

ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

| | |
|---------------------|---|
| Заклад вищої освіти | Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького |
| Освітня програма | 6655 Технології зберігання, консервування та переробки м'яса |
| Рівень вищої освіти | Магістр |
| Спеціальність | 181 Харчові технології |

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

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

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

Використані скорочення:

ID - ідентифікатор

ВСП - відокремлений структурний підрозділ

ЄДЕБО - Єдина державна електронна база з питань освіти

ЄКТС - Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

ЗВО - заклад вищої освіти

ОП - освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про освітню програму

| | |
|-------------------------------|--|
| Назва ЗВО | Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького |
| Назва ВСП ЗВО | не застосовується |
| ID освітньої програми в ЄДЕБО | 6655 |
| Назва ОП | Технології зберігання, консервування та переробки м'яса |
| Галузь знань | 18 Виробництво та технології |
| Спеціальність | 181 Харчові технології |
| Спеціалізація (за наявності) | відсутня |
| Рівень вищої освіти | Магістр |
| Вид освітньої програми | Освітньо-професійна |

2. Відомості про склад експертної групи та акредитаційну експертизу

| | |
|------------------------------------|---|
| Склад експертної групи | Болгова Наталія Вікторівна, Цюндик Олександр Григорович, Омельченко Марія Сергіївна, Антюшко Дмитро Петрович (керівник) |
| Залучений представник роботодавців | не застосовується |
| Дати візиту до ЗВО | 28.10.2024 р. – 30.10.2024 р. |

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

Відомості про самооцінювання ОП https://lvet.edu.ua/images/step/2024/03/19/%D0%92%D1%96%D0%B4%D0%BE%D0%BC%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96_%D0%A1%D0%9E_212_%D0%92%D0%B5%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%Bo_%D0%B3%D1%96%D0%B3%D1%96%D1%94%D0%BD%D0%Bo_%D1%81%D0%B0%D0%BD%D1%96%D1%82%D0%B0%D1%80%D1%96%D1%8F_%D1%96_%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%B7%D0%Bo.pdf

Програма візиту експертної групи https://lvet.edu.ua/images/step/2024/10/21/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%Bo_%D0%B2%D1%96%D0%B7%D0%B8%D1%82%D1%83_%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D1%96%D0%B2_%D0%9E%D0%9F_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%97_%D0%B7%D0%B1%D0%B5%D1%80%D1%96%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D1%82%D0%Bo_%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BA%D0%B8_%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%Bo.pdf

4. Інформація про наявність у звіті інформації з обмеженим доступом

Звіт не містить інформацію з обмеженим доступом

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

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

відсутні

II. Резюме

Висновок щодо відповідності критеріям. Позитивні практики за освітньою програмою:

ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» за спеціальністю 181 «Харчові технології» за II (магістерським) рівнем ВО у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнології ім. С.З. Гжицького обсягом 90 кредитів ЄКТС відповідає вимогам ЗУ «Про вищу освіту», зокрема за формами здобуття ВО, її строками. Аналіз ОП на відповідність вимогам Стандарту ВО зі спеціальності «Харчові технології» ОС «магістр» свідчить, що вона відповідає за критеріями 3-9, проте не відповідає за критеріями 1 і 2. Позитивними практиками є: 1. Досить активна співпраця з роботодавцями при розробці та реалізації ОП, зокрема надання можливості проведення практичних занять у виробничих і лабораторних умовах. 2. Налагоджена практика рейтингування задіяних НПП, практика оприлюднення їх рейтингу. 3. Активна робота студентського самоврядування та наукового товариства студентів і молодих вчених у ЗВО. 4. Наявність в ЗВО сертифікованої системи управління якістю освіти (сертифікована відповідність вимогам стандарту ДСТУ ISO 9001:2015). 5. Високий рівень зацікавленості роботодавців у випускниках ОП, що обумовлює працевлаштування випускників за фахом від 60%. 6. Наявність філій кафедри на базі провідних підприємств м'ясної галузі, закладів освіти.

Недоліки

1. Невідповідність визначених в ОПП компетентностей і ПРН, зокрема СК 4, ПРН 3, 5, 6, 7, 9, 10, визначеним Стандартом ВО за II (магістерським) рівнем. 2. Досягнення програмного результату навчання 14 у межах освітніх компонентів ОПП є неможливим, оскільки навчальні результати, зазначені в програмах компонентів (4, 11, 12, 13), не узгоджуються з їх змістом (перелік тем, завдань). 3. Недостатнє інформування та обізнаність здобувачів вищої освіти про роботу наукового гуртка кафедри «М'ясо&ТехЛаб». 4. Зниження кількості публікацій за результатами наукової діяльності в тому числі в наукометричних баз даних Scopus, Web of Science. 5. Недостатня інформованість ЗдВО про отримання знань шляхом неформальної та/або інформальної освіти. 6. Зниження рівня академічної мобільності серед НПП та здобувачів вищої освіти. 7. Низька обізнаність здобувачів щодо процедур оскарження результатів контрольних заходів та процедур врегулювання конфлікту інтересів. 8. Система оприлюднення проєктів ОП, їх обговорення потребує коригування. 9. Низький рівень поінформованості здобувачів ВО про можливість участі в удосконаленні ОП. 10. Відсутні написи шрифтом Брайля для здобувачів із вадами зору. В сховищі відсутні умови для перебування там здобувачів з особливими потребами. 11. Недостатня поінформованість ЗдВО стосовно процедур регулювання освітнього процесу. 12. Непослідовне використання в представлених матеріалах різних мовленнєвих форм.

Рекомендації

1. У проєкті ОПП на 2025/2026 н.р. забезпечити відповідність ПРН, встановлених Стандартом ВО, ПРН, визначеним в ОПП з урахуванням додатково включених, направлених на діяльність у м'ясній промисловості. Періодично проводити опитування роботодавців і випускників із метою аналізу їх пропозицій рекомендацій при моніторингу ОП. 2. Відповідно до затвердженої ОПП зміст і наповнення освітніх компонентів мають розроблятися з урахуванням відповідності програмним результатам навчання та забезпечуватися робочими навчальними програмами і силабусами. 3. Покращити інформування здобувачів вищої освіти про існування, функціонування і переваги роботи в складі наукового гуртка кафедри. Недолік рекомендовано усунути протягом 2024-2025 н.р. 4. Рекомендовано протягом 2024-2025 н.р. більш активно залучати здобувачів вищої освіти та НПП до публікації наукових статей у профільних журналах, в тому числі включених в наукометричні бази даних Scopus, Web of Science та до участі у наукових конференціях. Підвищити рівень академічної мобільності серед здобувачів вищої освіти та НПП за рахунок віртуальних обмінів у сферах вищої освіти та молоді і онлайн програм стажувань. Недолік рекомендовано усунути протягом 2024-2025 н.р. та реалізувати надалі. 5. Запровадити регулярну практику здобуття знань та навичок ЗдВО через неформальну та/або інформальну освіту. 6. Активніше проводити інформаційну роботу серед НПП і здобувачів ВО щодо перспектив і перевагакадемічної мобільності. 7. Покращити обізнаність здобувачів ВО щодо процедур оскарження результатів контрольних заходів та процедур врегулювання конфлікту інтересів шляхом проведення інформування здобувачів, проведення відповідних семінарів та проведенню контролю знань (усне опитування, тестування, тощо). Рекомендовано усунути недолік упродовж 2024-2025 н.р. 8. Рекомендовано упродовж 2024-2025 навчального року та надалі врахувати побажання випускників, та посилити залучення

професіоналів-практиків до реалізації навчального процесу, в тому числі й з закордонних підприємств та ЗВО. 9. До початку нового навчального року посилити систему контролю за відповідністю всіх норм ОПП вимогам профільного Стандарту ВО, розробкою методичного забезпечення ОП, правил вступу на неї, зокрема в контексті усунення російськомовних джерел, забезпечення актуальності переліків рекомед. джерел. Активніше проводити роз'яснювальну роботу серед здобувачів ВО щодо популяризації академічної культури забезпечення якості освіти. Посилити інформування здобувачів ВО про можливість їх участі в процесі удосконалення ОП. Забезпечувати системну участь представників роботодавців в удосконаленні ОП. 10. Додатково використовувати написи шрифтом Брайля для здобувачів із вадами зору, передбачити можливість перебування у сховищах здобувачів з особливими потребами. 11. Забезпечити проведення циклу інформаційних заходів інформування ЗдВО щодо процедур регулювання освітнього процесу. 12. В матеріалах, що представляються, забезпечити використання державної чи англійської мови.

III. Аналіз

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

Критерій 1. Проектування освітньої програми:

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

ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» реалізується переважно на кафедрі технологій м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів факультету харчових технологій та біотехнології. ОП реалізується в форматі освітньо-професійної. Визначені в ОПП результати навчання досягаються за рахунок вивчення нормативних навчальних дисциплін циклу загальної та професійної підготовки. Проведений ЕГ аналіз змісту та складових освітніх компонент ОП, результатів проведених зустрічей із представниками фокус-груп (роботодавців, здобувачів ВО, НПП, персоналу ЗВО і випускників ОП) свідчать про те, що освітній процес за ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» в ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького певною мірою дозволяє досягти результатів навчання, визначених стандартом ВО за спеціальністю 181 «Харчові технології» за II (магістерським) рівнем, затвердженого наказом МОНУН[№]1295 Важливо відзначити, що ОП передбачено досить значне звуження передбачених відповідним профільним Стандартом ВО результатів навчання здобувачів ВО під окрему складову компоненту - продукцію м'ясної промисловості. Зокрема, дане звуження результатів навчання здобувачів ВО виражене в сформульованих в ОПП СК 4, ПРН 3, 5, 6, 7, 9, 10. Варто також відзначити, що визначені ОП ОК 8 («Інноваційні технології в м'ясній галузі») і ОК 10 («Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини»), у першу чергу, направлені на формування результатів навчання здобувачів ВО саме в сфері технологій м'ясної продукції. ЕГ також встановлено, що визначені в ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» компетентності (загальні та спеціальні) і програмні результати навчання ОП загалом забезпечуються обов'язковими компонентами ОП.

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

Професійний стандарт за спеціальністю 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти відсутній.

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

ЕГ проаналізовано, що згідно з положеннями, визначеними в ОПП, цілями навчання за ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» є формування у здобувачів вищої освіти загальних і професійних компетентностей, необхідних для розв'язання складних задач та проблем харчових технологій, організації діяльності м'ясопереробних підприємств, що передбачає впровадження інновацій для виготовлення м'ясних продуктів що відповідають сучасним вимогам якості та безпеки. Встановлено, що дані цілі цілком відповідають місії

ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького – створення та надання освітніх та наукових послуг для нинішнього та майбутніх поколінь на засадах прийнятності традицій та інновацій задля забезпечення поступального розвитку України, сформульованої в Стратегії розвитку Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького на 2021-2030 р. (https://lvet.edu.ua/images/doc/NormativniDocumentu/strategy_rozvtuku.pdf). ЕГ також проаналізовано, що перелічені цілі ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» досить чітко співвідносяться зі стратегічними цілями ЗВО (утвердження Університету як провідного вітчизняного науково-дослідницького, освітнього та інноваційного центру; забезпечення особистісного та професійного зростання здобувачів ВО, формування компетенцій, що визначають конкурентоспроможність випускників в Україні та світі; всебічний розвиток креативного потенціалу науково-педагогічних працівників Університету; формування іміджу Університету як міжнародного освітнього та дослідницького центру; сприяння становленню гармонійно розвиненої особистості, активного члена суспільства, патріота України; створення сучасної інфраструктури та системи управління, спрямованих на забезпечення ефективної діяльності Університету; здійснення вагомого вкладу у суспільний розвиток через дослідження, генерування нових знань, їх поширення та підготовку конкурентних фахівців і креативних особистостей), визначеними з метою реалізації місії ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького.

