

ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського
Освітня програма	51947 Ресторанні технології
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	Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	51947
Назва ОП	Ресторанні технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Магістр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна

2. Відомості про склад експертної групи та акредитаційну експертизу

Склад експертної групи	Крамаренко Дмитро Павлович, Омельченко Марія Сергіївна, Дзюба Надія Анатоліївна (керівник)
Залучений представник роботодавців	-
Дати візиту до ЗВО	01.10.2024 р. – 03.10.2024 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП <http://surl.li/fokovs>

Програма візиту експертної групи <http://surl.li/uuzsfa>

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:

Загальні враження про ОП «Ресторанні технології» для ЗдВО (здобувач вищої освіти) рівня вищої освіти «магістр» в Донецькому національному економіки та торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (ДонНУЕТ) є позитивними. Освітня програма (ОП) корелює зі стратегіями розвитку Дніпровської області та України загалом, враховує національну стратегію розвитку ресторанної та харчової галузей. При формуванні ОП «Ресторанні технології» враховано пропозиції ЗдВО, випускників, роботодавців та в повній мірі відповідає вимогам сучасного ринку праці. ЕГ констатує, що навчальний процес за ОП проводиться на високому теоретично-практичному рівні, з урахуванням досвіду провідних вітчизняних ЗВО. Роботодавці підтвердили участь в проведенні переддипломної практики ЗдВО на підприємствах харчової та ресторанної галузей, виявили бажання розвивати наукові та технічні зв'язки, а також впроваджувати наукові розробки. ЕГ зазначає, що позитивними практиками ОП «Ресторанні технології» в ДонНУЕТ є: широкий перелік сучасних різнопланових баз для проходження переддипломної практики, представники яких зацікавлені в підготовці висококваліфікованих фахівців за даною ОП. Комплекс освітніх компонент (ОК) та практична підготовка ЗдВО дозволяє в повній мірі здобути компетентності, що необхідні для підготовки висококваліфікованих фахівців з подальшим працевлаштування на підприємствах харчової та ресторанної галузей. ЕГ відмічає активний розвиток матеріальної бази, а саме забезпечення навчального процесу як методичним забезпеченням так і оснащенням професійним устаткуванням навчальних лабораторій.

Недоліки

ЕГ виявлено наявність наступних несуттєвих недоліків ОП «Ресторанні технології»: - недостатня інформованість здобувачів вищої освіти (ЗдВО) щодо політики доброчесності, психологічного супроводу та процедур формування індивідуальної траєкторії навчання; - недостатньо дієве функціонування підрозділів із забезпечення якості освіти та акредитації, слабка командна робота з гарантантами ОП; - неструктуроване наповнення навчальних ресурсів. Незручний пошук інформації на сайті; - використання програмного забезпечення за договорами без ліцензій; - низька залученість представників харчової та ресторанної галузей в проведенні лекцій, практичних робіт, вебінарів, круглих столів та науковій роботі ЗдВО. Рекомендації. - посилити роботу зі ЗдВО щодо популяризації академічної доброчесності та процесу формуванні індивідуальної траєкторії; організувати роботу кабінету психолога для можливості всіх учасників освітнього процесу отримувати психологічну підтримку; - організувати ефективну роботу підрозділів забезпечення якості освіти та акредитації, забезпечити постійну взаємодію з гарантантами ОП на всіх етапах розробки, моніторингу та перегляду ОП та розробити дієвий механізм залучення усіх груп стейкхолдерів до процедур перегляду ОП та забезпечення якості освіти; - оновити наповнення електронних ресурсів та структурувати за навчальними курсами (до 01.12.2024 р.); розробити зручний інтерфейс сайту для полегшення пошуку інформації шляхом її структуризації та комбінування; - приділити увагу отриманню ліцензій на спеціалізоване програмне забезпечення (до початку 2025-2026 н.р.); - посилити залучення роботодавців до проведення лекційних, практичних та лабораторних занять (впродовж 2024-2025 н.р.); запровадити практику залучення представників галузі до виконання наукових робіт та кваліфікаційних робіт.

Рекомендації

Під час наступного перегляду ОП: приділити увагу отриманню ліцензій на спеціалізоване програмне забезпечення (до початку 2025-2026 н.р.); запровадити щорічний розгляд необхідності оновлення змісту ОК; оновити наповнення електронних ресурсів та структурувати за навчальними курсами (до 01.12.2024 р.); розробити дієвий механізм залучення усіх груп стейкхолдерів до процедур перегляду ОП та забезпечення якості освіти; організувати ефективну роботу підрозділів забезпечення якості освіти та акредитації, забезпечити постійну взаємодію з гарантантами ОП на всіх етапах розробки, моніторингу та перегляду ОП; розширити залучення роботодавців до проведення лекційних та практичних занять (впродовж 2024-2025 н.р.). Посилити практики: популяризації академічної доброчесності серед ЗдВО; залучення роботодавців до проведення лекційних та практичних занять.

III. Аналіз

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

Критерій 1. Проєктування освітньої програми:

1. Освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти. За відсутності затвердженого стандарту

вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти програмні результати навчання затверджуються закладом вищої освіти і мають відповідати вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня

Розробка ОП 2023 р. та коректування в 2024 р. відбувалось з урахуванням результатів анкетування всіх груп стейкхолдерів (ЗдВО, роботодавців та НПП). ОП «Ресторанні технології» в повній мірі відповідає Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 "Виробництво та технології" для другого (магістерського) рівня вищої освіти затвердженого Наказом №1295 від 22.10.2020 (зі змінами від 15.11.2021 р.). Аналіз ОП дозволяє ЕГ стверджувати, що спеціальні та загальні компетентності повністю узгоджуються зі стандартом. Разом з тим, в ОП визначено інтегральну компетентність, яка визначає особливості підготовки фахівців за даною ОП. Разом з тим, в ОП додано нові унікальні програми результати навчання ПРН12, який забезпечуються обов'язковими компонентами ОПП1, ОПП7, ОПП10, та ПРН 13, який забезпечується ОПП3, ОПП1, ОПП2, ОПП6, ОПП7, ОПП10 відображають спеціальний фокус та орієнтацію ОП на сферу ресторанної діяльності. ОП «Ресторанні технології» дає можливість вивчити ОК з чітко окресленим фокусом на ресторану галузь, паралельно з цим дає можливість ЗдВО отримати додаткові професійні навички та знання в сфері харчових технологій, що в свою чергу розширює компетентності та ПРН з науковим та управлінським підґрунтям. Після детального аналізу ОП та спілкування з учасниками освітнього процесу (НПП, ЗдВО, представниками студентського самоврядування), ЕГ зробила висновок, що ЗдВО мають можливість досягти визначених ОП ПРН, а також здобути загальні та спеціальні (фахові) компетентності, що визначені у Стандарті вищої освіти спеціальністю 181 "Виробництво та технології" для другого (магістерського) рівня вищої освіти.

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

На момент проведення акредитаційної експертизи відповідний професійний стандарт відсутній. Інтегральна компетентність (п.6 ОП) та ПРН (п.7 ОП) в повній мірі відповідають стандарту другого магістерського рівня з галузі знань 18 «Виробництво та технології» (<http://surl.li/kovkys>). ЕГ стверджує, що компетентності, що отримують ЗдВО під час навчання є актуальними та спеціалізованими, що базуються на науково-технологічному підґрунті.

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

ОП «Ресторанні технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти відповідає сучасним вимогам харчової та ресторанної галузі, мета та цілі навчання за ОП корелюють зі Стратегією регіонального розвитку Дніпропетровської області на період до 2027 рр. (<http://surl.li/kbjotr>), Стратегією Університету на період 2021-2025 рр. (<http://surl.li/fyqihd>), Статуту Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського, затвердженого в 2016 р. (<http://surl.li/vzlf0e>) в контексті формування освітницько-дослідного центру для забезпечення професійного зростання та саморозвитку НПП та майбутніх висококваліфікованих фахівців, створення е-Університету, інтернаціоналізація освіти та наукових досліджень з реальним впровадженням у виробництво, застосування дистанційних технологій навчання та розвитку, формування корпоративної культури лідерства, підготовку конкурентоспроможних і висококваліфікованих фахівців в галузі харчових технологій, зокрема в ресторанній сфері, формування чіткої громадянської позиції ЗдВО та науково-педагогічного персоналу (НПП). Головною метою ОП «Ресторанні технології» є підготовка висококваліфікованих фахівців для забезпечення функціонування закладів ресторанного господарства та підприємств харчової промисловості, які володіють на високому рівні теоретичними і практичними знаннями, здатні впроваджувати у виробництво інноваційні технології а наукові розробки, орієнтовані на розвиток українського ресторанного бізнесу. Фокус ОП направлений на поєднання та тісну взаємодію сучасних технологій виробництва харчової продукції та діяльності закладів ресторанного господарства. В ОП «Ресторанні технології» для ЗдВО другого (магістерського) рівня в п. 1.3 визначена особливість програми, яка полягає в підготовці професіоналів у сфері харчових технологій та ресторанного господарства, які знають і вміють використовувати новітні технології у виробництві кулінарної продукції, враховуючи національний та міжнародний досвід. Орієнтація ОП на галузь ресторанного господарства на рівні Дніпровської області та України загалом було підтверджено під час роботи з різними фокус-групами (адміністрацією, гарантом, НПП та роботодавцями).

