046>), рецензії-відгуки на освітню програму (<https://salo.li/A72b046>). На сторінці кафедри (<https://salo.li/19f8299>) оприлюднено Положення про кафедру, та інформацію про діяльність кафедри (навчальну, наукову, навчально-виховну роботу, практичну підготовку, співробітництво тощо. Додатково ознайомитись з діяльністю випускаючої кафедри можна на її сторінці у Facebook та Instagram (<https://salo.li/a0a4a58>, <https://salo.li/f645AB7>). У ЧНУ запущено новий сайт, на який перенесено інформацію зі старого сайту ЗВО, також активно наповнюється актуальною інформацією. Зі службою технічної підтримки можна зв'язатись за допомогою ел.пошти, яка вказана на сайті ЗВО (<https://salo.li/9e94BbD>) Вищезазначене свідчить про прозорість університету щодо його навчальних програм, що дозволяє здобувачам, НПП, стейкхолдерам та іншим зацікавленим сторонам ознайомитися з ОПП, навчальними дисциплінами, що відповідно забезпечує розуміння та підготовку до процесу навчання.

## **Загальний аналіз щодо Критерію 9:**

### **Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм**

Позитивними практиками у ЧНУ є чіткі та зрозумілі правила та процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу; ЗВО має сторінки у соцмережах Facebook, Instagram, Youtube; навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів має сторінку у соцмережі Facebook; кафедра також має сторінки у соцмережах Facebook, Instagram; комунікація зі здобувачами відбувається завдяки месенджерам; висвітлення на сайті актуальної інформації щодо проведення акредитаційних експертиз, інформації щодо програми візиту в цілому, та часу відкритої зустрічі зокрема, що підтверджує концепцію публічності. Під час проведення дистанційної акредитації ЕГ переконалася, що ОП «Якість та безпека харчової продукції» в ЧНУ відповідає підкритеріям 9.1-9.3: існують чіткі та зрозумілі правила та процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу (відповідність підкритерію 9.1), на сайті ЗВО вчасно оприлюднюється проєкт ОПП для публічного обговорення, на сторінці кафедри оприлюднюється проєкт, результати обговорення та таблиця змін ОПП, рецензії-відгуки (відповідність підкритерію 9.2), на сайті ЗВО, факультету та кафедри є вільний доступ до змісту ОПП, також на сторінці кафедри є доступ до навчального плану, силабусів, робочих програм навчальних дисциплін (відповідність підкритерію 9.3). ЕГ вважає, що ОП загалом відповідає критерію 9 на рівні В.

## **Недоліки**

Під час проведення дистанційної акредитації ЕГ недоліків не виявлено.

## **Рекомендації**

1. З метою подальшого здійснення постакредитаційного моніторингу рекомендовано оприлюднювати відомості про зміни, що зазнала ОП і освітня діяльність на ОП після акредитації

## **Рівень відповідності Критерію 9.**

Рівень В

## **Критерій 10. Навчання через дослідження:**

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

**4. Заклад вищої освіти організаційно та матеріально забезпечує можливості для виконання наукових досліджень (творчих проєктів) і апробації їх результатів відповідно до тематики аспірантів (ад'юнктів) (проведення регулярних конференцій, семінарів, колоквіумів, концертів, спектаклів, майстер-класів, персональних виставок, публічних виступів, надання доступу до використання лабораторій, обладнання, інформаційних та обчислювальних ресурсів тощо)**

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

#### **Загальний аналіз щодо Критерію 10:**

**Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм**

*не застосовується*

#### **Недоліки**

*не застосовується*

#### **Рекомендації**

*не застосовується*

#### **Рівень відповідності Критерію 10.**

*не застосовується*

### **IV. Інші спостереження**

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

*дані відсутні*

### **V. Підсумки**

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

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

<b>Критерій 1.</b> Проектування та цілі освітньої програми	<b>B</b>
<b>Критерій 2 .</b> Структура та зміст освітньої програми	<b>B</b>

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

За результатами акредитаційної експертизи рішенням експертної групи є **акредитація**.

*Додатки до звіту:*

<b>Документ</b>	<b>Назва файла</b>	<b>Хеш файла</b>
Додаток	<i>ID 56495 Додаток 1.pdf</i>	q8Wyu8Uio/QszMUm1gstOzqBALHrmIoKk9Bj9S5 WcHA=

\*\*\*

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 доброчесно.

*Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.*

Керівник експертної групи

**Серік Максим Леонідович**

Члени експертної групи

**Прісс Олеся Петрівна**

**Лабарткава Валентина Костянтинівна**