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

Метою ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» є підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців, здатних до виконання наукових досліджень та комплексного розв'язання складних завдань в організаційно-технологічній, проєктно-технологічній та організаційно-управлінській системах функціонування підприємств м'ясної промисловості на основі використання державних стандартів вищої освіти та освітньої підготовки відповідно до інтересів, здібностей та потреб суспільства. ЕГ проаналізовано, що ОП містить 5 загальних і 9 спеціальних компетентностей, 14 ПРН. Проведений ЕГ аналіз відомостей про СА свідчить, що при розробці та перегляді ОП досить активно ведеться співпраця із зацікавленими сторонами (<http://surl.li/snxzv>). У результаті проведення онлайн-зустрічі з представниками здобувачів ВО встановлено факт їх участі в процесі перегляду змісту ОП. Зокрема, студент 2 курсу навчання Наливайко В. підтвердив даний факт (розширення каталогу вибіркових дисциплін за його пропозицією). Також здобувачі ВО підтвердили факт проведення анкетування щодо удосконалення змісту ОП. У ході проведення онлайн-зустрічі з представниками стейкхолдерів ЕГ також підтверджено даний факт, зокрема HR-директор компанії «Торговий дім «Галицька свіжина» Кукурудза О. підтвердила співпрацю з ОП, участь у перегляді змісту ОП, врахування пропозицій представників організації щодо організації процесу навчання. Прикладом цього є розширення обсягу виробничої практики з 5 до 6 кредитів ЄКТС, її перенесення на II семестр, залучення здобувачів ВО на виробничу практику, проведення практичних і лабораторних занять на їх базі, практику працевлаштування випускників ОП. Представниця компанії «Агроль» Стехній Н. також підтвердила практику співпраці з ОП, зокрема долучення до визначення обов'язкових ОК, змісту дисциплін, врахування рекомендацій при формуванні тематики кваліфікаційних робіт, залучення студентів на практику. Менеджер ТОВ «Барком» Глова А. також підтвердила співпрацю з ОП, зокрема участь в обговоренні змісту ОП, забезпечення базою практики, працевлаштування випускників. У той же час, ЕГ констатує відсутність системності в опитуваннях роботодавців, зокрема відсутність інформації про результати таких анкетувань.

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

На основі проведеного аналізу матеріалів, онлайн-зустрічей із представниками фокус-груп ЕГ констатує, що мета ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», ПРН за нею визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки, спеціальності, ринку праці, галузевого та регіонального контексту, досвіду аналогічних ОП, тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці, галузевого та регіонального контексту. Встановлено, що при формуванні ПРН було враховано тенденції розвитку науки у сфері знання англійської мови (ОК 1), управлінської діяльності (ОК 6), використання ресурсозберігаючих технологій (ОК 7) та ін. Також визначення мета і ПРН за ОП враховує тенденції спеціальності, зокрема за рахунок вивчення професійно-орієнтованих ОК і ВК. Галузевий і регіональний контекст, у т.ч. враховано з урахуванням тенденцій розвитку харчової промисловості Львівщини, релокації в західний регіон значної кількості підприємств із інших частин країни, постраждалих від агресії РФ. У ході онлайн-зустрічі з представниками стейкхолдерів ЕГ підтверджено практико-орієнтованість ОП. Зокрема, представники роботодавців Кукурудза О., Стехній Н., Глова А. необхідність у випускниках ОП як на регіональному рівні Львівщини, так і на загальнонаціональному рівні. ЕГ також встановлено, що при створенні та удосконаленні ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» вивчався та використовувався досвід іноземних і вітчизняних ЗВО, а саме Національного ун-ту харчових технологій (м. Київ), НУБіП (м. Київ), Одеського національного технологічного університету (м. Одеса), Львівський національний університет ім. Івана Франка (м. Львів), Тернопільського національного технічного університету ім. І. Пулюя (м. Тернопіль), Вроцлавського природничого. ун-ту (Польща). Зокрема вивчався досвід наповнення ОП обов'язковими і вибірковими ОК, забезпечення їх змісту, методів і форм викладання.

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ встановлено, що ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» не відповідає визначеним вимогам за п. 1.1, оскільки характеризується звуженою спеціалізацією результатів навчання з орієнтацією на м'ясопереробну промисловість (обмеження передбачених відповідним Стандартом ВО положень). У той же час, ОП відповідає за п. 1.2–1.5. Позитивною практикою є досить активне залучення роботодавців до розробки та реалізації ОП, зокрема щодо забезпечення можливості проведення практичних занять у виробничих і лабораторних умовах.

Недоліки

Невідповідність визначених в ОПП компетентностей і ПРН, зокрема СК 4, ПРН 3, 5, 6, 7, 9, 10, визначеним Стандартом ВО за II (магістерським) рівнем. Відсутність системності в опитуваннях роботодавців, випускників ОП щодо удосконалення її змісту, зокрема наразі відсутні результати таких анкетувань.

Рекомендації

У проєкті ОПП на 2025/2026 н.р. забезпечити відповідність ПРН, визначених Стандартом ВО, ПРН, визначеним в ОПП з урахуванням додатково включених, додатково направлених на діяльність у м'ясній промисловості. Періодично проводити опитування роботодавців і випускників із метою аналізу їх пропозицій рекомендацій при моніторингу ОП.

Рівень відповідності Критерію 1.

Рівень E

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 освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» та окремих її навчальних компонентів (у кредитах ЄКТС) становить 90, що відповідає вимогам законодавства стосовно навчального навантаження (Закон України «Про вищу освіту» (№848-VIII від 26.11.2015 р.), стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти, ухвалений у 2020 р.). Це підтверджується навчальним планом від 28.12.2023 р. та переліком освітніх компонентів, зазначених у ОПП від 28.12.2023 р. Кількість кредитів, що забезпечують досягнення програмних результатів навчання, становить 66, а дисципліни за вибором студентів – 24 кредити, що складає 26,7% від загальної кількості кредитів. Матриця відповідності свідчить про забезпечення обов'язковими компонентами програми програмних результатів навчання. На вебсайті закладу вищої освіти опублікована оновлена освітньо-професійна програма (<https://lvet.edu.ua/index.php/navchalna-robota/osvitni-prohramy.html>), розроблена з урахуванням побажань студентів і роботодавців, на основі результатів анкетування. Програма сприяє індивідуалізації навчання, оскільки включає перелік дисциплін вільного вибору, що дозволяє здобувачам вищої освіти вибудувати власну освітню траєкторію. Матриці відповідностей є обов'язковою складовою програми і забезпечують зв'язок між програмними результатами, загальними і фаховими компетентностями та результатами навчання кожного освітнього компонента.

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

Відповідно до ОПП, здобувачі повинні отримати інтегральну компетентність, що включає 5 загальних і 9 спеціальних компетентностей, з яких 3 є додатковими. Здобувачі повинні також досягти 14 програмних результатів навчання, з яких 3 є додатковими і не визначені стандартом. ОПП містить 13 обов'язкових освітніх компонентів та 8

вибіркових. ЕГ провела аналіз змісту ОПП та прийшла до висновку, що ОК 3, відповідно до переліку тем в робочій навчальній програмі дисципліни та аналізу ОК в системі дистанційного навчання moodle, не забезпечує ПРН 10, 12 опрацюванням теми №3. Аналіз робочої програми навчальної дисципліни ОК 4 показав, що перелік ПРН не в повній мірі відповідає матриці ОПП, а саме сплутано ПРН 13 та 14. Ознайомившись з переліком тем ОК4 у програмі дисципліни, системі дистанційного навчання moodle встановили, що ОК не забезпечує унікальний ПРН «Використовувати знання професійної та цивільної безпеки для ефективного функціонування підприємств харчової промисловості», а також ПРН5, ПРН11. Теми, перелік питань не враховують специфіку галузі, розкривають загальний зміст цивільного захисту населення. Зміст, перелік тем в робочій навчальній програмі дисципліни ОК 6 за не дозволяє в повній мірі висвітлити питання визначені ПРН 5. В системі дистанційного навчання moodle наповнення ОК 6 відсутнє. Для ОК 13 не розроблено робочу навчальну програму (<https://lvet.edu.ua/index.php/planu-i-prohramy.html>), у відомостях самооцінювання представлено методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи. У відповідних методичних рекомендаціях не зазначено які саме ПРН кваліфікаційна робота має забезпечувати. Аналізуючи матрицю забезпечення ПРН відповідними освітніми компонентами, ОК 13 має забезпечувати всі чотирнадцять. Аналіз кваліфікаційних робіт здобувачів дозволяє зробити висновок про відсутність в них інформації щодо забезпечення унікального ПРН 14. Згідно відомостей самооцінювання ПРН 14 забезпечують ОК4, 11, 12, 13. Аналіз ОК 11 Виробнича практика, ОК 12 Дослідницька практика свідчить про невідповідність її ОПП від 28.12.2023 р. за семестрами, кількістю кредитів ЄКТС, порушена нумерація ПРН, теми або питання які б забезпечували набуття ПРН 14 не становленні. ЕГ дійшла висновку, ПРН 14, виведений як унікальний для даної ОПП, не забезпечується відповідними ОК, визначеними в матриці. В процесі спілкування зі здобувачами та НПП зауважень щодо послідовності вивчення окремих освітніх компонентів не виявили.

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

Аналізуючи ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» слід зазначити відповідність її загального змісту предметній області на магістерському (другому) рівні вищої освіти. ОПП містить необхідні освітні компоненти, забезпечуючи здобувачам вищої освіти необхідні для м'ясної галузі знання та практичні навички. Слід зазначити, що це звужує можливості здобувачів, що навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології». Програма включає в себе такі дисципліни, Інноваційні технології в м'ясній галузі + КП, Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини, Управління якістю та безпечністю харчових продуктів та інші, які є ключовими для розуміння та практичного застосування в м'ясній галузі. Програма також включає результати навчання та компетентності, що передбачають володіння студентами іноземною мовою (ОК1 «Ділова іноземна мова») обсягом 3 кредити ЕКТС. У цілому, програма відповідає потребам студентів та роботодавців м'ясної галузі та містить необхідні компоненти.