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

Цілі ОП «Ресторанні технології» та її ПРН сформовані на основі пропозицій ЗдВО, роботодавців та НПП. Випускників за даною ОП немає, але свої пропозиції висловлювали випускники раніше діючої ОП «Харчові технології». ЕК підтверджує зацікавленість всіх учасників освітнього процесу та потенційних роботодавців у формуванні цілей та ПРН. Обговорення ОП «Ресторанні технології» проводили на засіданні випускової кафедри (протокол №10 від 02.03.2023 р.), де роботодавці виступили з пропозиціями, щодо удосконалення ОП (заступник директора ТОВ «Криворіжжліб» Корнієнко В.М., директор ресторану «Розмарин» Яковлева О., керуюча кафе

«NAVALO» Адамчук С.І., керівник департаменту «Bakery» ТОВ «RestotiaGroup» Ланська В., представник ТОВ «Фудкорт» Коваленко А.М.), всі внесені пропозиції було відображено в ОП 2023р., що підтвердили роботодавці на зустрічі з ЕГ. ЕГ ознайомила з рецензіями-відгуками, що надійшли на ОП від роботодавців та були розглянуті на засіданні кафедри (протокол №10 від 02.03.2023 р.): Президента ГО «Асоціація кулінарів України», керуючого партнера компанії «Restetika» Магарецького А., директора ресторану «Розмарин» Яковлева О., директора ТОВ «Криворіжхліб Торговий дім» Налбантова І. та представників наукової спільноти (д.т.н., професора ДТЕУ Гніцевіч В.), які дали позитивну оцінку ОП «Ресторанні технології». Частина пропозицій була врахована в ОП 2024 року, частина, за словами гаранта, планується до впровадження при удосконаленні ОП на 2025 р., що пов'язано із інтенсивним розвитком матеріальної бази. Так, при формуванні ОП в 2023 р. було враховано рекомендації роботодавців та внесено до блоку обов'язкових ОК дисципліни в рамках яких ЗдВО зможуть набути навичок роботи в сфері комп'ютерного моделювання, введено теми до ОК, які пов'язані з використанням інноваційних підходів при виробництві продукції ресторанного господарства, додано унікальну ОК (ОПП4 Наукові основи конструювання крафтової продукції). Представник студентського самоврядування (Харченко О.В.) підтвердила факт систематичного перегляду ОП та участі ЗдВО в удосконаленні навчального процесу. ЗдВО та представники студентського самоврядування підтвердили повну задоволеність ОП та навчальним процесом. Однак, на жаль, ні ЗдВО ні представники студентського самоврядування не змогли назвати конкретні пропозиції які були ними внесені при розробці ОП 2023 р. та в процесі перегляду ОП 2024 року.

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

Шляхом інтерв'ювання учасників зустрічей ЕГ встановила, що цілі ОП, виражені у ПРН, відповідають тенденціям ринку праці, зокрема ресторанній сфері, та спеціальності. Усі ПРН, що заявлені в ОП, є актуальними й затребуваними роботодавцями. Вони враховують вимоги, що висуваються до фахівців харчової галузі – ґрунтовні знання харчових технологій; здатність забезпечувати та контролювати якість продукції; визначати методи для ефективної конкурентної боротьби; здатність планувати та проводити наукові дослідження з подальшим впровадженням у виробництво; вміння моделювати рецептури нових харчових продуктів з заданими властивостями. ЕГ підтверджено, що основні тенденції ОП «Ресторанні технології» в ДонНУЕТ досліджуються через проведення наукових конференцій, участі в конкурсах наукових робіт студентів, спільних заходів із роботодавцями та підтверджуються публікаціями Никифорова Р.П., Сімакової О.О., Слащевої А.В., Горяйшової Ю.А. і враховані в ОПП1, ОПП2, ОПП4, ОПП8. Галузевий контекст виражений у ПРН забезпечується ОПП1, ОПП2, ОПП4, ОПП6, ОПП7, ОПП10. Під час зустрічі ЕГ з гарантом, Сімакова О.О. повідомила, що при розробці ОП 2023р. та оновленні ОП у 2024 р. переважно враховано досвід вітчизняних ЗВО, які готують фахівців за спеціальністю 181 Харчові технології. Досвід іноземних ЗВО був врахований лише в контексті змістового наповнення ОК, що підтверджено на зустрічі ЕГ з НПП та відображається в наступних ОК: ОПП1, ОПП2, ОПП6, ОПП7. Випускники, які були на зустрічі з ЕГ, також підтвердили, що цілі та ПРН ОП «Ресторанні технології» відповідають тенденціям розвитку ресторанної сфери, а також зазначили про необхідність підготовки фахівців для ресторанної сфери в Дніпровському регіоні. ЕГ рекомендує при оновленні ОП у 2025 р. і визначенні цілей та ПРН ОП більш ґрунтовно аналізувати досвід аналогічних іноземних освітніх програм. На основі проведеного аналізу ЕГ вважає, що ОП має оптимальну та збалансовану структуру ОК і в цілому дозволяє досягти заявлених ПРН, передбачені стандартом з урахуванням галузевого та регіонального контексту, що дозволяє їй бути конкурентоспроможною на ринку освітніх послуг.

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

За ОП «Ресторанні технології» є роботодавці, що зацікавлені у співпраці з ДонНУЕТом, зокрема з випусковою кафедрою технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва з метою покращення ОП. Представники роботодавців та випускники активно беруть участь в розвитку ОП та виявили бажання бути і в майбутньому залученими до удосконалення ОП. ПРН, зазначені в ОП, забезпечують відповідність вимогам Національної рамки кваліфікацій. ОП має чітко сформульовані цілі, які корелюють з місією та стратегією розвитку ЗВО, відповідають Стандарту вищої освіти. ЕГ констатує, що ОП «Ресторанні технології» другого (магістерського) рівня загалом відповідає Критерію 1 за всіма підкритеріями. Виявлені несуттєві недоліки за підкритерієм 1.5 може бути враховані при перегляді ОП в 2025 р. та нівельовані в короткий час (до 1 червня 2025 р.). Діюча ОП має чітку структуру, зрозуміла, корелює з розвитком Дніпровської області та України загалом і відповідає вимогам Стандарту вищої освіти та в повній мірі відповідає підкритеріям 1.1-1.4.

Недоліки

Слабких сторін та недоліків не виявлено, проте рекомендується більш детально врахувати досвід найкращих освітніх практик закордонних ЗВО при перегляді ОП. ЕГ підтримує пропозицію випускників та роботодавців щодо осучаснення ОК напрямку інноваційних ресторанних технологій та збільшення частки практичних компонентів за основними ОК. Крім того, недостатня популяризація ОП в регіоні не дає можливості збільшення контингенту ЗдВО.

Рекомендації

Поглибити знання ЗдВО та систематично (1 раз на семестр) проводити зустрічі з ментором та керівництвом щодо ознайомлення з фокусом, метою, та ПРН ОП «Ресторанні технології»; посилити співпрацю з закладами ресторанного господарства у контексті підвищення кваліфікації НПП (до 1.07.2025 р.); розширити бази проходження підвищення кваліфікації НПП та практичної підготовки ЗдВО (до 1.05.2025 р.); посилити стажування НПП в закордонних та вітчизняних ЗВО, де є спорідненні ОП та активно впроваджувати отриманий досвід в навчальний процес (до 1.09.2025 р.); впровадити спільні науково-практичні та науково-педагогічні проекти з провідними ЗВО України та зарубіжжя та з роботодавцями в продовж 2024-2025 н.р. ЕГ вважає, що комплексний профорієнтаційний підхід щодо залучення абітурієнтів та системні кроки, спрямовані на елітаризацію спеціальності дозволять вже найближчим часом покращити ситуацію та збільшити контингент ЗдВО.

Рівень відповідності Критерію 1.

Рівень В

Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми:

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

Згідно з ОП «Ресторанні технології», яка затверджена 29.06.2023 р. (<http://surl.li/joefkj>) обсяг ОП (у кредитах ЄКТС) відповідає п.п.5 ст. 5 Закону України 1556-VII «Про вищу освіту» (<http://surl.li/wedxjx>) та становить 90 кредитів ЄКТС, з нормативним строком навчання 1 рік 4 місяці. Загальний обсяг обов'язкових ОК становить 5 кредитів ЄКТС, а переддипломної практики - 8 кредитів, що достатньо для набуття ЗдВО визначених компетенцій та ПРН. Обсяг обов'язкових ОК становить 58,89% (53 кредити), а вибіркового – 27,78% (25 кредитів), що відповідає п.15 частини 1 ст.62 Закону України 1556-VII «Про вищу освіту», на виконання кваліфікаційної роботи магістра відведено 13,33 % (12 кредитів) загального обсягу ОП.