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

Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії для студентів вищих навчальних закладів передбачає самостійний вибір навчальних дисциплін, тем курсових та кваліфікаційних робіт, місць проходження виробничої практики, а також участь у наукових гуртках. У ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького ця можливість регулюється Положенням про реалізацію права на вільний вибір навчальних дисциплін (<https://www.lvet.edu.ua/images/step/2021/11/17/Vubir.pdf>), яке встановлює обсяг вибіркових компонентів на рівні не менше 25% від загальної кількості кредитів ЄКТС. Процес вибору навчальних дисциплін передбачає можливість обрати дисципліни з переліку, що розміщений на сайті ЗВО (<https://lvet.edu.ua/index.php/studentu/kataloh-navchalnykh-dystsyplin-vilnoho-vyboru-studentiv.html>) і відповідає положенню. Студенти можуть обирати дисципліни до 15 квітня поточного навчального року для 2-го і старших курсів, за умови, що для 1 курсу блок вибіркових дисциплін формується на основі заяв, поданих до початку нового навчального року, шляхом написання заяви на ім'я декана факультету. Перед вибором студенти мають змогу ознайомитися з описом дисциплін у силабусах, розміщених у каталозі (https://lvet.edu.ua/images/step/2023/04/28/kvd_ht_mag.pdf). У самоаналізі зазначено, що за результатами опитування в каталог було включено ВК «Самоменеджмент з основами тайм-менеджменту», але ця дисципліна наразі відсутня в каталозі. Процес вільного вибору навчальних дисциплін складається з кількох етапів: ознайомлення з переліком, обрання дисциплін, опрацювання результатів вибору, формування груп для вивчення та інформування студентів про підтвердження їх вибору або пропонування альтернативних варіантів у разі неможливості сформувати групу для обраної дисципліни. Вибіркові дисципліни контролюються гарантом програми та деканатом для забезпечення участі всіх студентів у навчальному процесі. Академічні групи для вивчення вибіркових дисциплін мають включати щонайменше 7 осіб на магістерському рівні. Студенти підтверджують, що мають можливість формувати індивідуальну освітню траєкторію, і що процедура вибору є для них зрозумілою; це підтвердили і випускники під час зустрічей. Таким чином, процедура вільного вибору навчальних дисциплін забезпечує реалізацію принципу вільного вибору навчальних компонентів.

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

Аналіз освітніх компонентів ОПП та їх логічної послідовності вказує на те, що на практичну підготовку (включаючи всі види практик) під час навчання передбачено 9 кредитів ЄКТС, що перевищує мінімальні 8 кредитів, які вимагаються стандартом ВО для спеціальності 181 «Харчові технології». ОПП передбачає 2 види практик: ОК 11 Виробнича з кредити ЄКТС, ОК 12 Дослідницька 6 кредитів ЄКТС. Слід зазначити, аналізуючи робочі програми ОК12 та ОК 11, встановлено їх невідповідність ОПП. В структурно-логічній схемі ОК 11 має реалізовуватися в 2-у семестрі, а вказано в першому, нумерація ПРН порушена. ОК 12 в структурній логічній схемі реалізується в третьому семестрі та містить 6 кредитів ЄКТС, однак в робочій програмі навчальної дисципліни зазначено, що вона реалізується у 2-у семестрі і має 5 кредитів ЄКТС. Кожна з цих практик формує певні фахові компетентності компетентності. Аналізуючи навчальний план ОПП (<https://cutt.ly/deIIFAdk>) встановлено, тривалість Виробничої практики становить 3 тижні (3 кредити), Дослідницька практика – 4 тижні (6 кредитів). Під час зустрічі з НПП встановлено, що практична підготовка планується з розрахунку 1 тиждень = 1,5 кредити. Виходячи з цього порушено тривалість та обсяг практик відповідно до виділених кредитів. Практики мають логічну послідовність, що дозволяє здобувачам здобути необхідні фахові компетентності. Для забезпечення практичної підготовки здобувачів кафедра технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів тісно співпрацює з роботодавцями та має широку мережу баз практик, що підтверджено договорами, угодами та здобувачами, випускниками і роботодавцями під час зустрічей (<https://drive.google.com/drive/folders/19jCFESiv23R2TPxbkUjWqTizYfTca717>).

6. Освітня програма передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок

Студенти здобувають соціальні навички під час вивчення різних предметів, виконання групових проєктів, обговорення результатів досліджень, а також у рамках освітніх компонентів, таких як "Іноземна мова," "Інноваційні технології у м'ясній галузі," "Технології м'ясопродуктів з нетрадиційної сировини," виробнича та дослідницька практика та вибіркові дисципліни. Ці освітні компоненти сприяють розвитку soft skills. Навички представлення результатів роботи як для професійної аудиторії, так і для широкої громадськості формуються під час семінарів, практичних та лабораторних занять, захисту звітів з практики, виконання індивідуальних завдань, курсових робіт і участі у конференціях (https://lvet.edu.ua/images/step/2024/01/30/ng_fhtb.pdf).

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

Результати опитування студентів, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» (<https://lvet.edu.ua/index.php/universytet/yakist-osvity/monitorynh-iaakosti-osvity.html>, <https://lvet.edu.ua/index.php/anketuvannia-kafedry.html>), показують їхнє повне задоволення обсягом тижневого навчального навантаження та його рівномірним розподілом протягом семестру. Згідно з аналізом навчальних планів, тижневе аудиторне навантаження не перевищує 18 годин. На самостійну роботу відводиться понад 60% від загального навчального часу (<blob:https://office.naqa.gov.ua/6a824d6b-1512-419b-bea8-aaaba07577c9>). Під час обговорень з фокус-групою студентів не було виявлено жодних скарг на розподіл навчального часу.

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

Структура освітньо-професійної програми (ОПП) та освітніх компонентів 11 і 12 забезпечує її практичну спрямованість. Це підтвердили у спілкуванні студенти другого курсу, випускники, роботодавці та інші зацікавлені сторони, а також результати опитувань (<https://lvet.edu.ua/index.php/universytet/yakist-osvity/monitorynh-iaakosti-osvity.html>; <https://lvet.edu.ua/index.php/anketuvannia-kafedry.html>) і показник працевлаштування за спеціальністю (понад 60% за словами науково-педагогічних працівників). У ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького розроблено тимчасове Положення про підготовку фахівців за дуальною формою вищої освіти (<https://cutt.ly/xelKdSy6>), однак наразі студенти ОПП не навчаються за цією системою.

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

ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» забезпечує набуття досягнення глобальних цілей сталого розвитку через є реалізацію ЗК4, СК2, СК5 та СК9 шляхом вивчення обов'язкових освітніх компонентів ОПП, через залучення здобувачів до наукових конференцій, гостьових лекцій фахівців-практиків, науковців (<https://lvet.edu.ua/index.php/naukovyi-hurtok.html>, <https://lvet.edu.ua/index.php/masaolijnuh/4090-vidbulasia->

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Освітньо-професійна програма має надійні бази для практики, які повністю задовольняють студентів. Роботодавці відзначають високий рівень теоретичної та практичної підготовки здобувачів освіти. Серед позитивних аспектів – проходження студентами практики за програмою «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» на провідних підприємствах та в лабораторіях. Додатковою перевагою є практична спрямованість програми, а також працевлаштування випускників за спеціальністю.

Недоліки

Експертна група встановила, що досягнення програмного результату навчання (ПРН) 14 у межах освітніх компонентів ОПП є неможливим, оскільки навчальні результати, зазначені в програмах компонентів (4, 11, 12, 13), не узгоджуються з їх змістом (перелік тем, завдань). Це робить досягнення зазначених результатів неможливим. В освітньо-професійній програмі «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» ПРН стандарту було адаптовано до особливостей м'ясної галузі, що помітно в тематичному наповненні освітніх компонентів.

Рекомендації

Відповідно до затвердженої освітньо-професійної програми (ОПП), зміст і наповнення освітніх компонентів (ОК) мають розроблятися з урахуванням відповідності програмним результатам навчання (ПРН) та забезпечуватися робочими навчальними програмами і силабусами. Згідно зі стандартом, варто розширити зміст ОК, включивши питання, що охоплюють харчову галузь загалом. Необхідно створити наскрізну програму практики та узгодити її тривалість відповідно до виділених кредитів ЄКТС. Розроблено тимчасове положення щодо підготовки фахівців у рамках дуальної форми навчання, встановлено тісну співпрацю з роботодавцями, проте практика дуального навчання поки що не впроваджена. Потрібно також інформувати студентів про можливості реалізації дуальної форми освіти.

Рівень відповідності Критерію 2.

Рівень E

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

На офіційному сайті ЗВО опубліковано актуальні умови вступу на ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» у 2024 році. Представлено інформацію про програму та розклад вступних іспитів, критерії конкурсного відбору, процедуру зарахування, описані умови вступу для іноземних громадян та осіб без громадянства (<http://surl.li/kkhpeo>). Окрім того, у відкритому доступі представлено нормативну базу та наведено контактну інформацію приймальної комісії. Відповідна інформація є чіткою та зрозумілою, дискримінаційних положень не містить (<http://surl.li/urtdvg>).

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

Правила прийому на спеціальність 181 «Харчові технології» за ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» враховують особливості цієї галузі через вагові коефіцієнти оцінок вступних іспитів. Для вступу на магістерську програму на основі ступеня бакалавра (НРК6) зараховуються бали єдиного вступного іспиту (ЄВІ) 2023 або 2024 року, результати фахового іспиту та мотиваційний лист згідно з Додатком 12 до Правил прийому ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького на 2024 рік (<http://surl.li/iptnpp>). Для вступників, на основі НРК7 (СВО магістр або ОКР

спеціаліст, здобутого за іншою спеціальністю), відбір здійснюється за результатами ЄВІ або співбесіди з іноземної мови (на вибір) та фахового іспиту за спеціальністю (<http://surl.li/kkhpeo>). Розподіл вагових коефіцієнтів для конкурсної пропозиції на місця державного замовлення становить: тест загальної навчальної компетентності та тест з іноземної мови 0,2, фаховий іспит 0,6; для небюджетної пропозиції: співбесіда з іноземної мови 0,4, фаховий іспит 0,6 (<http://surl.li/kkhpeo>). Програму фахового іспиту затверджено на засіданні Приймальної комісії за участю голови атестаційної комісії та затверджено в.о. ректора університету (<http://surl.li/uwwkhh>). Мінімальний конкурсний бал для участі у відборі на місця державного замовлення становить 130 балів, а для місць за кошти фізичних або юридичних осіб — 100 балів (за шкалою 100-200). Незалежно від обраного шляху вступу, претенденти подають мотиваційний лист разом із заявкою на конкурс (<http://surl.li/majshl>).

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

Правила визнання результатів навчання та кваліфікацій, здобутих на інших ОП, зокрема під час академічної мобільності, регулюються рядом положень ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького: Положення про організацію освітнього процесу у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<http://surl.li/mbwprck>), Положення про порядок перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін чи інших компонентів навчального плану у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<http://surl.li/adlxfq>), Правил прийому до ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<http://surl.li/hxwfyv>), Положення про реалізацію права на академічну мобільність учасників освітнього процесу Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (<http://surl.li/qflbfe>). Здобувачі інформуються про можливість визнання результатів навчання через доступність відповідної нормативної бази на сайті ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького та ознайомлення з документами під час укладання договору про навчання (<http://surl.li/hxwfyv>). На даній ОП є приклади успішної практики застосування визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО: зокрема здобувачі Осірак Т. та Поповняк А. в межах академічної мобільності взяли участь у вивченні дисципліни «Інжиніринг підприємств харчової промисловості» у Тернопільським національним технічним університетом імені Івана Пулюя. Результати навчання були визнані та перезараховані здобувачам рішенням декана згідно «Положення про порядок перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін чи інших компонентів навчального плану ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького» (<https://salolli/DD7284B>).

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

Процедура визнання результатів навчання, здобутих у неформальній освіті, регулюється «Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті», яке оприлюднене на офіційному веб-сайті ЗВО (<http://surl.li/oqknro>). У рамках реалізації цього напряму, у 2024 році здобувач вищої освіти Владислав Наливайко пройшов навчання 10 годин (0,3 кредиту ЄКТС). Сертифікат перезарахували з ОК 7 «Світові тенденції розвитку харчової індустрії» в кількості 2-х годин за темою: «Аналіз ринку м'яса. Проблеми розвитку діяльності м'ясопереробних підприємств. Український ринок м'яса». (<http://surl.li/ygeggh>). Однак експертна група дійшла висновку, що відповідна діяльність недостатньо активізована, про що свідчить відсутність практичного застосування процедури визнання результатів навчання, здобутих у неформальній освіті на даній ОП протягом останніх п'яти років.

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Існують чіткі та зрозумілі правила прийому, процедура вступу враховує специфіку ОП «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса», прийнято нормативне забезпечення визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО та у неформальній освіті. Відповідна інформація розміщена на офіційному сайті ЗВО. ОП та освітня діяльність за даною програмою загалом відповідають визначеному критерію, без суттєвих недоліків. Встановлено повну відповідність підкритеріям 3.1 та 3.2. Часткова невідповідність виявлена за підкритеріями 3.3 та 3.4. Ці недоліки не є суттєвими, але їх слід усунути за можливості. ЕГ дійшла висновку, що ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» відповідає за Критерієм 3 рівню В.

Недоліки

Недостатня інформованість ЗдВО про отримання знань шляхом неформальної та/або інформальної освіти не є суттєвим недоліком, який може бути усунений шляхом систематичної роботи зі ЗдВО.

Рекомендації

Рекомендовано, організувати серію інформаційних заходів щодо переваг неформальної та/або інформальної освіти до кінця 2024-2025 навчального року та в подальшому протягом першого семестру навчального року. Запровадити регулярну практику здобуття знань та навичок ЗдВО через неформальну та/або інформальну освіту (до 1.07.2025 р.).

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

У ході вивчення відомостей самооцінювання, аналізування співбесід з НПП та здобувачами вищої освіти, встановлено, що методи, засоби та технології навчання і викладання на розглядаємім ОП регулюються законом України «Про вищу освіту» від 1 липня 2014 року № 1556-VII та відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу» в ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького https://lvet.edu.ua/images/step/2022/04/04/Polozhennia_pro_orhanizatsiiu_osvitnoho_protseesu_LNUVMB_z_01_09_2022.pdf. Для досягнення ПРН на ОП практикують наступні форми навчання: навчальні заняття, які представлені лекційними, практичними, лабораторними, семінарськими та консультаційними заняттями; самостійна робота здобувачів; практична підготовка у вигляді виробничої та дослідницької практик; контрольні заходи у вигляді поточного контролю, заліку, іспиту та захисту кваліфікаційної роботи. У ході проведення навчальних занять використовуються наступні методи: ситуативний аналіз, співбесіди, консультування, пошук та проведення досліджень, навчальні екскурсії та майстер-класи, як в межах ВНЗ так і на профільні підприємства. Під час вивчення відомостей самооцінювання, спілкування з НПП та здобувачами вищої освіти та випускниками встановлено, що навчання на ОП має студентоцентрований підхід та відповідає принципам академічних свобод, як у НПП так і у здобувачів вищої освіти. Що регулюється Положенням про порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір навчальних дисциплін <https://lvet.edu.ua/images/step/2021/11/17/Vubir.pdf>, Положенням про перезарахування навчальних дисциплін чи інших компонентів навчального плану https://lvet.edu.ua/images/doc/NormativniDocumentu/Положення_про_порядок_перезарахування_зарахування_на_навчальних_дисциплін_чи_інших_компонентів_навчального_плану.pdf можливістю індивідуального вибору тем курсових, кваліфікаційних робіт <https://lvet.edu.ua/index.php/dyplomne-proektuvannia-kafedry-texnologi.html> та положеннями про практичну підготовку здобувачів вищої освіти https://lvet.edu.ua/images/step/2022/02/08/Polozhennia%20pro%20praktichnu%20pidhotovku%20zдобувачів%20vyschoi%20osvity%20u%20LNUVMB_2022.pdf Академічні свободи проявляються у виборі тематик та методів наукових досліджень, виборі ОК, у формуванні індивідуальних навчальних планів, академічній мобільності НПП та здобувачів вищої освіти. Це неодноразово підтверджувалось у ході проведених зустрічей, як з боку НПП, так і здобувачів вищої освіти та випускників, також це підтверджується наданими результатами анкетування https://lvet.edu.ua/images/step/2024/09/09/Звіт_опитування_студентів_04.2023.pdf та <https://lvet.edu.ua/images/step/2024/04/05/os24.pdf>. Зі слів здобувачів вищої освіти та випускників, вони повністю задоволені професіоналізмом НПП та рівнем викладання ОК на даній ОП.

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

У ході вивчення відомостей самооцінювання, спілкування з НПП та здобувачами вищої освіти було встановлено, що на першому занятті з окремих ОК здобувачів ознайомлюють з інформацією щодо цілей, змісту, результатів навчання та критеріїв оцінювання. На сайті ЗВО <https://lvet.edu.ua/>, на сторінці кафедри <https://lvet.edu.ua/index.php/kafedra-tekhnohohii-miasa-miasnykh-ta-oliino-zhyrovykh-vyrobit.html> є у відкритому доступі освітні програми, навчальні плани та робочі програми до кожного ОК, графіки навчального процесу і розклад сесій та у віртуальному навчальному середовищі <http://moodle.lvet.edu.ua/moodle/course/index.php?categoryid=31> для здобувачів вищої освіти за особистим логіном і паролем доступні робочі програми, лекційне і методичне забезпечення до кожного ОК що викладається на ОП. Зі слів гаранта ОП та НПП, які викладають на ОП, у разі зверненням здобувачів вищої освіти може бути проведено повторне ознайомлення з інформацією щодо цілей, змісту, результатів навчання та критеріїв оцінювання, що було підтверджено в ході спілкування зі здобувачами

вищої освіти та випускниками. На думку ЕГ обраних методів інформування здобувачів вищої освіти про цілі, зміст, результати навчання та критерії оцінювання достатньо для забезпечення освітнього процесу.

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

Під час опрацювання відомостей самооцінювання, спілкування з НПП та здобувачами вищої освіти, експертна група з'ясувала, що в ході реалізації ОП забезпечується поєднання навчання і досліджень. Поєднання навчання і досліджень відбувається під час вивчення ОК на освітній програмі та може виражатись в виконанні пошукових та індивідуальних науково-дослідних завдань і під час роботи наукового гуртка «М'ясо&ТехЛаб» (<https://lvet.edu.ua/index.php/naukovy-hurtok.html>), який працює на кафедрі технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів Науково дослідна робота проводиться, як в умовах навчально-наукової лабораторії кафедри, так і в умовах виробничих лабораторій підприємств-партнерів. Результати науково-дослідної роботи здобувачів вищої освіти виражаються у публікації наукових статей та участю у наукових конференціях, в тому числі і міжнародних (<https://lvet.edu.ua/index.php/naukova-robota-studentiv-kafedry-tehnologi.html>). В ході роботи ЕГ було встановлено низький рівень обізнаності здобувачів вищої освіти щодо діяльності наукового гуртка «М'ясо&ТехЛаб» та зниження рівню кількості наукових публікацій в тому числі в наукометричних баз даних Scopus, Web of Science.

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

Оновлення ОК відбувається щорічно, шляхом оновлення чи доповнення вже існуючих тематик. В результаті чого оновлюються навчальні програми, лекційні курси, лабораторний практикум та видаються конспекти лекцій, навчальні посібники та методичне забезпечення. Підставами для оновлення ОП та ОК, які викладаються в межах даної ОП, можуть бути пропозиції, зауваження та рекомендації гаранта ОП, НПП, здобувачів вищої освіти, випускників та стейкхолдерів. В ході спілкування зі стейкхолдерами було підтверджено високий рівень професіоналізму НПП, який проявляється в неодноразовій співпраці та в реалізації наукових розробок, що мають відображення в наукових публікаціях НПП (https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=IKjt6gcAAAAJ&view_op=list_works&sortby=pubdate, <https://scholar.google.com.ua/citations?user=J79JnLoAAAAJ&hl=uk>, <https://scholar.google.com.ua/citations?user=4UQp3FEAAAAJ&hl=uk>, <https://scholar.google.com.ua/citations?user=UMidRXkAAAAJ&hl=uk>, <https://scholar.google.com.ua/citations?user=iZch1CEAAAAJ&hl=uk>, https://scholar.google.com.ua/citations?user=X2koF_EAAAAJ&hl=uk). При внесенні змін в ОК враховуються, як власні наукові досягнення, наукові практики, результати стажувань НПП кафедри в Україні та за її межами, так і інших сучасні інновації науковців з України та світу.

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

ЕГ були вивчені відомості самооцінювання та проаналізовані результати зустрічей з різними фокус групами. ЕГ встановила, що інтернаціоналізація діяльності за ОП та ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького відбувається відповідно до «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу» (<https://lvet.edu.ua/images/step/2021/09/16/PAM.pdf>) та «Положення про організацію і проведення практики здобувачів вищої освіти за кордоном» (https://lvet.edu.ua/images/doc/navchalna_robota/normatyvni_dokumenty/Polozhennya_pro_orhanizatsiyu_i_proveden_nya_praktyky_studentiv_za_kordonom.pdf). Згідно відомостей самооцінювання та інформації наведеної на сайті університету (<https://lvet.edu.ua/index.php/st.html>) НПП регулярно проходять міжнародні стажування у Тюрінгійській агенції Європейських програм (м. Ерфурт, Німеччина) Підготовка проектів ЄС - у рамках програми ЄС ERASMUS+ та обмін досвідом у проекті "Mobility 2021-2027 INTERREG Central Europe, окрім того кафедра «Технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів» має ряд договорів про співпрацю і про проходження практики (<https://drive.google.com/drive/u/2/folders/19jCFESlv23R2TPxbkUjWqTizYfTCa717>). За результатами проходження практики здобувачами вищої освіти та проходження стажування НПП готуються публікації на міжнародних конференціях та до наукових журналів, в тому числі які індексуються у міжнародних наукометричних базах Scopus та Web of Science. Наразі здобувачі вищої освіти та НПП (в більшій мірі чоловічої статі) стикаються з проблемами реалізації міжнародних програм та міжнародних стажувань через військові дії і правила мобілізації в Україні.

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Під час роботи ЕГ встановлено повну відповідність за підкритеріями 4.1, 4.2 та 4.4 Форми та методи навчання повністю відповідають вимогам студентоорієнтованого підходу навчання; інформація щодо цілей змісту та ПРН,

порядку та критеріїв їх оцінювання до кожного ОК доноситься до здобувачів вищої освіти на першому занятті, та може в разі потреби бути повторена; оновлення ОК відбувається щорічно, та враховуються наукові здобутки та результати стажування НПП кафедри, українські та закордонні сучасні практики. За підкритеріями 4.3 та 4.5 встановлено часткову відповідність, що виражається в низькій обізнаності здобувачів вищої освіти про роботу наукового гуртка кафедри, та зниженні кількості наукових публікацій за результатами наукових досліджень, в тому числі в наукометричних баз даних Scopus, Web of Science та в зниженні рівня міжнародної академічної мобільності, як НПП так і здобувачів вищої освіти. До позитивних практик можна віднести: широкі академічні свободи у формуванні індивідуальних навчальних планів, виборі напрямлень наукових досліджень, тематик курсових проектів та кваліфікаційних робіт, вибір місць практичної підготовки та академічної мобільності; часткове проведення лабораторного практикуму і наукових досліджень на діючих підприємствах та лабораторіях в рамках договорів про співпрацю. Враховуючи часткову відповідність ОП вимогам критерію 4 та відсутність критичних зауважень за підкритеріями, ЕГ вважає, що ОП за Критерієм 4 відповідає рівню В.