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

ОП «Ресторанні технології» має чітку і логічну структуру, взаємозв'язок між усіма ОК та містить: чітко сформульований профіль ОП та її унікальність; перелік обов'язкових ОК та їх логічну послідовність (структурно-логічну схему, п. 6 ОП); форми підсумкового контролю та атестації ЗдВО (виконання кваліфікаційної роботи); матрицю відповідності програмних компетентностей освітнім компонентам ОП (п.4 ОП); матрицю забезпечення результатів навчання відповідними компонентами ОП (п.5 ОП). У контексті загального часу навчання простежується чітке структурування обов'язкових ОК, на опанування кожної обов'язкової ОК виділено 5 кредитів ЄКТС, що є достатнім для її опанування. Аналіз відомостей про самооцінювання, навчального плану, робочих програм ОК та методичного забезпечення ОП «Ресторанні технології» в ДонНУЕТі дозволяє ЕГ стверджувати, що кожний ПРН реалістично охоплений змістом ОП, ПРН та визначені компетентності чітко корелюються із загальними та професійними компетентностями та забезпечуються визначеним набором обов'язкових ОК. Кожний компонент ОП базується на теоретичних та науково-практичних засадах маркетингової виробничої та наукової діяльності, які відображені у робочих програмах ОК на платформі Moodle (<https://moodle.donnuet.edu.ua/>) і Microsoft Teams та в програмному забезпеченні Office365. Підготовка та захист кваліфікаційних робіт регламентується Положенням про кваліфікаційну роботу здобувача вищої освіти (<http://surl.li/fmaubo>). Таким чином, обов'язкові ОК формують систему, яка дозволяє досягти заявленої мети ОП та ПРН.

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

Зміст ОП «Ресторанні технології» за змістом, обов'язкові ОК та їх змістовне наповнення корелюють з об'єктами вивчення та діяльності за спеціальністю 181 «Харчові технології», визначеної в Стандарті вищої освіти України для другого (магістерського) рівня вищої освіти (затвердженого в 2020 р. зі змінами від 15.11.2021 року). Робочі

програми вибіркового ОК є у вільному доступі на офіційному сайті ДонНУЕТ та доступні за посиланнями <http://surl.li/hknrao>. Зміст предметної області, а саме: поняття, наукова концепція, принципи, методи використання та прогнозування результатів навчання, відповідно до вимог 7 рівня Національної рамки кваліфікації України розкривається у таких ОК: ОПП1, ООП2, ОПП4, ОПП7, ОПП8, ОПП10. Методи і технології розкриваються у таких обов'язкових ОК: ОПП1, ОПП2, ОПП3, ОПП4, ОПП8. Оволодінню устаткуванням та інструментами для проведення досліджень сприяють наступні обов'язкові ОК: ОПП2, ОПП4, ОПП6, ОПП8, ОПП10. ОП «Ресторанні технології» надає ЗдВО можливість оволодіння ПРН в галузі ресторанного господарства за рахунок вивчення блоку обов'язкових ОК (обсяг яких складає 58,89% загального об'єму ЄКТС), які в повній мірі дають можливість майбутнім випускникам бути обізнаними в інноваційних питаннях ресторанної галузі, управлінню якістю та безпечністю кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства, чому сприяє використання в навчальному процесі сучасного технологічного устаткування та комп'ютерного забезпечення. Гарант Сімакова О.О. повідомила ЕГ, що фокус ОП направлено як на «ресторанні технології» що прослідковується в ОК обов'язкового блоку, однак в п. 4 ОП не зазначено можливість працевлаштування випускників саме в закладах ресторанного господарства. ЕГ констатує відсутність фіктивних ОК, але вбачає необхідним збільшення годин на виконання кваліфікаційної роботи, що дасть можливість ЗдВО більш глибоко розробляти та досліджувати нові технології виробництва кулінарної продукції. Враховуючи інформацію, отриману від випускників та роботодавців, доцільним є збільшення годин на практичні заняття за ОК, що дасть можливість посилити практичну складову навчального процесу та практичну підготовку майбутніх фахівців.

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

Структура ОП «Ресторанні технології» передбачає можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії, що відмічається в індивідуальному навчальному плані. Процедура вибору ОК регулюється Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти (<http://surl.li/migqnn>). ЕГ констатує, що в ДонНУЕТ розроблені та впроваджені процедури, які дозволяють самостійно ЗдВО формувати індивідуальну освітню траєкторію ЗдВО шляхом вибору ОК (25 кредитів, що становить 27,78% від загального обсягу ОП), вибору індивідуальних завдань (відповідно до положення <http://surl.li/zgtcpb>), тем наукових досліджень та кваліфікаційної роботи, а також місця проходження переддипломної практики (відповідно до положення <http://surl.li/aahvly>). ЗдВО при виборі ОК вибіркового блоку користуються Банком дисциплін (<http://surl.li/mkffur>) та Каталогом дисциплін (<http://surl.li/prxvdlz>), в якому розміщено робочі програми. ЗдВО мають право самостійно обирати вибіркові компоненти ОП, це було також підтверджено під час зустрічі з ними та з представниками студентського самоврядування. При роботі з фокус-групою ЗдВО було отримано дані, що всі ЗдВО знають про можливість вибору тем наукових робіт та тем кваліфікаційних робіт, однак не змогли пояснити ЕГ саму процедуру вибору, але відзначили ключову роль ментора, який допомагає у формуванні такого вибору. Крім того, ЗдВО та представники студентського самоврядування, а також НПП, підтвердили факт можливості самостійно обирати місце проходження практики. ЗдВО та випускники позитивно оцінюють зміст і перелік вибіркового ОК.

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

ОП «Ресторанні технології» передбачає практичну підготовку ЗдВО через проведення практичних занять, переддипломну практику (ОПП10). Практична підготовка ЗдВО направлена на розвиток фахових компетентностей і проводиться відповідно до Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/ifbdov>). Обов'язкові ОК професійного циклу підготовки вивчаються лише через лекції та практичні роботи. Обсяг практичних занять обов'язкових ОК дорівнює 294 години для денної форми та 82 години для заочної форми навчання. Навчальним планом передбачено проведення практичних занять в спеціалізованих лабораторіях, в яких встановлено сучасне устаткування, що було підтверджено під час онлайн-зустрічей з представниками адміністрації та НПП. Під час роботи ЕГ з фокус-групами ЗдВО та представниками самоврядування було встановлено повну задоволеність базами практики та рівнем оснащення навчально-наукових лабораторій. Обсяг ОПП10 Практика переддипломна (виробнича) становить 8 кредитів та реалізовується на початку 3 семестру. Такий обсяг практичної підготовки ЗдВО дозволяє отримати заявлені в ОП інтегральну (ІК), загальні (ЗК1-ЗК5) та фахові компетентності (СК1-СК8), а також сформувати ПРН (ПРН1-ПРН13). Роботодавці відзначили високий рівень підготовки ЗдВО. Осадчук В.М. (головний технолог ТОВ «КРИВОРІЖХЛІБ ТД») відзначила високий рівень підготовки випускників ОП «Ресторанні технології», підтвердила факт спільної наукової роботи та виявила бажання в подальшому брати участь в наукових розробках в хлібопекарному напрямку. Лук'янов О.О. (власник мережі пекарен «Testo») відмітив що існує спільна робота щодо розширення асортименту продукції з впровадженням нових технологій, розроблених ЗдВО та НПП ДонНУЕТу. Ланська В.Д. (керівник департаменту «Bakery» ТОВ «Restoria Trade») підтвердила проведення онлайн-лекцій для ЗдВО, щодо новітніх технологій у хлібопекарській та кондитерській промисловості. Жадановська А.В. (керуюча рестораном «Розмарин») та Амарій-Кляцька К.Ю. (представник ТОВ «Фуд корт») відмітили високий професійний рівень підготовки ЗдВО, який було виявлено під час практичної підготовки. Аналіз баз практик показав, що всі бази займаються виробництвом певного виду продукції, більшість баз практик направлена на хлібопекарну галузь. Однак, ЕГ відмічає розвиток спільних проектів з закладами ресторанного господарства як в науковому напрямку так і в практичній підготовці ЗдВО. Стейкхолдери, що були на зустрічі з ЕГ, підтвердили факт проходження практики на їх підприємствах та виявили бажання співпрацювати з ДонНУЕТ не лише у виробничій сфері, але й проводити спільні наукові дослідження. ЗдВО та випускники за даною ОП не

виявили незадоволеності базами практик та підтвердили високий рівень знань, що вони отримують під час проходження виробничої практики. Випускники зазначили, що необхідно впроваджувати в навчальний процес більше інноваційних технологій, особливо що стосується ресторанних технологій та збільшити години на практичну складову навчального процесу.

6. Освітня програма передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок

На думку ЕГ, ОП «Ресторанні технології» передбачає набуття ЗдВО соціальних навичок, що відповідають меті ОП за рахунок проведення занять за допомогою різних стилів викладання та методик: кейс-методи, ситуаційний аналіз, інтерактивні заняття, мозковий штурм, моделювання та ін. Розвиток соціальних навичок також активно проходить під час проходження ЗдВО переддипломної практики та виконання кваліфікаційної роботи. Під час навчання у ЗдВО формуються такі здатності: працювати в команді та володіти навичками взаємодії в колективі (ОПП8 Методологія наукових досліджень, ОПП10 Переддипломна практика); навички керування та контролю (ОПП1 Управління якістю та методи досліджень в ресторанному господарстві, ОПП3 Управління крафтовою продукцією, ОПП 5 Інтелектуальна власність та патентознавство). В результаті вивчення ОПП5, ОПП9 Іноземна мова ЗдВО набувають здатності на високому рівні спілкуватись та вирішувати професійні питання. ЕГ встановлено, що соціальні навички здобуваються та розвиваються завдяки роботі в науковому гуртку «Сучасні технології інноваційної харчової продукції» під керівництвом Сімакової О.О. ЗдВО мають можливість розвивати свої соціальні навички шляхом проходження практичної підготовки та навчання як в Українських ЗВО, так і в іноземних, а також активній комунікації з роботодавцями, що було підтверджено на зустрічі із ЗдВО та представниками студентського самоврядування. Однак факту навчання в іноземних ЗВО на даній ОП не було підтверджено.