Недоліки

Недостатнє інформування та обізнаність здобувачів вищої освіти про роботу наукового гуртка кафедри «М'ясо&ТехЛаб». Зниження кількості публікацій за результатами наукової діяльності в тому числі в наукометричних баз даних Scopus, Web of Science. Зниження рівня академічної мобільності серед НПП та здобувачів вищої освіти.

Рекомендації

Покращити інформування здобувачів вищої освіти про існування, функціонування і переваги роботи в складі наукового гуртка кафедри. Недолік рекомендовано усунути протягом 2024-2025 н.р. Рекомендовано протягом 2024-2025 н.р. більш активно залучати здобувачів вищої освіти та НПП до публікації наукових статей у профільних журналах, в тому числі включених в наукометричні бази даних Scopus, Web of Science та до участі у наукових конференціях. Рекомендовано збільшити рівень академічної мобільності серед здобувачів вищої освіти та НПП за рахунок віртуальних обмінів у сферах вищої освіти та молоді та за рахунок онлайн програм стажувань. Недолік рекомендовано усунути протягом 2024-2025 н.р. та реалізовувати в подальшому.

Рівень відповідності Критерію 4.

Рівень В

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

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

Форми контрольних заходів та критерії їх оцінювання у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького знаходиться у відкритому доступі на сторінках сайту університету і регулюється Положенням про організацію освітнього процесу (https://lvet.edu.ua/images/step/2022/04/04/Polozhennia_pro_orhanizatsiiu_osvitnoho_protseesu_LNUVMB_z_01_09_2022.pdf), Положення про порядок та критерії оцінювання результатів навчання (<https://lvet.edu.ua/images/step/2022/07/08/Kryterii%20rezyltativ%20navchany.pdf>) та визначені для кожного ОК в робочих програмах (<https://lvet.edu.ua/index.php/plany-i-prohramy.html>). В ході аналізу вище згаданих документів, спілкування з НПП та здобувачами вищої освіти встановлено, що на ОП практикуються: поточний контроль – усне опитування, проходження тестових завдань, виконання лабораторних чи практичних завдань, виконання індивідуальних завдань.; семестровий контроль – залік або іспит, захист курсової роботи, звітів з практик; підсумкова атестація – передбачає захист кваліфікаційної роботи. Терміни проведення семестрового контролю та підсумкової атестації визначаються графіком освітнього процесу. На ОП передбачено оцінювання засвоєння ОК за кількісними і якісними критеріями. Якісні критерії оцінювання результатів навчання наведені в робочих програмах до окремих ОК, оцінювання за кількісними критеріями проводиться за національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно; зараховано, не зараховано), 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС (А, В, С, D, E, F). Інформація щодо форм контрольних заходів та критеріїв їх оцінювання доводиться до відома здобувачів на першому занятті з кожного ОК, за необхідності може бути роз'яснена завідувачем кафедри та гарантом ОП. Інформація щодо розкладу екзаменаційної сесії доводиться до здобувачів вищої освіти не пізніше ніж за місяць до початку. Під час спілкування зі здобувачами вищої освіти було підтверджено інформацію щодо використовуваних на ОП формах контрольних заходів, критеріїв їх оцінювання та термінів проведення.

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

У Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького на ОП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» відповідно до вимог Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти та згідно Положення про організацію освітнього процесу (https://lvet.edu.ua/images/step/2022/04/04/Polozhennia_pro_orhanizatsiiu_osvitnoho_protseesu_LNUVMB_z_01_09_2022.pdf) передбачає виконання і захист кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційні роботи ЗДВО передбачають вирішення проблем та розробці нових продуктів у сфері харчових технологій, а саме в м'ясопереробній галузі. Всі кваліфікаційні роботи проходять обов'язкову перевірку на плагіат та захищені роботи розміщуються в репозитарії ЗВО. (<https://cutt.ly/7eUCPZOg>; <http://194.44.193.54:8080/xmlui/>)

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

Основними документами на ОП, які регулюють правила проведення контрольних заходів є Положення про організацію освітнього процесу, Тимчасовий порядок проведення семестрового контролю студентів та атестації здобувачів вищої освіти з використанням технологій дистанційного навчання (Додаток до наказу №85 від 30.04.2020) (https://lvet.edu.ua/images/doc/NormativniDocumentuTymchasoviy_poryadok_provedennia_sesii_LNUVMBT_2020_final_web.pdf), Положення про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційних комісій (https://lvet.edu.ua/images/step/2022/11/08/Ekzamenatsiyna_komisiya.pdf), Положення про порядок та критерії оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти (<https://lvet.edu.ua/images/step/2022/07/08/Kryterii%20rezyltativ%20navchany.pdf>). ЕГ встановила, що вище зазначені документи є у вільному доступі. Об'єктивність екзаменаторів забезпечується шляхом прийняття участі не менше двох НПП під час проведення іспиту та дотриманням процедури проведення і відповідного об'єктивного оцінювання згідно заявлених форм та критеріїв оцінювання. Для запобігання та врегулювання конфлікту інтересів на ОП керуються Кодексом корпоративної культури учасників освітнього процесу (<https://lvet.edu.ua/images/step/2020/07/30/2/кодекс%20корпоративної%20культури%20учасників%20освітнього%20процесу.pdf>), Положенням про комісію з етики та управління конфліктами (<https://lvet.edu.ua/images/step/2020/07/30/2/про%20комісію%20з%20етики%20та%20управління%20конфліктами.pdf>), Положенням про процедуру розгляду заяв, скарг, пропозицій студентів (https://lvet.edu.ua/images/doc/NormativniDocumentuPolozhennia_pro_proceduru_rozglyadu_zav_skarг_propozicii_studentiv.pdf), Положення про комісію з оцінки корупційних ризиків та моніторингу виконання антикорупційної програми (<https://lvet.edu.ua/images/doc/nauka/Untitled.FR12.pdf>). За результатами роботи ЕГ було встановлено що, випадків неупередженості екзаменаторів та конфлікту інтересів на ОП не було. У разі не згоди з оцінкою отриманою під час підсумкового контролю, здобувач вищої освіти має право на оскарження результатів проведення контрольних заходів. Процедури оскарження результатів контрольних заходів регулюються Положенням про ліквідацію академічної заборгованості та перескладання підсумкових форм контролю (<https://lvet.edu.ua/images/step/2021/09/28/akad.pdf>) та передбачає звернення здобувача вищої освіти чи НПП до декана, після чого формується комісія для повторного прийняття екзамену або заліку. У разі незгоди з рішенням ЕК, здобувач освіти може подати скаргу на ім'я ректора або першого проректора. Скарга буде розглянута впродовж трьох днів і у випадку встановлення порушення буде скасоване рішення ЕК та проведено повторне оцінювання в присутності апеляційної комісії. За результатами роботи ЕГ випадків проведення подібних процедур на ОП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» не проводилось, однак ЕГ було виявлено низьку обізнаність здобувачів щодо процедур оскарження результатів.

4. У закладі вищої освіти визначено чіткі та зрозумілі політику і процедури дотримання академічної доброчесності, яких послідовно дотримуються всі учасники освітнього процесу під час реалізації освітньої програми. Заклад вищої освіти популяризує академічну доброчесність (насамперед через її імплементацію у культуру якості закладу вищої освіти) та використовує відповідні технологічні рішення як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності

В ході роботи ЕГ було встановлено, що принципи академічної доброчесності у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького наведені у Статуті університету (<https://lvet.edu.ua/images/doc/templates/Universitet/NormativniDocument/statut2017.pdf>), Положенні про організацію освітнього процесу (https://lvet.edu.ua/images/step/2022/04/04/Polozhennia_pro_orhanizatsiiu_osvitnoho_protseesu_LNUVMB_z_01_09_

2022.pdf), Положенні про забезпечення академічної доброчесності та професійної етики (https://lvet.edu.ua/images/step/2020/07/30/2/Akadem._dobrochesnist_ta_prof._etuka.pdf), Положенні про систему виявлення та запобігання академічному плагіату у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://lvet.edu.ua/images/step/2023/11/20/Plagiat.pdf>), Положенні про комісію з академічної доброчесності (https://lvet.edu.ua/images/step/2020/07/30/2/Komisija_z_dobrochesnosti.pdf), Положенні про уповноваженого з питань запобігання та протидії корупції (<https://lvet.edu.ua/images/doc/AntuKorupcija/pologennya.pdf>) та є у вільному доступі на сайті університету. Гарант ОП знайомить здобувачів освіти з принципами академічної доброчесності на початку навчального року, завідувач кафедри – знайомить НПП. Популяризація принципів академічної доброчесності на ОП проводиться шляхом проведення спеціальних інформаційних заходів, семінарів, які проводять НПП кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів та шляхом проведення університетських зустрічей, які проводять уповноважені особи відділу забезпечення якості освіти (<https://lvet.edu.ua/index.php/8-novynu/4011-pro-pidsumky-monitorynhu-u-dotrymanni-akademichnoi-dobrochesnosti-u-lnuvmb-imeni-s-z-gzhytskoho.html>, <https://lvet.edu.ua/index.php/masaolijnuh/4333-akademichna-dobrochesnist-shliakh-do-uspikhu.html>). У ЗВО перевірки на плагіат підлягають підручники, монографії, посібники, статті, дисертації, кваліфікаційні роботи та проходять перевірку за допомогою сервісу Strike Plagiarism. За результатами перевірки оригінальність тексту повинна становити не менше 50%. Після генерації звіту про перевірку він передається на розгляд експертній комісії, яка виносить остаточне рішення щодо подібності. Всі наукові роботи, які пройшли перевірку на плагіат залишаються в базі сервісу Strike Plagiarism і приймають участь в порівнянні наукових робіт при наступних перевірках та розміщуються в електронному репозиторії ЗВО <http://194.44.193.54:8080/xmlui/>. За порушення принципів академічної доброчесності в ЗВО передбачені наступні види відповідальності: перескладання іспиту або заліку, повторне вивчення ОК, позбавлення академічної стипендії, відрахування з закладу освіти та регулюється це Положенні про забезпечення академічної доброчесності та професійної етики (https://lvet.edu.ua/images/step/2020/07/30/2/Akadem._dobrochesnist_ta_prof._etuka.pdf). На ОП за інформацією наданою гарантом ОП порушень академічної доброчесності здобувачами вищої освіти та НПП не було.

Загальний аналіз щодо Критерію 5:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Форми контрольних заходів та критерії їх оцінювання у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького є чіткими, зрозумілими і прозорими та дозволяють досягти ПРН відповідно до вимог стандарту вищої освіти, що свідчить про повну відповідність ОП підкритеріям 5.1 та 5.2. За підкритерієм 5.3 ЕГ виявлено часткову відповідність, через низьку обізнаність здобувачів щодо процедур оскарження результатів контрольних заходів. Всі учасники освітнього процесу дотримуються принципів академічної доброчесності та політики ЗВО щодо її порушення, що свідчить про повну відповідність ОП підкритерію 5.4. Експертна група прийшла до висновку, що ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» за Критерієм 5 відповідає рівню В.

Недоліки

Низька обізнаність здобувачів щодо процедур оскарження результатів контрольних заходів та процедур врегулювання конфлікту інтересів.

Рекомендації

Покращити обізнаність здобувачів щодо процедур оскарження результатів контрольних заходів та процедур врегулювання конфлікту інтересів шляхом проведення інформування здобувачів, проведення відповідних семінарів та проведенню контролю знань (усне опитування, тестування, тощо). Рекомендовано усунути недолік протягом 2024-2025 н.р.

Рівень відповідності Критерію 5.

Рівень В

Критерій 6. Людські ресурси:

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

освітньої програми, з урахуванням вимог щодо викладачів, визначених законодавством

В ході аналізу відомостей самооцінювання, сторінки кафедри на сайті ЗВО, документів наданих на запит ЕГ та роботи з відповідними фокус-групами було встановлено, що професійна та академічна кваліфікація викладачів на ОП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» відповідає ліцензійним вимогам, є достатня для досягнення заявлених цілей в ОП і ПРН та є достатньою для викладання ОК, які закріплені за ними. Всі НПП мають професійну освіту, науковий ступінь, вчене звання, пройшли стажування та мають дотичні наукові публікації за фахом та є дотичними до змісту ОК, які вони викладають. НПП регулярно займаються науковими дослідженнями дотичними з науковою роботою кафедри та змістом ОК, що викладаються, проходять стажування (180 годин або 6 кредитів ECTS), не рідше ніж 1 раз на 5 років, на підприємствах харчової промисловості та закладах вищої освіти в Україні і за її межами, у тому числі у рамках програми ЄС ERASMUS+ (Галух Б.І., Басараб І.М., Драчук У.Р.) За результатами роботи ЕГ було встановлено, що НПП щорічно оновлюють зміст ОК за результатами власних наукових досліджень, стажувань, з урахуванням пропозицій і зауважень здобувачів освіти та стейкхолдерів.

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

На даній ОП та в ЗВО в цілому процедура конкурсного відбору викладачів на заміщення вакантних посад регулюється Положенням про порядок заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://lvet.edu.ua/images/step/2019/6/03/zam%20vak%20posad.pdf>). Щодо процедури конкурсного відбору – вона є чітка і прозора, як для кандидатів що проходять вперше, так і для повторного проходження. Процедура конкурсного відбору враховує науковий ступінь та вчене звання претендента, вищу освіту за спеціальністю, рівень науково-дослідної та методичної роботи, рівень наукової та професійної активності, залученість у профорієнтаційній роботі та наявність стажувань. Рівень відповідності претендентів визначає конкурсна комісія, склад якої затверджує ректор ЗВО. З претендентами, які пройшли процедуру конкурсного відбору може бути заключений трудовий договір терміном від 1 до 5 років. В ході роботи ЕГ було встановлено, що за період військового стану в Україні конкурс на заміщення вакантних посад не проводився.

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

На ОП практикуються різні форми співпраці та залучення роботодавців, професіоналів-практиків та експертів галузі до реалізації освітнього процесу, а саме перегляд і оновлення змісту ОП, проведення гостьових лекцій, проведення лабораторних занять, проведення наукових досліджень та практичної підготовки на потужностях їх підприємств (<https://lvet.edu.ua/index.php/fakultety/fakultet-kharchovykh-tekhnologii-ta-biotekhnologii/3407-zustrich-iz-robotodavtsem.html>, <https://lvet.edu.ua/index.php/kafedra-tekhnologii-miasa-miasnykh-ta-oliino-zhyrovyykh-vyrobiv.html?start=15>, <https://lvet.edu.ua/index.php/masaolijnuh/3767-maister-klas-z-innovatsii-navchannia-na-prykladi-tm-halytskoi-svizhnyu.html>, <https://lvet.edu.ua/index.php/kafedra-tekhnologii-miasa-miasnykh-ta-oliino-zhyrovyykh-vyrobiv.html?start=17>). В ході роботи ЕГ, практика залучення роботодавців та професіоналів-практиків до реалізації освітнього процесу знайшла підтвердження в ряді договорів про співпрацю (<https://drive.google.com/drive/u/2/folders/19jCFESIv23R2TPxbkUjWqTizYfTCa717>) та під час зустрічей з відповідними фокус-групами. В той же час, в ході спілкування ЕГ з випускниками було озвучено побажання збільшити долучення професіоналів-практиків до реалізації навчального процесу, в тому числі і з закордонних підприємств та ЗВО. Під час спілкування ЕГ з роботодавцями, було встановлено, що вони мають велику зацікавленість в випускниках даної ОП.

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

ЕГ під час своєї роботи встановила, що НПП на ОП підвищують свою кваліфікацію не рідше 1 разу на 5 років тривалістю 180 годин або 6 кредитів ECTS, керуючись Положенням про підвищення кваліфікації науково-педагогічних та педагогічних працівників Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (https://lvet.edu.ua/images/step/2022/11/02/Pidvyshchennya_kvalifikatsiyi.pdf), Положенням про реалізацію права на академічну мобільність учасників освітнього процесу у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://lvet.edu.ua/images/step/2021/09/16/PAM.pdf>). Для підвищення професіоналізму НПП проходять навчання за програмами підвищення кваліфікації і стажування, приймають участь у науково-практичних конференціях, семінарах, практикумах, тренінгах, вебінарах, майстер-класах та круглих столах. Доказами є інформація наведена в відомостях самооцінювання та сторінка сайту ЗВО <https://lvet.edu.ua/index.php/st.html>. Також для підвищення рівня свого професіоналізму всі НПП мають вільний доступ до наукових публікацій, що індексуються у наукометричних базах даних Scopus та Web of Science. Для стимулювання професійного розвитку НПП в ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького керуються Статутом університету і Положеннями про рейтингову оцінку діяльності науково-педагогічних працівників (https://lvet.edu.ua/images/doc/NormativniDocumentu/Polozhennja_pro_rejtongovu_ocinkuNNP.pdf). Згідно

результатів рейтингування, в університеті практикується додаткові виплати у вигляді премій та надбавок за кваліфікацію НПП, за складність та напруженість у роботі, за обсяги виконуваної роботи, тощо. Паралельно з системою рейтингування в ЗВО діють Положення про преміювання співробітників за публікації у виданнях, що індексуються у міжнародних наукометричних виданнях Scopus та Web of Science (https://lvet.edu.ua/images/step/2021/09/03/Polozhennya_pro_premiyuvannya_spivrobitnykiv.pdf), програми «Нагорода дослідник року», «Нагорода молодий дослідник», «Нагорода аспірант дослідник», «Нагорода студент дослідник» (<https://lvet.edu.ua/images/step/2019/5/23/2/polozhennyapro%C2%ABnahorododoslidnykroku%C2%BB,%C2%ABnahorodumolodydoslidnyk%C2%BB,%C2%ABnahoroduaspirantdoslidnyk%C2%BBta%C2%ABnahorodustudentdoslidnyk%C2%BB.pdf>), що також передбачають додаткове преміювання.

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ встановлено повну відповідність ОП вимогам критерію 6. На ОП є позитивні практики у вигляді грошових стимулювань за результатами рейтингування НПП, за результатами роботи програми «Нагорода дослідник року», «Нагорода молодий дослідник», «Нагорода аспірант дослідник», «Нагорода студент дослідник» та за публікації наукових матеріалів у виданнях, що індексуються у міжнародних наукометричних виданнях Scopus та Web of Science. Водночас ЕГ не встановила взірцевих практик в якісних характеристиках ОП, які могли бути узгоджені з вимогами Критерію 6, з урахуванням цього, ЕГ вважає доцільно встановити відповідність Критерію 6 рівню В.

Недоліки

У ході аналізу відомостей самооцінювання та роботи з фокус-групами ЕГ недоліків за критерієм 6 не встановлено.

Рекомендації

Рекомендовано протягом 2024-2025 навчального року та надалі врахувати побажання випускників, та посилити залучення професіоналів-практиків до реалізації навчального процесу, в тому числі і з закордонних підприємств та ЗВО.

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

Аналіз навчально-матеріальної та технічної бази ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького та навчально-методичного забезпечення ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» свідчить про потенціал для забезпечення під час навчання цілей та ПРН. Навчальні аудиторії обладнані необхідними мультимедійними засобами, комп'ютерами та програмним забезпеченням. Обладнання для забезпечення ОПП оновлюється. Існує система дистанційного навчання (<http://moodle.lvet.edu.ua/moodle/?lang=uk>). Здобувачі мають доступ до бібліотеки, електронних каталогів та репозитарію (<https://cutt.ly/7eUCPZOg>; <http://194.44.193.54:8080/xmlui/>). Науково-методичне забезпечення ОК розміщується в електронному каталозі бібліотеки, частково представлене в системі дистанційного навчання moodle. На період роботи ЕГ навчання здобувачів проходить в аудиторіях ВНЗ. ОК в системі moodle в розрізі навчальних дисциплін представлені не в повному обсязі. Доступ до обладнання лабораторії кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів мають усі учасники освітнього процесу (<https://drive.google.com/drive/folders/19jCFESlv23R2TPxbkUjWqTizYfTca717>). Контроль за використанням техніки покладено на відповідальних осіб. Перед використанням здобувачі проходять інструктаж. Кафедра має свої філіали на виробництвах та інших наукових установах (<https://drive.google.com/drive/folders/19jCFESlv23R2TPxbkUjWqTizYfTca717>), що підтвердили під час зустрічей стейкхолдери, випускники, здобувачі, а також частково продемонстровано під час огляду матеріально-технічного забезпечення. На базі ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького є музей, спортивні зали, актовий зал та буфет.

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

Інтерв'ю зі здобувачами, викладачами та огляд матеріалів підтвердили, що ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького надає здобувачам та викладачам вільний доступ до інфраструктури та інформаційних ресурсів університету як онлайн, так і безпосередньо у відповідній інфраструктурі. Бібліотека надає безкоштовний доступ до міжнародних наукових баз даних, таких як Scopus та Web of Science (<https://cutt.ly/7eUCPZOg>). Університет двічі на рік виходить наукове фахове видання категорії Б серії «Харчові технології» (<https://nlvet.com.ua/index.php/food>). Щороку науково-педагогічні працівники, викладачі та здобувачі мають можливість публікації наукових розробок. Розклад занять доступний на офіційному сайті (<https://lvet.edu.ua/index.php/studentu/rozvest/fakultet-kharchovykh-tekhnohii-ta-biotekhnolohii/mahistr.html>).

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 акредитації ЕГ було виявлено, що здобувачі, науково-педагогічні працівники ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького мають вільний доступ до інфраструктури університету, а саме: бібліотеки, спортзалу, гуртожитків, студентського середовища, сховища та медичного пункту. В університеті функціонує відділ соціально-культурного розвитку, який координує виховну діяльність у сферах культури, мистецтва, дозвілля, профорієнтації, студентської кар'єри, здоров'я та спорту, соціально-психологічної діяльності, роботи органів студентського самоврядування, інформаційної політики та туризму. В університеті діють хореографічні, музичні та театральні колективи (<https://lvet.edu.ua/index.php/pro-viddil.html>). Новини соціального і культурного розвитку доступні на веб-сайті (<https://lvet.edu.ua/index.php/vuhrstudnew.html>). Під час спілкування у фокус-групах здобувачі підтвердили, що вони були поінформовані про можливості усебічного розвитку. Потреби та інтереси були визначені за допомогою опитування, результати якого висвітлені на офіційному сайті Університету (<https://lvet.edu.ua/index.php/universytet/yakist-osvity/monitorynh-iakosti-osvity.html>).