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

Відповідно до п. 2.8 Положення про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/iejhzv>) обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин. Навантаження одного навчального року становить 60 кредитів ЄКТС. Аудиторне навантаження для вивчення обов'язкових ОК для денної форми навчання складає 542 години, для заочної форми навчання – 144 години. Самостійна робота ЗдВО регламентується Положенням про самостійну роботу (<http://surl.li/vzprzx>) та проводиться з використанням системи дистанційного навчання Moodle (<https://moodle.donnuet.edu.ua/?lang=uk>), Office 365, Репозиторію електронних ресурсів (<http://elibrary.donnuet.edu.ua/>). Систематично проводяться анонімні опитування ЗдВО щодо побажань як до ОП в цілому так і до окремих ОК, де ЗдВО можуть висловитись відносно рівня викладання на окремих ОК та задоволеністю навчанням на ОП, що було підтверджено ЗдВО різних курсів та форм навчання, а також представниками студентського самоврядування. ЕГ зазначає, що загальний обсяг ОП «Ресторанні технології» відповідає законодавству та реалістично відображає фактичне навантаження ЗдВО, що в повній мірі дозволяє досягти мети ОП та визначених ПРН.

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)

На ОП «Ресторанні технології» проходження переддипломної (виробничої) практики передбачено у 3 семестрі в кількості 8 кредитів. ОП забезпечена відповідними програмами практики, практична підготовка ЗдВО регулюється відповідним положенням (<http://surl.li/qehzxx>). З метою якісного забезпечення практичної підготовки функціонують лабораторії професійного спрямування: спеціалізована хімічна лабораторія, комп'ютерні класи, науково-дослідна лабораторія інноваційних ресторанних технологій та фізико-хімічних досліджень харчових продуктів, лабораторія ресторанних технологій. Поглиблення практичної підготовки ЗдВО відбувається шляхом їх участі у гостьових лекціях провідних представників харчової та ресторанної галузей, майстер-класах, відкритих заняттях, семінарах. Виконання кваліфікаційної роботи проходить на основі отриманих знань при проходженні переддипломної практики, деякі наукові дослідження в рамках кваліфікаційної роботи ЗдВО проводять на підприємствах під час проходження практики, про що ЕГ повідомили представники баз практик та ЗдВО. Підготовка ЗдВО за дуальною формою освіти не здійснюється, але є можливість розвитку в цьому напрямку, що підтвердили роботодавці.

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

Ретельний аналіз ОП та наповнення ОК дають можливість ЕГ стверджувати, що ОП «Ресторанні технології» є актуальною та в повній мірі дає можливість ЗдВО оволодіти рядом компетентностей, направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку ООН до 2030 року, через інтеграцію відповідних аспектів у різні освітні компоненти. Так, Ціль №4 «Якісна освіта» реалізується у всіх ОК обов'язкового та вибіркового блоків через високий рівень викладання та практикоорієнтованість ОП, яка готує висококваліфікованих магістрів харчових технологій і надає можливості для безперервного навчання протягом життя. Ціль № 9 «Індустрія, інновації та інфраструктура» досягаються завдяки вивченню ОПП2, ОПП6, ОПП8, опанування яких дає змогу майбутнім фахівцям застосовувати для створення стійкої інфраструктури, розвитку інновацій у галузі для покращення якості життя в урбанізованих зонах. Ціль № 3 «Міцне здоров'я та благополуччя» досягається шляхом вивчення ОПП1, ОПП4, ОПП7, завдяки яким у ЗдВО формується поняття про здорове харчування, формуються засади в розробці нових продуктів харчування з заданими властивостями; набуваються знання та вміння контролювати та управляти виробництвом безпечної харчової продукції. Ціль №8 «Гідна праця та економічне зростання» досягається через розвиток навичок і вмінь, необхідних для високопродуктивної зайнятості в галузі харчових технологій та ресторанного бізнесу, що сприяє економічному зростанню. Всі компоненти ОП «Ресторанні технології» формують критичне мислення, навички вирішення складних технологічних та наукових проблем, що є ключовими для досягнення всіх цілей сталого розвитку. Таким чином, програма готує фахівців, здатних сприяти досягненню цих цілей через постійну професійну діяльність у сфері ресторанного бізнесу.

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Наповнення ОП «Ресторанні технології» структуроване. Обов'язкові ОК мають логічну взаємопов'язаність та сприяють досягненню мети, заявлених компетентностей та ПРН. Зміст ОП відповідає області визначеної для неї спеціальності. Структура ОП дає можливість ЗдВО самостійно формувати індивідуальну освітню траєкторію та активно розвивати soft skills. Практична підготовка ЗдВО дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності. Наявна перспектива залучення роботодавців до програми дуальної освіти, у зв'язку з високим рівнем їх зацікавленості у різних формах співпраці.

Недоліки

Не зрозуміла наведена в освітній програмі структурно-логічна схема у вигляді графіку. Слабка обізнаність здобувачів з процедурою вибору вибіркового ОК та тем кваліфікаційних робіт. ЕГ виявила повну відповідність за підкритеріями 2.1, 2.2, 2.4, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9. Виявлені несуттєві недоліки за підкритеріями 2.3, 2.5 є незначними і більш стосуються удосконалення ОП можуть бути враховані при перегляді ОП в 2025 році.

Рекомендації

Структурувати структурно-логічну схему в п. 6 ОП з розділенням на семестри та виділенням логічного пов'язання обов'язкових ОК в ОП 2025 року. Посилити обізнаність ЗдВО з процедурами вибору ОК з каталогу та Банку дисциплін, шляхом посилення роботи менторів в продовж 2024-2025 навчального року. Збільшити практичну підготовку ЗдВО за обов'язковими ОК за рахунок збільшення годин на виконання практичних робіт, збільшити кількість годин на виконання кваліфікаційної роботи (врахувати в ОП 2025р.).

Рівень відповідності Критерію 2.

Рівень В

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

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

Актуальні правила прийому за ОП «Ресторанні технології» у 2024 році розміщені на офіційному сайті ЗВО. Детально описано перелік документів необхідних для вступу, програми та розклад вступних випробувань, особливості реєстрації на ЄВІ, правила конкурсного відбору та зарахування на навчання, терміни прийому заяв і документів, особливості вступу для абітурієнтів з тимчасово окупованих територій, іноземців та осіб без громадянства. Окрім того, до відома абітурієнтів наведено інформацію щодо графіку роботи приймальної комісії,

контактної інформації та нормативної бази. Відповідна інформація є чіткою та зрозумілою, дискримінаційних положень не містить (<https://vstup.donnuet.edu.ua/>).

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

Правила прийому на навчання враховують особливості спеціальності 181 «Харчові технології» за ОП «Ресторанні технології» через вагомість коефіцієнтів оцінок вступних випробувань. При вступі на навчання для здобуття ступеня магістра на основі НРК6 (СВО бакалавр) зараховуються бали, отримані вступником за результатами єдиного вступного іспиту (ЄВІ) та фахового іспиту зі спеціальності 181 «Харчові технології» в ЗВО, відповідно до Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2024 році та Правил прийому до ДонНУЕТ в 2024 році. При вступі на навчання для здобуття ступеня магістра на основі НРК7 (СВО магістр або ОКР спеціаліст, здобутого за іншою спеціальністю) конкурсний відбір здійснюється за результатами ЄВІ або співбесіди з іноземної мови (на вибір вступника) та фахового іспиту зі спеціальності в закладі вищої освіти (<http://surl.li/nfrkja>). Вагомість коефіцієнтів розподілена таким чином: для фіксованою конкурсної пропозиції тест загальної навчальної компетентності та тест з іноземної мови 0,2, фаховий іспит 0,6; для небюджетної конкурсної пропозиції співбесіда з іноземної мови 0,4, фаховий іспит 0,6 (<http://surl.li/nghqxe>). Програма фахового іспиту зі спеціальності розробляється фаховою атестаційною комісією, розглядається на засіданні кафедри за участю гаранта ОП та затверджується головою приймальної комісії (<http://surl.li/prsteh>). Мінімальне значення конкурсного балу для допуску вступника до участі в конкурсному відборі на місця державного замовлення складає 130 балів за шкалою 100-200. Незалежно від обраної траєкторії вступу, претенденти разом із заявкою на участь у конкурсному відборі подають мотиваційний лист (<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 положенням ДонНУЕТ 01.03-04-2023 «Про порядок переведення, відрахування, поновлення здобувачів вищої освіти та прийом на основі ступеня молодшого бакалавра, ступеня фахового молодшого бакалавра або освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста під час вступу для здобуття ступеня бакалавра». Здобувачі інформуються про можливість визнання результатів навчання через доступність відповідної нормативної бази на сайті ДонНУЕТ та ознайомлення з документами під час укладання договору про навчання (<http://surl.li/xfmwdn>). Практика застосування визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, на даній ОП відсутня.

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

Процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регламентуються положенням ДонНУЕТ 02.01-24-2023 «Про визнання в Донецькому національному університеті економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського результатів навчання, набутих у неформальній/інформальній освіті» (<http://surl.li/qgptym>), що оприлюднене на офіційному сайті ЗВО (<http://surl.li/vqssqs>). Однак експертна група дійшла висновку, що стимулювання відповідної активності є недостатнім, про що свідчить відсутність практики застосування процедури визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті за даною ОП.

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Наявні чіткі та зрозумілі правила прийому, у процедурі вступу враховано особливості ОП «Ресторанні технології», прийнято нормативне забезпечення, щодо визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах вищої освіти та у неформальній освіті. Відповідна інформація викладена на офіційному сайті ЗВО. ОП та освітня діяльність за цією програмою загалом відповідають визначеному Критерію з недоліками, що не є суттєвими. Встановлено повну відповідність по підкритеріям 3.1, 3.2. Виявлено часткову невідповідність підкритеріям 3.3 та 3.4. Недоліки не є критичними, однак за можливістю мають бути усунені. ЕГ дійшла висновку, що ОП «Ресторанні технології» за Критерієм 3 відповідає рівню В.

Недоліки

Недостатня інформованість ЗдВО про отримання знань шляхом неформальної освіти є несуттєвим недоліком, який шляхом систематичної роботи зі ЗдВО може бути усунений.

Рекомендації

Рекомендовано, до завершення 2024-2025 навчального року, а в подальшому – протягом першого семестру навчального року, забезпечити проведення циклу інформаційних заходів щодо її переваг. Запровадити практику набуття ЗдВО знань та навичок шляхом неформальної освіти (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

Аналіз робочих програм ОК та дистанційних курсів і спілкування з НПП та ЗдВО, дозволив встановити, що форми та методи навчання, які використовуються в межах освітнього процесу у ЗВО відповідно «Положенню про організацію освітнього процесу П ДонНУЕТ 02.01-01-2021» (<http://surl.li/evamm>) сприяють досягненню цілей та ПРН заявлених у ОП та відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи. ОП зорієнтована на здобувача освіти, створює умови для формування індивідуальних траєкторій навчання (є можливість вибору освітніх компонентів у кількості 25 кредитів ЄКТС (27,8 % від загального обсягу програми). Відповідно до «Положенню про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти П ДонНУЕТ 02.01-11- 2023» (<http://surl.li/lithnx>) ЗдВО формує власний план та обирає дисципліни з банку дисциплін університету (<http://surl.li/nxmvph>). У навчальному процесі застосовуються навчальні (аудиторні) заняття, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи, проходження практики, підготовка й захист кваліфікаційної роботи, які повною мірою сприяють формуванню знань та вмінь, комунікаційних навичок, автономності й відповідальності здобувачів освіти. Як додаткові компоненти застосовуються індивідуальні заняття, консультації, круглі столи за участю дослідників, експертів-практиків. ОП використовує як традиційні, так й інтерактивні методи навчання. Освітня діяльність за ОП також відповідає принципам академічної свободи (вільний вибір тем кваліфікаційної роботи, вільний вибір бази практик, можливість здобувати знання відповідно до своїх потреб та запитів, дотримання автономності здобувача із супроводом та підтримкою викладача), що підтверджено здобувачами під час зустрічі з ЕГ. Під час проведення онлайн-зустрічі з НПП підтвердилась наявність значної автономії у формуванні індивідуальних підходів до викладання та керівництва науковими дослідженнями, а також у виборі методик роботи зі ЗдВО. Формування професійних компетенцій ЗдВО відбувається, зокрема, під час практичних занять, які проводяться в сучасно обладнаних навчальних лабораторіях з використанням спеціалізованого устаткування. З огляду на умови воєнного стану, освітній процес за ОП реалізується переважно у дистанційному форматі з використанням платформи Moodle. Обрані форми та методи навчання на ОП цілком відповідають засадам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи, створюючи сприятливе середовище для творчого та професійного розвитку здобувачів вищої освіти в університеті.

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)

Усім учасникам освітнього процесу своєчасно надається інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання в межах окремих освітніх компонентів. ОП, НП, робочі програми є у вільному доступі на сайті (<http://surl.li/jsppjo>), а також доводяться до відома здобувачів на організаційних зборах перед початком навчання, на першому занятті з кожної дисципліни та під час обрання вибіркового освітнього компонентів ОП. Навчальний контент є у вільному доступі для студентів в системі електронного навчання на платформі Moodle (<https://moodle.donnuet.edu.ua>) де знаходиться вся необхідна інформація, включаючи дані про викладача, короткий опис курсу та критерії оцінювання, також методичні матеріали розміщені у репозитарії ДонНУЕТ (<http://elibrary.donnuet.edu.ua/>). Під час онлайн-зустрічі НПП підтвердили, що вони інформують

здобувачів про завдання дисципліни, методи навчання, програмні результати навчання та форми контролю як протягом адаптаційного тижня, так і на першому занятті курсу. Зустріч з ЗдВО підтвердила ці факти.

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

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП відбувається передусім шляхом роботи над темою кваліфікаційної роботи та шляхом вивчення дисциплін ОПП2 «Інноваційні ресторани технології», ОПП4 «Наукові основи конструювання крафтової продукції», ОПП8 «Методологія наукових досліджень». З метою набуття умінь та навичок використовувати іноземну мову під час навчання та дослідження в ОП присутня дисципліна ОПП9 «Іноземна мова (поглиблений курс)». ЗдВО також активно залучені до широкого спектру науково-дослідної роботи, що провадиться кафедрою, зокрема, ЗдВО беруть участь у науковому гуртку «Сучасні технології інноваційної харчової продукції» (<http://surl.li/znipze>), також активно залучені до широкого спектру науково-дослідної роботи, що провадиться кафедрою (НДР №0124Г000147, НДР №0121U110140), беруть активну участь у конкурсах студентських наукових робіт (<http://surl.li/jxzszy>). Під час бесіди із ЗдВО підтверджено, що результати спільних наукових досліджень НПП та ЗдВО оприлюднюються у фахових виданнях, збірниках наукових праць та матеріалах конференцій, що можна побачити на веб-сторінці університету (<https://donnuet.edu.ua/nauka-2/>). ЗдВО проводять лабораторні дослідження під керівництвом викладачів, маючи вільний доступ до матеріально-технічної бази не лише випускної кафедри, а й інших кафедр університету. З позитивних моментів треба відзначити наявність інституту менторства, що впроваджений для підтримки зацікавлених в науковій роботі ЗдВО (<http://surl.li/nmvtsy>).

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП відбувається передусім шляхом роботи над темою кваліфікаційної роботи та шляхом вивчення дисциплін ОПП2 «Інноваційні ресторани технології», ОПП4 «Наукові основи конструювання крафтової продукції», ОПП8 «Методологія наукових досліджень». З метою набуття умінь та навичок використовувати іноземну мову під час навчання та дослідження в ОП присутня дисципліна ОПП9 «Іноземна мова (поглиблений курс)». ЗдВО також активно залучені до широкого спектру науково-дослідної роботи, що провадиться кафедрою, зокрема, ЗдВО беруть участь у науковому гуртку «Сучасні технології інноваційної харчової продукції» (<http://surl.li/znipze>), також активно залучені до широкого спектру науково-дослідної роботи, що провадиться кафедрою (НДР №0124Г000147, НДР №0121U110140), приймають активну участь у конкурсах студентських наукових робіт (<http://surl.li/jxzszy>). Під час бесіди із ЗдВО підтверджено, що результати спільних наукових досліджень НПП та ЗдВО оприлюднюються у фахових виданнях, збірниках наукових праць та матеріалах конференцій, що можна побачити на веб-сторінці університету (<https://donnuet.edu.ua/nauka-2/>). ЗдВО проводять лабораторні дослідження під керівництвом викладачів, маючи вільний доступ до матеріально-технічної бази не лише випускної кафедри, а й інших кафедр університету. З позитивних моментів треба відзначити наявність інституту менторства, що впроваджений для підтримки зацікавлених в науковій роботі ЗдВО (<http://surl.li/nmvtsy>).

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

Під час акредитаційної експертизи встановлено, що викладачі як планово щорічно, так і за потреби, оновлюють зміст освіти на основі наукових досягнень і сучасних практик галузі, та навчально-методичного забезпечення ОК. Оновлення змісту ОК передбачено СТУ ДонНУЕТ 02.02-10-2023 «Проектування та розробка освітніх програм» (<https://v.gd/ew23yH>). Процес передбачає оновлення змісту ОП у світі нових досягнень у галузі. Оновлення методичного забезпечення ОК здійснюється кожного року у відповідності СТУ ДонНУЕТ 02.02-15-2020 «Навчально-методичне забезпечення» (<https://v.gd/pwzTYi>). Підставами для перегляду змісту освітнього компонента є також рекомендації роботодавців та інших стейкхолдерів. Онлайн-спілкування з НПП, задіяним у реалізації ОП, виявило, що вони регулярно актуалізують зміст освітніх компонентів. Це відбувається завдяки їхньому постійному професійному розвитку, зокрема через курси підвищення кваліфікації, де вони знайомляться з новітніми науковими досягненнями та інноваційними практиками у галузі. Таким чином, викладачі мають змогу інтегрувати сучасні знання та методики у навчальний процес. Прикладами впровадження сучасних практик галузі у освітній процес є діяльність таких викладачів як Чернега О.Б., Слащева А.В, Ніколайчук О.А., Сімакова О.О., та ін (<https://is.gd/X3Mvom>). Сертифікати про підвищення кваліфікації/стажування, зокрема міжнародні надані на запит ЕГ.