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

Необхідну інформацію про ОПП «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» здобувачі отримують через офіційний сайт університету (<https://www.lvet.edu.ua/>), сторінку кафедри (<https://lvet.edu.ua/index.php/fakultety/fakultet-kharchovykh-tekhnohii-ta-biotekhnolohii.html?start=4>), сайт кафедри (<https://lvet.edu.ua/index.php/kafedra-tekhnohii-miasa-miasnykh-ta-oliino-zhyrovykh-vyrobiv.html>.) За відгуками студентів та випускників, якщо це необхідно викладачі кафедри доступні для консультацій, бесід та допомоги під час навчання. Графік консультацій не оприлюднено. Крім того в університеті працює психолог (<https://www.lvet.edu.ua/index.php/studentu/psykhohol.html>; <https://cutt.ly/meUkomxZ>; <https://cutt.ly/eeUkppTT>), відділ соціально-культурного розвитку (<http://surl.li/inujla>), юридична клініка (<https://cutt.ly/UwxfAkD>), газета «Світ Університету» (<https://cutt.ly/ZeUkf6JO>), діє пансіонат «Ксеня» в смт. Східниця (<https://cutt.ly/1eUki8k8>).

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

В Університеті розроблено «Положення про порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення» (<https://lvet.edu.ua/images/doc/university/%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%20%D0%BF%D0%BE%D1%80%D1%8F%D0%B4%D0%BE%D0%BA%20%D1%81%D1%83%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%83.pdf>) та видано довідку про доступність навчального закладу (https://lvet.edu.ua/images/step/2021/04/23/02/dostupnist_do_prymishchen.pdf). Під час огляду матеріально-технічної інфраструктури ЕГ відмітила, що заклад обладнано пандусами та ліфтами для осіб з особливими освітніми потребами, але не передбачено спеціальних умов для їхнього перебування у сховищах. Студенти з особливими освітніми потребами можуть використовувати освітньо-інформаційну платформу moodle для здійснення своєї навчальної діяльності (<http://moodle.lvet.edu.ua/moodle/>); ЕГ рекомендує додатково використовувати шрифти Брайля для абітурієнтів з порушеннями зору. Вступники з особливими освітніми потребами не навчаються в ОПП. Спеціальні умови вступу для осіб з особливими освітніми потребами визначені у «Правилах прийому до до ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького».

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

Для вирішення спорів та конфліктних ситуацій в Університеті розроблені нормативні документи: Кодекс корпоративної культури учасників освітнього процесу (<https://cutt.ly/EwzV3fO9>), Положення про запобігання та протидію булінгу (цькуванню) () (<https://cutt.ly/ywwoxwU>), Положення про комісію з етики та управління конфліктами (<https://cutt.ly/8wxogklI>), Порядок подання та розгляду заяв про випадки булінгу (цькування) (<https://cutt.ly/PwXozQi5>). За потреби врегулювання конфлікту учасник освітнього процесу звертається до посадової особи чи органу студентського самоврядування або надсилає листа на скриньку довіри. З метою протидії корупції призначено уповноважений орган з питань запобігання та виявлення корупції (<http://surl.li/eqkhiv>), працює уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції – Кульгавець Х.Ю. (<https://cutt.ly/zeUk4rUg>), яка під час спілкування сказала, що є викладачем в університеті. Спілкуючись зі студентами, з'ясували, що вони обізнані з документами, доступними на сайтах ЗВО, і що в разі виникнення спірних питань вони спочатку консультуються з куратором академічної групи, деканатом або студентським самоврядуванням.

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» має достатню матеріально-технічну базу для надання студентам практичних навичок. Усі учасники освітнього процесу мають вільний доступ до ресурсів, які сприяють досягненню результатів, заявлених в ОПП. Позитивною практикою також є наявність філій кафедри на базі провідних підприємств м'ясної галузі, закладів освіти.

Недоліки

Відсутні написи шрифтом Брайля для здобувачів із вадами зору. В сховищі відсутні умови для перебування там здобувачів з особливими потребами. Здобувачі вищої освіти не орієнтуються у документах, щодо вирішення конфліктних ситуацій. Недостатнє оновлення матеріально-технічної бази кафедри.

Рекомендації

ЕГ рекомендує додатково використовувати написи шрифтом Брайля для здобувачів із вадами зору, передбачити можливість перебування у сховищах здобувачів з особливими потребами, посилити просвітницьку роботу серед здобувачів для кращого розуміння ними положень та процедур вирішення конфліктів. Планувати наукову роботу НПП та здобувачів через практичну орієнтованість потребам виробників, укладати госпдоговірні теми.

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

Процедура розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП в ЛНУВМБ регл. Положенням про освітні програми у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького (https://lvet.edu.ua/images/step/2021/02/11/Osvitni_programy_final_web_LNUVMB.pdf). Зокрема, Положенням визначено класифікацію ОП, алгоритм їх документального забезпечення, порядок розроблення, затвердження, відкриття, реалізації, моніторингу, акредитації, періодичного перегляду, закриття ОП, їх. Додатково визначені процедури регулюються нормами Положеннями про організацію освітнього процесу (https://lvet.edu.ua/images/step/2022/04/04/Polozhennia_pro_orhanizatsiiu_osvitnoho_protsesu_LNUVMB_z_01_09_2022.pdf), про освітню програму (https://lvet.edu.ua/images/step/2021/02/11/Osvitni_programy_final_web_LNUVMB.pdf), про моніторинг якості

освіти та якості вищої освіти (https://lvet.edu.ua/images/step/2022/11/09/Polozhennya_pro_monitorynh_yakosti_fosvity_ta_yakosti_vyshchoyi_osvit_y.pdf), про кафедру (https://lvet.edu.ua/images/Kafedra.pdf), про гаранта ОП (https://lvet.edu.ua/images/step/2022/26/Garant.pdf), про моніторинг якості освіти та якості ВО (https://lvet.edu.ua/images/step/2022/11/09/Polozhennya_pro_monitorynh_yakosti_fosvity_ta_yakosti_vyshchoyi_osvit_y.pdf). У ЗВО визначено, що моніторинг ОП здійснюється, як правило, проєктною групою, перегляд ОП з метою їх удосконалення здійснюється у формах оновлення або модернізації. Моніторинг може проводитися у формі анкетувань, опитувань, інтерв'ювання. За результатами моніторингу складається аналіт. звіт, який подається до метод. ради універс. У ЗВО перегляд ОП із метою їх удосконалення здійснюється у формах оновлення або модернізації. ОП може щорічно оновлюватися в частині усіх компонентів, крім місії (цілей) і ПРР. Визначено також, що діючі ОП переглядають щонайменше 1 раз у терміни її дії не пізніше ніж за 1 семестр до її завершення. Оновлення відображаються у відповідних структурних елементах ОП (навчальному плані, матрицях, робочих програмах навчальних дисциплін, програмах практик тощо). Модернізація ОП передбачає більш значну зміну в її змісті та умовах реалізації, ніж при плановому оновленні, і може стосуватися також мети (місії), ПРН. ЕГ встановлено, що ЗВО послідовно дотримується визначених процедур розроблення, затвердження, моніторингу, періодичного перегляду ОП, зокрема вона щороку переглядається, пропозиції стейкхолдерів обговорюються, на основі чого при встановленні позитивного ефекту вносяться відповідні зміни, затверджуються за визначеним алгоритмом, результати реалізації моніторяться, при встановленні недоліків – доопрацьовується. У той же час, при розробці ОП не було повністю враховано всі вимоги профільного Стандарту ВО, що розробниками пояснювалося врахуванням особливостей ОП, зміст визначених ОП окремих дисциплін не повною мірою забезпечує передбачені результати, відсутнє повне метод. забезпечення окремих ОК, проте дана проблематика не є системною для всього ЗВО.

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

При онлайн-зустрічі зі здобувачами ВО ЕГ визначено, що студенти загалом долучені до процесу періодичного перегляду ОП. Зокрема, при онлайн-зустрічі з представниками здобувачів ВО студентом 2 курсу навчання Наливайко В. було підтверджено факт участі в перегляді ОП, надання пропозицій, що були враховані при її удосконаленні (розширено каталог вибіркових дисциплін за його пропозицією). Також при проведенні онлайн-зустрічі здобувачі ВО підтвердили факт проведення зустрічей та анкетувань щодо удосконалення змісту ОП (http://surl.li/vfqsqo, http://surl.li/ywkiqc, http://surl.li/dfcpth). Грунтуючись на аналізі відомостей про СА ЕГ встановлено, що у складі навчально-методичної комісії спеціальності 181 «Харчові технології», яка займається удосконаленням ОП, брала участь здобувачка ВО Колодрубець В. У той же час, у ході онлайн-зустрічі зі здобувачами ВО було визначено, що їм не відомо про участь студентського самоврядування в удосконаленні ОП.

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

На основі аналізу відомостей про СА ЕГ встановлено, що до участі в періодичному перегляді ОП були долучені представники ТзОВ «Агроль», ПФ «Білаки», ПАТ «Володимир-Волинська птахофабрика», ТзОВ «Торговий дім «Галицька свіжина», ТОВ «Жовківський ППР» Встановлено також, що представники роботодавців беруть участь у засіданнях навчально-методичної комісії спеціальності, зустрічі із студентами (http://surl.li/fjrclj, http://surl.li/dmevez) Крім того, роботодавці запрошуються до рецензування проєктів ОП (http://surl.li/nubpoi). У ході проведення онлайн-зустрічі з представниками стейкхолдерів ЕГ також підтверджено факт участі в періодичному перегляді ОП. HR-директор компанії «Торговий дім «Галицька свіжина» Кукурудза О. підтвердила врахування її пропозицій щодо організації процесу навчання (розширення обсягу виробничої практики з 5 до 6 кредитів ЄКТС, її перенесення на II семестр, залучення здобувачів ВО на виробничу практику, проведення практичних і лабораторних занять на їх базі). Представниця компанії «Агроль» Стехній Н. також підтвердила практику співпраці з ОП, зокрема долучення до визначення обов'язкових ОК, змісту дисциплін, врахування рекомендацій при формуванні тематики кваліфікаційних робіт. Менеджер ТОВ «Барком» Глова А. також підтвердила співпрацю з ОП, зокрема участь в обговоренні змісту ОП, У той же час, доречно констатувати, що опитування роботодавців щодо удосконалення ОП мають дещо епізодичний характер.

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

ЕГ встановлено, що в ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького загальний моніторинг кар'єрного шляху випускників ОП здійснюється як в межах централізованої системи ЗВО, так і індивідуально гарантом ОП. Випускова за ОП кафедра підтримує зв'язки з випускниками, запрошуючи їх на зустрічі; залучаючи до освітнього процесу, оцінювання й удосконалення якості реалізації ОП. ЕГ проаналізовано, що централізовано на рівні ЗВО діяльністю зі збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького займається

відділ працевлаштування та зв'язків з виробництвом (<https://lvet.edu.ua/index.php/vipuskniku/pratsevlashtuvannia-2/pro-viddil.html>) відповідно до Положення про даний структурний підрозділ (https://lvet.edu.ua/images/doc/Vypuskniku/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%BE_%D0%B2%D1%96%D0%B4%D0%B4%D1%96%D0%BB_%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D0%B5%D0%B2%D0%BB%D0%B0%D1%88%D1%82%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D1%82%D0%B0_%D0%B7%D0%B2%D1%8F%D0%B7%D0%BA%D1%96%D0%B2_%D0%B7_%D0%B2%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%82%D0%B2%D0%BE%D0%BC_2022.pdf). Персонал відділу спільно з деканатами систематично проводять роботу щодо встановлення зворотних зв'язків як з випускниками, так і з роботодавцями. З метою визначення рівня задоволеності випускників у ЗВО регулярно здійснюються онлайн-анкетування (https://docs.google.com/forms/d/1bTSJwJWgT4vxMpx1ibAMxPt8yZPSGun-k_aWe3pdi88/viewform?edit_requested=true), що дає змогу підтримувати з ними зворотній зв'язок. Щорічно в ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького в першу неділю червня проводяться зустрічі випускників університету.