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

В ДонНУЕТ реалізується політика інтернаціоналізації освіти і наукової діяльності, розроблено «Положення про академічну мобільність П ДонНУЕТ 04.01-01-2023» (<https://is.gd/X3cWvl>), яке передбачає міжнародну академічну мобільність як ЗдВО так і НПП. ЗВО має договори, надані за запитом ЕГ, про співпрацю з навчальними закладами і роботодавцями Словаччії, Іспанії, Польщі, Албанії, Туреччини, Італії які передбачають як наукове співробітництво так і проходження практик і стажування ЗдВО. Під час зустрічі із допоміжними структурними підрозділами і адміністративним персоналом та огляду матеріально-технічної бази було підтверджено, що НПП та ЗдВО мають вільний доступ до ключових міжнародних наукометричних платформ, включаючи Scopus, Web of Science, Frontiers та ін. Для ЗдВО і НПП проводяться вебіари з залученням науковців і практичних фахівців з різних країн

(<https://is.gd/PlSpyB>, <https://is.gd/HaddAu>, <https://is.gd/SAMIYk>). Представники ДонНУЕТ відвідують закордонні ЗВО з метою обміну досвідом (<https://is.gd/CV8Qaj>, <https://is.gd/oNE6WD>, <https://is.gd/рохаMz>). НПП ОП регулярно підвищує кваліфікацію за кордоном, зокрема: Удовіченко - в Польщі (2021-2022), Бочарова - в Болгарії (2020) та Естонії (2022, 2024), Сімакова - в Японії (2021) та Великобританії (2022), а Чернега - в Естонії (2024). Протягом 2020–2024рр. опубліковано у міжнародних наукометричних базах Scopus і Web of Science (ст): Бочарова Ю.Г. - 5, Горайнова Ю.А. - 3, Никифоров Р.П. - 2, Удовіченко Г.М. - 5, Сімакова О.О. - 3. Факти залучення ЗдВО, які навчаються за ОП до програм міжнародної академічної мобільності відсутні.

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Аналіз наданих ЕГ матеріалів підтверджує, що методи та форми навчання і викладання, застосовані в ЗВО, ефективно сприяють реалізації заявлених цілей та досягненню очікуваних результатів навчання за ОП «Ресторанні технології». Варто відзначити, що освітній процес збагачений інноваційними технологіями, адаптованими з передового міжнародного досвіду, що підвищує його якість та актуальність. ЕГ виявила повну відповідність за підкритеріями 4.1, 4.2, 4.3, 4.4. Виявлені несуттєві недоліки за підкритерієм 4.5 є незначними і частково обумовлені об'єктивними причинами, та можуть бути виправлені до завершення 2024-2025 навчального року.

Недоліки

Експертна група зауважила обмежену участь ЗдВО у програмах академічної мобільності. Це пов'язано з низкою об'єктивних причин, основна з яких - введення воєнного стану. Зокрема, відсутні приклади залучення ЗдВО ОП «Ресторанні технології» до грантових програм чи міжнародних проєктів, але це не є суттєвим недоліком.

Рекомендації

ЕГ рекомендує активізувати зусилля щодо заохочення та підтримки участі здобувачів у різноманітних програмах академічної мобільності, що сприятиме розширенню їхніх освітніх та професійних перспектив. Рекомендовано, до завершення 2024-2025 навчального року, і в подальшому – протягом навчального року залучати ЗдВО до участі у міжнародних програмах, як варіант, тих що реалізуються онлайн.

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

В ДонНУЕТ вимоги щодо організації та проведення контрольних заходів, форм контролю та критеріїв оцінювання компетентностей ЗдВО, регламентуються низкою положень: Положенням про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/tiphjf>), Положенням про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування (<http://surl.li/thbbro>), Положенням про екзаменаційну комісію (<http://surl.li/iptzfh>), які викладено у вільному доступі на сайті Університету. Критерії оцінювання рівня знань здобувачів є чіткими і зрозумілими, вони зазначені в робочих програмах навчальних дисциплін, які також розміщені на сайті Університету в Каталозі дисциплін (<http://surl.li/hhghad>) і в методичних рекомендаціях до вивчення дисциплін, написання та захисту кваліфікаційної роботи, які знаходяться у репозитарії, однак відсутні у силабусах. В Університеті впроваджено такі види контролю: вхідний, поточний та підсумковий. Вхідний контроль проводиться на перших заняттях з метою визначення рівня відповідності знань і вмінь ЗдВО вимогам засвоєння програмних результатів НД. Поточний контроль проводиться протягом семестру, для забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та ЗдВО та підтримки навчальної мотивації студентів. Підсумковий контроль забезпечує оцінку результатів вивчення ЗдВО за окремою навчальною дисципліною. Форми підсумкового контролю, що використовуються в університеті, включають заліки та екзамени. Екзамени проводяться у вигляді тестування на платформі Moodle, що сприяє прозорості навчального процесу. Процедури оскарження отриманих результатів регулюються: Положенням про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/mxhwcb>), Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю (<http://surl.li/qrhymb>).

Процедура захисту курсових робіт/проектів, звіту з практики зазначена в методичних рекомендаціях до виконання курсової роботи/проекту і програмі практики та регулюється Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) (<http://surl.li/vyfhau>) і Положенням про практичну підготовку здобувачів вищої освіти, (<http://surl.li/dynkkv>). Під час зустрічі з ЕГ ЗдВО і підтвердили, що інформацію щодо проведення контрольних заходів і критеріїв оцінювання роз'яснюють викладачі дисциплін на перших заняттях, крім того, додатково ця інформація доступна в системі Moodle. ЕГ зробила висновок, що форми контрольних заходів та критерії оцінювання ЗдВО ОП «Ресторанні технології» є чіткими, зрозумілими та своєчасно доводяться до ЗдВО.

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

Форми атестації ЗдВО за другим (магістерським рівнем) регулюються: П ДонНУЕТ 02.01-01-2024 «Про організацію освітнього процесу» (<http://surl.li/spgluy>), П ДонНУЕТ 02.01-07-2023 «Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування» (<http://surl.li/rdroty>), П ДонНУЕТ 02.01-06-2023 «Про екзаменаційну комісію» (<http://surl.li/ptmzyd>), П ДонНУЕТ 02.01-17-2023 «Про апеляцію результатів поточного та підсумкового контролю» (<http://surl.li/qnoxyb>). Дані документи відкриті та доступні для ЗдВО та викладачів. Документи оприлюднено на сайті Університету за посиланням: <http://surl.li/smgyro>. Форма атестації здобувачів ВО за другим (магістерським) рівнем спеціальності 181 «Харчові технології» відповідає вимогам Стандарту вищої освіти: публічний захист кваліфікаційної роботи. Єдиний державний кваліфікаційний іспит за спеціальністю 181 «Харчові технології» не передбачений. Згідно Положення про організацію освітнього процесу формою атестації здобувачів є захист кваліфікаційної роботи. Всі кваліфікаційні роботи проходять перевірку на академічний плагіат за допомогою сервісу StrikePlagiarism. Вимоги щодо структури, змісту і оформлення кваліфікаційних робіт наведені в методичних рекомендаціях до виконання кваліфікаційної роботи (<http://surl.li/rxhyuc>, <http://surl.li/kftgbu>). Проте, методичні рекомендації не містять зразків оформлення: титульної сторінки, структуризації основного тексту, анотації, вимог і зразку оформлення презентації.

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

Процедура проведення контрольних заходів та процедури, що урегульовують порядок оскарження процедури проведення і результатів контрольних заходів та повторного проходження контрольних заходів, регламентуються положеннями: П ДонНУЕТ 02.01-01-2024 «Про організацію освітнього процесу» (<http://surl.li/pgtbkk>), П ДонНУЕТ 02.01-07-2023 «Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування» (<http://surl.li/hbaxfd>), П ДонНУЕТ 02.01-06-2023 «Про екзаменаційну комісію» (<http://surl.li/jgemha>), П ДонНУЕТ 02.01-17-2023 «Про апеляцію результатів поточного та підсумкового контролю» (<http://surl.li/yfqfwi>). Дані документи оприлюднено на сайті Університету (<http://surl.li/apzexy>). Об'єктивність екзаменаторів при проведенні контрольних заходів та оцінюванні результатів забезпечується дотриманням вимог положення П ДонНУЕТ 02.01-07-2023 «Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування» (<http://surl.li/owibdg>). Базовою формою проведення контрольних заходів прийнята комп'ютерна форма тестування на навчальній платформі Moodle, що забезпечує оцінювання результативності ЗдВО програмними засобами платформи та унеможливорює неправомірну зміну результатів контрольних заходів. У разі незгоди із результатами контрольних заходів ЗдВО можуть подати заяву про апеляцію відповідно до вимог положення П ДонНУЕТ 02.01-17-2023 «Про апеляцію результатів поточного та підсумкового контролю» (<http://surl.li/dmrjlk>). Під час реалізації ОП конфліктних ситуацій щодо проведення контрольних заходів не відбувалось, тому відповідні процедури не застосовувались. Оскаржень процедури та результатів проведення контрольних заходів не було. Під час зустрічі ЕГ зі ЗдВО вони підтвердили знання процедури проведення контрольних заходів, однак виявлено їх недостатню поінформованість стосовно процедур оскарження результатів контрольних заходів.

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

Дотримання академічної доброчесності в університеті регламентуються низкою документів: Кодексом академічної доброчесності (<http://surl.li/ybqfuj>), Положенням П ДонНУЕТ 02.02-10-2023 «Про запобігання та виявлення академічного плагіату» (<http://surl.li/frxhpp>), Кодексом етики та гідності Університету (<http://surl.li/effbeq>). Дані документи оприлюднено на сайті Університету (<http://surl.li/myngrc>). Перевірка на дотримання академічної доброчесності здійснюється для всіх письмових робіт здобувачів ВО, з використанням спеціалізованої програми

«StrikePlagiarism» відповідно до порядку, визначеного в розділі 5 положення П ДонНУЕТ 02.02-10–2023 «Про запобігання та виявлення академічного плагіату» (<http://surl.li/opbqro>). Методичні розробки та наукові праці НПП, що рекомендуються до публікації в ДонНУЕТ, також проходять обов'язкову перевірку на плагіат. Будь-яка особа, яка констатувала академічний плагіат у науковій роботі НПП ДонНУЕТ, має право звернутися до Науково-технічної ради (НТР) з письмовою заявою, що розглядається на засіданні НТР. Популяризація академічної доброчесності серед здобувачів ВО ОП здійснюється шляхом: інформування ЗдВО 1 курсу про наявні в Університеті політику, стандарти, кодекси академічної доброчесності і процедури дотримання академічної доброчесності під час проведення адаптаційного тижня; інформування ЗдВО про правила наукової етики та наслідки виявлення фактів академічного плагіату та підписання здобувачами ВО Кодексу етики та гідності Університету; вивчення в межах дисципліни «Методологія наукових досліджень» теми «Інтелектуальна власність та академічна доброчесність». На зустрічах з ЕГ ЗдВО і представники студентського самоврядування підтвердили, що знайомі з поняттям академічної доброчесності, керуюча відділом інноваційних освітніх технологій Літус О.С. на резервній зустрічі продемонструвала ЕГ роботу системи «StrikePlagiarism», а Голова Ради з питань запобігання та виявлення корупційних правопорушень Бочарова Ю. повідомила, що члени Ради регулярно проводять зустрічі зі ЗдВО, на яких інформують їх щодо питань виявлення випадків корупційних правопорушень. В Університеті впроваджена анкета SQ_12, яка дозволяє на початкових етапах виявити конфліктні ситуації, які в подальшому можуть спровокувати виникнення корупційних правопорушень. Наприкінці навчального року Рада звітує про виконану роботу і затверджує план роботи на наступний рік. Голова Ради підкреслила, що в Університеті не було зафіксовано випадків вимагання неправомірної вигоди або конфліктних ситуацій.

Загальний аналіз щодо Критерію 5:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

В Університеті встановлено чіткі та зрозумілі форми контрольних заходів і критерії оцінювання, які доступні та зрозумілі для всіх учасників навчального процесу. Використання тестування як форми проведення контрольних заходів забезпечує об'єктивність, неупередженість екзаменаторів і прозорість освітнього процесу. Передбачено процедури для запобігання і виявлення корупційних правопорушень, а також забезпечення дотримання принципів академічної доброчесності. Освітня програма та освітня діяльність за цією програмою загалом відповідають визначеному Критерію з невеликими, що не є суттєвими. Встановлено повну відповідність за підкритерієм 5.4. Виявлено часткову невідповідність підкритеріям 5.1, 5.2, 5.3. Недоліки не є критичними, однак за можливістю мають бути усунені. Експертна група дійшла висновку, що ОП «Ресторанні технології» за Критерієм 5 відповідає рівню В.

Недоліки

В методичних рекомендаціях до виконання кваліфікаційної роботи відсутні зразки оформлення: титульної сторінки, структуризації основного тексту, анотації, вимоги і зразок оформлення презентації до захисту. ЗдВО недостатньо поінформовані стосовно процедур оскарження результатів контрольних заходів. Ці недоліки є несуттєвими і можуть бути усунені в короткі строки шляхом оновлення методичних вказівок та посилення роботи менторів.

Рекомендації

За підкритерієм 5.1 рекомендовано оновити зміст силабусів до початку нового навчального року (до 01.09.2025 року). За підкритерієм 5.2, ЕГ рекомендує до початку наступного навчального року оновити зміст методичних рекомендацій, додавши зразки оформлення відповідних частин кваліфікаційної роботи (до 01.09.2025 року), а за 5.3 посилити роботу щодо інформування ЗдВО стосовно процедур оскарження результатів контрольних заходів (не рідше 1 разу на семестр).

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

У результаті аналізу інформації, представленої на офіційному сайті ДонНУЕТ та на підставі онлайн зустрічей з керівником та менеджментом ЗВО і академічним персоналом, експертна група зазначає, що освітні компоненти ОПП забезпечуються кваліфікованими НПП. Компетентність НПП відповідає вимогам та забезпечує досягнення заявлених цілей і результатів навчання ЗдВО ОП «Ресторанні технології». На даній ОП забезпечують викладання 7 НПП, із них 2 доктори наук і 5 кандидатів наук. Наукові публікації НПП, представлені у звіті самооцінювання та їхніх профілях на платформах Google Scholar, ORCID, Researcher ID і SCOPUS, пов'язані зі змістом більшості освітніх компонентів, які вони викладають. Для кожного компонента розроблено повний комплект навчально-методичних матеріалів, включаючи РНП, силабуси, конспекти лекцій та рекомендації для практичних, лабораторних і самостійних робіт. Ці матеріали доступні на платформі Moodle. На запит ЕГ гарант програми надав тимчасовий доступ до платформи Moodle. Це дозволило підтвердити, що навчальні матеріали з усіх ОК ОП в системі є в наявності та доступні лише для ЗдВО і НПП ОП «Ресторанні технології», які мають персональні логіни та паролі.

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

Процедур конкурсного відбору НПП в ДонНУЕТ здійснюється відповідно «Положенню про проведення конкурсного відбору для заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів) Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського П ДонНУЕТ 01.02 - 07 – 2023 (<https://is.gd/d39jAq>). На посади професора і доцента можуть претендувати особи що мають відповідний науковий ступінь та/або вчене звання і стаж науково-педагогічної роботи не менше 15 років для професора і 5 років для доцента і є авторами /співавторами не менше 2 підручників/навчальних посібників виданих протягом останніх 10 років, для обрання на посаду асистента повинні мати ступінь магістра і опубліковані наукові публікації за профілем кафедри. На сайті університету регулярно розміщується інформація про існуючі вакансії і оголошені конкурси на вакантні посади (<https://is.gd/Co8mKr>). В ході онлайн-спілкування НПП продемонстрували повне розуміння процесу конкурсного відбору, підтвердивши його прозорість та чіткість, та засвідчили свою обізнаність щодо всіх етапів та вимог цієї процедури.

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

В ЗВО на ОП регулярно залучає до освітнього процесу стейкхолдерів, зокрема, професіоналів-практиків (<https://is.gd/paDpBR>, <https://is.gd/HnhLqi>, <https://is.gd/5wGyep>, <https://is.gd/MHnize>). Зустріч ЕГ зі стейкхолдерами: Жадановською Г.В (керуюча рестораном «Розмарин»), Осадчук В.М (головний технолог ТОВ «КРИВОРІЖХЛІБ»), Сорокою Л.І.(начальник виробничої лабораторії, ТОВ «КРИВОРІЖХЛІБ»), Лук`яновим О.О. (власник мережі пекарень «Testo»), Амарій-Кляцька К.Ю (представниця ТОВ «Фуд корт»), Ланською В.Д. (керівник департаменту «Bakery» ТОВ «Restoria Trade» підтвердила, що ЗВО активно залучає їх до організації та реалізації освітнього процесу за ОП. Стейкхолдери зазначили, що ЗВО активно залучає їх до організації та реалізації освітнього процесу за ОП. Вони приймають активну участь у забезпеченні виробничої практики, проведення майстер класів, тематичних онлайн вебінарів, забезпечують проведення наукових досліджень ЗдВО під керівництвом НПП на власній лабораторній базі. Зустріч ЕГ зі стейкхолдерами показала їх високу зацікавленість в співпраці з ЗВО по реалізації ОП «Ресторанні технології» і зацікавленість в майбутніх випускниках за цією ОП з метою працевлаштування.