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

ЕГ констатує, що система забезпечення якості ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького сертифікована на відповідність вимогам міжнародного стандарту ДСТУ ISO 9001:2015. Зважаючи на це, в ЗВО щорічно проводяться внутрішні та наглядовий аудити (<https://cutt.ly/nwxi9rtN>). У ході онлайн-зустрічі завідувачка відділу забезпечення якості освіти та акредитації Сусол Н.Я. підтвердила систематичний моніторинг якості освіти та освітнього процесу в ЗВО. ЕГ встановлено, що в ЗВО процедури щодо забезпечення якості реалізації, контролю та моніторингу внутрішніх показників освітньої діяльності за ОП проходять і на рівні кафедр – у вигляді аналізу діяльності НПП, заслуховування та обговорення пропозицій стейкхолдерів, результатів анкетування. ЕГ також встановлено, що в ЗВО здійснюється аналіз результатів сесійного контролю, проведено моніторинг якості освітнього процесу на основі аналізу методичного забезпечення ОП Проаналізовано, що в ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького щорічно проводяться моніторинги ОП. Зокрема, за результатами моніторингу ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» у 2023 р. для поліпшення якості її реалізації рекомендовано максимально сприяти участі НПП та здобувачів ВО в міжнародних проєктах співпраці, грантових заходах. Зважаючи на проаналізовані факти, доречно стверджувати, що система забезпечення якості ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького забезпечує вчасне реагування на результати моніторингу ОП.

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 «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» за спеціальністю 181 «Харчові технології» за II (магістерським) рівнем ВО у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнології ім. С.З. Гжицького акредитується Національним агентством забезпечення якості освіти вперше. У той же час, у ЗВО передбачена процедура розгляду та врахування результатів акредитацій інших ОП. Нормативними документами ЛНУВМБ передбачено процедуру проведення внутрішніх аудитів ОП, що передбачено діючою в ЗВО системою забезпечення якості, зокрема настановою з управління внутрішніми аудитами (<https://lvet.edu.ua/images/step/2023/01/13/9.2.pdf>). Зауваження та рекомендації, сформульовані під час попередніх акредитацій, аналізуються, враховуються, ведеться робота по удосконаленню та розвитку освітнього процесу, внутрішньої системи забезпечення якості. Доречно також відзначити, що в ЗВО для підвищення якості адміністрування ОП, їх вдосконалення, реалізації політики забезпечення якості освітньої діяльності в проводяться наради з гарантми ОП. У той же час, здобувачі ВО слабо обізнані про існуючу в ЗВО систему управління якістю.

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

ЕГ встановлено, що у 2019 р. в ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького впроваджено систему менеджменту якості (<https://lvet.edu.ua/images/step/2019/6/04/nakaz.jpg>), що значною мірою сприяє формуванню в ЗВО належної культури якості освіти. Зокрема, у ЗВО затверджено та реалізується Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності (<https://lvet.edu.ua/images/step/2021/12/07/Pro%20VSZ.pdf>). Нормативним документом ЗВО визначено, що координації заходів щодо забезпечення якості освіти в ЛНУВМБ здійснює перший проректор, якому підпорядковується відділ забезпечення якості освіти та акредитації. Гарант, НПП, зовнішні та внутрішні стейкхолдери відповідають за здійснення моніторингу та періодичного перегляду ОП, керівництво ЗВО забезпечує створення необхідних умов. У ЗВО наявна відповідальна особа з питань академічної доброчесності, яка відповідає та контролює за функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату за допомогою програми «StrikePlagiarism». У ході зустрічі з фокус групою студентського самоврядування встановлено, що воно спільно з науковим товариством студентів і молодих вчених активно організують та проводять заходи, направлені на формування академічної доброчесності в ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького. ЕГ встановлено, що загалом в академічній спільноті ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького формується культура якості освіти, що сприяє постійному

розвитку освітньої програми та освітньої діяльності за ОП, проте важливими та пріоритетними є забезпечення контролю за відповідністю усіх положень ОП відповідним нормам профільного Стандарту ВО, своєчасна розробка та затвердження усього передбаченого методичного забезпечення ОК.

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ проаналізовано, що ОП відповідає Критерію 8, зокрема в ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького існують процедури щорічного перегляду ОП. У ЗВО наявна сертифікована на відповідність вимогам стандарту ДСТУ ISO 9001:2015 на систему управління якістю освіти. Здобувачі ВО, органи студентського самоврядування, Наукового товариства студентів і молодих вчених, роботодавці, випускники досить залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості як партнери.

Недоліки

Недоліки, визначені при аналізі критеріїв 1 і 2, свідчать, що внутрішня система забезпечення якості ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького не завжди їх виявляє. Система оприлюднення проєктів ОП, їх обговорення потребує коригування. Низький рівень поінформованості здобувачів ВО про можливість участі в удосконаленні ОП.

Рекомендації

До початку нового навчального року посилити систему контролю за відповідністю всіх норм ОПП вимогам профільного Стандарту ВО, розробкою методичного забезпечення ОП, правил вступу на неї, зокрема в контексті усунення російськомовних джерел, забезпечення актуальності переліків рекомендованих джерел. Активніше проводити роз'яснювальну роботу серед здобувачів ВО щодо популяризації академічної культури забезпечення якості освіти. Посилити інформування здобувачів ВО про можливість їх участі в процесі удосконалення ОП.

Рівень відповідності Критерію 8.

Рівень В

Критерій 9. Прозорість та публічність:

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

ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького у своїй діяльності керується Стратегією розвитку ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького на 2021-2030 роки (<http://surl.li/hugnyz>). Установчими документами є Колективний договір ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького на 2018-2023 роки (<http://surl.li/ocylqv>) та Статут ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<http://surl.li/fdtqts>). На сайті ЗВО у вкладці «Про університет» в розділі «Адміністрація» представлено необхідні документи для регулювання порядку здійснення освітнього процесу: інформація про структуру ЗВО та склад його керівних органів. У вільному доступі також бюджет ЗВО, у тому числі кошторис та річний звіт (<http://surl.li/lmanax>), що відповідає п.3 ст. 79 Закону України «Про вищу освіту». Документи, що регулюють роботу системи менеджменту якості освіти є у вільному доступі на сайті (<http://surl.li/udohnh>): Положення про організацію освітнього процесу у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<http://surl.li/skerpy>), Положення про моніторинг якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<http://surl.li/cfvsvb>), Кодекс корпоративної культури учасників освітнього процесу ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/EwzVzf09>), План заходів, спрямованих на запобігання та протидію булінгу у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<http://surl.li/wlemtg>), та ін. У ході роботи з фокус-групами ЗдВО та представниками студентського самоврядування ЕГ було встановлено їхню часткову обізнаність із нормативно-правовою базою ЗВО. Водночас вони відзначили, що всі необхідні нормативні документи розміщені у відкритому доступі на офіційному сайті закладу.

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

пропозицій заінтересованих сторін

На зустрічі з керівником та менеджментом ЗВО, ЕГ було надано вичерпну інформацію щодо алгоритму розміщення проектів ОП на офіційному веб-сайті ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького та подальшого збору пропозицій та зауважень (<http://surl.li/ozdauz>). Представники ЗВО пояснили, що розділ «До обговорення» є активним тоді, коли відбувається безпосереднє обговорення проектів документів. Зауваження та пропозиції всіх стейкхолдерів надходять у письмовій формі на офіційну електронну пошту гаранту ОП, а також вони можуть заповнити відповідні форми на сайті ЗВО (<http://surl.li/tjvehs>).

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

Учасники всіх фокус-груп (ЗдВО, представники студентського самоврядування та НПП) відзначили, що сайт ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького зручний до використання та систематично оновлюється. Активно ведуться соціальні мережі ЗВО: Facebook (<http://surl.li/mwiguj>), Instagram (<http://surl.li/nwsvax>), телеграм-канал (<http://surl.li/hxlrjy>), які активно поповнюються інформацією, яка стосується розвитку ЗВО, інформацією про ОП та додатковою різноплановою інформацією. Інформація про ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» є у вільному доступі та розміщена у розділі «Навчальна робота» - «Освітні програми» - «Освітньо-професійні програми 2024 рік» (<http://surl.li/cxdenn>), навчальні плани розміщені також на сайті ЗВО за посиланням <http://surl.li/alvenp>. ЗдВО розповіли, що під час обрання вибіркового ОК, для формування індивідуальної освітньої траєкторії, використовують каталог вибіркового ОК (<http://surl.li/qlqzxf>), який є у вільному доступі на сайті ЗВО у розділі «Студенту» - «Каталог навчальних дисциплін вільного вибору студентів» - «Каталог факультету харчових технологій та біотехнологій» - «Каталог вибіркового ОК для здобувачів другого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології» (<http://surl.li/mjywlz>). Стейкхолдери можуть ознайомитися з інформацією щодо ОП та ОК на сайті ЗВО, де вона розміщена в повному обсязі, у вільному та зручному доступі.

Загальний аналіз щодо Критерію 9:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу під час реалізації ОП, відповідають ст.79 Закону України «Про вищу освіту», є чіткими та зрозумілими. ЕГ підтверджує, що основні документи, які регулюють освітню діяльність, інформація за ОП, навчальні плани, каталог вибіркового ОК у вільному доступі розміщені на сайті ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Встановлено повну відповідність по підкритеріям 9.2, 9.3. Виявлено часткову невідповідність підкритерієм 9.1. Недоліки не є суттєвими, однак за можливістю мають бути усунені. ЕГ дійшла висновку, що ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» за Критерієм 9 відповідає рівню В.

Недоліки

Недостатня поінформованість ЗдВО стосовно процедур регулювання освітнього процесу, а також непослідовне використання в представлених матеріалах різних мовленнєвих форм. Дані недоліки не є суттєвими та не несуть фундаментального впливу на освітній процес.

Рекомендації

Рекомендується до завершення 2024-2025 навчального року, а в подальшому – шляхом систематичної роботи зі ЗдВО протягом всього навчального року, забезпечити проведення циклу інформаційних заходів щодо процедур регулювання освітнього процесу. В матеріалах, що представляються, за можливості, забезпечити використання державної чи англійської мови (до 1.07.2025 р.).

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, колоквиумів, концертів, спектаклів, майстер-класів, персональних виставок, публічних виступів, надання доступу до використання лабораторій, обладнання, інформаційних та обчислювальних ресурсів тощо)

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

Загальний аналіз щодо Критерію 10:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

не застосовується

Недоліки

не застосовується

Рекомендації

не застосовується

Рівень відповідності Критерію 10.

не застосовується

IV. Інші спостереження

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

дані відсутні

V. Підсумки

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

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

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

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

Додатки до звіту:

| Документ | Назва файла | Хеш файла |
|----------|--------------------|--|
| Додаток | <i>ID 6655.pdf</i> | Hf8g5gO4AdBNcIdaERgs/FwE4W3itmQxYFQhiLlcB iY= |

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

Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.

Керівник експертної групи

Антюшко Дмитро Петрович

Члени експертної групи

Болгова Наталія Вікторівна

Цюндик Олександр Григорович

Омельченко Марія Сергіївна