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

ЗВО сформовано умови для професійного розвитку викладачів, для підвищення їхньої кваліфікації. Відповідно стратегії розвитку ДонНУЕТ а саме розділу 3.7. Самореалізація і професійне зростання, визначено, що головними задачами у сфері кадрового менеджменту на 2021-2025 рр. є: формування системи якісного кадрового забезпечення освітньої, наукової та адміністративно-управлінської діяльності; забезпечення самореалізації, індивідуальної траєкторії розвитку, професійного зростання співробітників університету (<https://is.gd/KA27Ya>). В ЗВО діє «Положення про підвищення кваліфікації педагогічних науково-педагогічних працівників ДонНУЕТ П ДонНУЕТ 02-03-2020 (<https://is.gd/jQIREG>), «Положення про щорічне оцінювання та визначення рейтингу науково-педагогічних працівників П ДонНУЕТ 02.02-02 -2020» (<https://is.gd/IZyKuM>). Рейтинги НПП регулярно розміщуються на сайті ЗВО (<https://is.gd/ZX73cJ>). З метою стимулювання НПП діє «Положення про преміювання НПП ДонНУЕТ за підсумками роботи за рік П ДонНУЕТ 04-04-2023». Університет активно підтримує професійний розвиток викладачів, переважно через партнерство з іншими організаціями. Під час зустрічі з ЕГ, НПП висловили задоволення наданими можливостями для підвищення кваліфікації та стажування. Усі приклади співпраці, згадані у звіті самооцінювання, були підтверджені документально - сертифікатами, свідоцтвами та довідками, наданими на запит ЕГ.

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

НПП, задіяний у реалізації ОП «Ресторанні технології», володіє необхідною академічною та професійною кваліфікацією, що забезпечує досягнення визначених програмою цілей та програмних результатів навчання. Активна участь роботодавців проявляється через проведення вебінарів та майстер-класів, їх залучення до вдосконалення ОП та надання баз для практики ЗдВО. У закладі впроваджена ефективна система рейтингового оцінювання діяльності викладачів, яка супроводжується відповідною системою мотивації. ЕГ констатує повну відповідність за підкритеріями 6.1, 6.2, 6.4. Під час роботи ЕГ виявлені несуттєві недоліки за підкритерієм 6.3, які є незначними, та можуть бути виправлені до завершення 2024-2025 навчального року.

Недоліки

Участь професіоналів-практиків у навчальному процесі наразі обмежується переважно позааудиторними заходами, такими як вебіари, тренінги та майстер-класи. Як показала онлайн зустріч кадрова політика підбору НПП на ОП покладена виключно на гаранта і завідувача випускової кафедри і адміністрація ЗВО не бере в ній участі. Вказані недоліки є несуттєвими і в короткі строки можуть бути нівельовані.

Рекомендації

Пропонується розпочати практику залучення професіоналів-практиків до проведення аудиторних занять за ОК в межах розкладу вже у другому семестрі 2024-2025 навчального року та зробити її постійною складовою навчального процесу в подальшому. Протягом 2024-2025 навчального року і в подальшому адміністрації ЗВО взяти більш активну участь в формуванні кадрового складу НПП, що дасть можливість залучити фахівців з усієї України та розширить коло наукової тематики кафедри.

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

Оцінювання матеріально-технічних ресурсів здійснювалось за допомогою технічно-інформаційних засобів в онлайн-режимі. Барабанова В. продемонструвала загальні приміщення університету (у тому числі зони відпочинку, актову залу, зону буфету, кімнату для ЗдВО з дітьми) лекційний фонд, бібліотеку; Коренець Ю. продемонстрував комп'ютерні класи, устаткування в навчальних лабораторіях та укриття цивільного захисту. За останній рік для оснащення лабораторій було придбано значну кількість нового професійного обладнання: сироварня-пастеризатор, копильня холодного копчення, шприц для ковбас, сушарка для овочів та фруктів, слайсер, вакуумна піч та апарат для вакуумного пакування та ін. За підсумками зустрічі, експертна група дійшла висновку, що ДонНУЕТ активно займається придбанням необхідного обладнання та велику увагу приділяє закупівлі устаткування для забезпечення професійних ОК, однак варто зауважити, що наявні певні розбіжності між переліком МТЗ наведеним табл. 1 Самозвіту та представленим членам експертної групи під час онлайн-зустрічі. Крім того, перелік наявного лабораторного обладнання є недостатнім для провадження науково-дослідної роботи, щодо дослідження фізико-хімічних та мікробіологічних показників якості харчових продуктів. У ДонНУЕТ функціонує 2 комп'ютерних класи, по 18 од. комп'ютерної техніки, підключених до мережі інтернет, використовується ліцензійне програмне забезпечення CAD BIM (Building Information Modeling) для архітекторів ArchiCAD, версія 23, українською мовою. Для запису відео-контенту та організації змішаних форм навчання створено інтернет-лекторій, оснащений сучасним устаткуванням. Фонд бібліотеки оновлюється навчальними підручниками та посібниками українського видання, є підписка на періодичні видання за напрямом харчових технологій зокрема за ОП «Ресторанні технології». Працює віддалений безкоштовний доступ ЗдВО та НПП до міжнародних баз даних WoS та Scopus. Дистанційне навчання проводиться за допомогою платформи Moodle. Wi-Fi функціонує у всіх приміщеннях ДонНУЕТ і є безкоштовним. Облаштовано укриття з запасом води та їжі, яке є у вільному доступу для викладачів та здобувачів даної ОП.

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

На онлайн-зустрічах було підтверджено, що викладачам та ЗДВО надається безоплатний доступ до наступної інфраструктури та інформаційних ресурсів: достатня кількість укомплектованих навчальних аудиторій та лабораторій, лінгафонний кабінет, бібліотека комп'ютерні класи, спортивна база Криворізького національного університету, інтернет-лекторій, зони відпочинку, Wi-Fi в усіх приміщеннях ДонНУЕТ, всі інформаційні ресурси з матеріалами усіх ОК ОП (репозиторій, платформи Moodle та Microsoft Teams), бази даних Web of Science і Scopus, перевірка робіт (наукових, методичних робіт, кваліфікаційної роботи) на наявність плагиату за допомогою програми «StrikePlagiarism». Таким чином, ЕГ впевнилася, що ЗВО забезпечує безоплатний доступ до необхідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, необхідних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах ОП.

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

Задля організації безпечного, для життя та здоров'я ЗДВО, що навчаються за ОП, освітнього середовища у ДонНУЕТ вдаються до таких дій: здійснюють перевірку стану будівель та споруд, мереж, обладнання перед початком навчального року/семестру на відповідність усім вимогам; організують навчання щодо евакуації, користування первинними засобами пожежогасіння; проводять інструктажі перед проведенням лабораторних занять; організують профілактичні роботи серед ЗДВО щодо необхідності дотримання вимог особистої безпеки у побуті; розміщують інформації щодо профілактики нещасних випадків на стендах в ЗВО та у хмарному сховищі Office 365. На огляді матеріальної бази, ЕГ було продемонстровано засоби пожежогасіння, плани евакуації на кожному поверсі облаштоване та бомбосховище з запасом питної води та їжею. У ЗВО впроваджено ряд положень, що сприяють захисту психічного здоров'я і соціального благополуччя усіх учасників освітнього процесу, а саме: П ДонНУЕТ02-08-2023 "Про запобігання та протидію булінгу" (<http://surl.li/hpwwel>) та П ДонНУЕТ02-09-2023 "Про процедури вирішення конфліктних ситуацій" (<http://surl.li/xvubgp>). У першому навчальному семестрі для ЗДВО організується адаптаційний тиждень, протягом якого вони ознайомлюються з освітнім середовищем, налагоджують міжособистісні зв'язки, зв'язки з адміністрацією, НПП та науковими керівниками. На добровільних засадах у ЗВО консультативну психологічну підтримку надає Ревуцька С.. Наявна скринька довіри (у фізичному вигляді в головному корпусі) та електронна на сайті ЗВО (<http://surl.li/iqzpraw>). Задля виявлення потреб та інтересів здобувачів вищої освіти на даній ОПП регулярно проводяться опитування (<http://surl.li/arucssy>), результати яких ретельно аналізуються та фіксуються, на основі чого приймаються відповідні рішення, щодо поліпшення організації освітнього процесу, а також коригування вектору розвитку наявних стратегій. Крім того, взаємодія здобувачів з адміністрацією з приводу задоволення їх потреб та інтересів відбувається через НПП та студентське самоврядування. Під час зустрічей з ЕГ якість організації освітнього процесу було підтверджено ЗДВО та представниками студентського самоврядування.

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

Освітня підтримка реалізується завдяки політиці студентоцентрованого підходу до організації освітньої діяльності, що включає в себе: спеціальний порядок формування індивідуального навчального плану (<http://surl.li/exvfra>), вільний вибір ОК (в обсязі не менш як 25% загальної кількості кредитів ЄКТС), можливість встановлення графіку індивідуальних консультацій. У той же час, ЕГ дійшла висновку, що рівень освітньої підтримки осіб з особливими потребами є недостатнім. Механізми організаційної підтримки викладені в положеннях: Про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/hmwnxm>), Про самостійну роботу (<http://surl.li/zoebhv>), Про організацію навчання за індивідуальним графіком (<http://surl.li/aelhch>), Про академічну мобільність (<http://surl.li/yjfmaz>), Про практичну підготовку ЗДВО (<http://surl.li/mqavxf>) тощо. Інформаційна підтримка ЗДВО є багаторівневою та включає в себе ряд каналів: сайт Університету (<http://surl.li/xshtva>), Facebook (<http://surl.li/funof>), Instagram (<http://surl.li/gardz>), навчальна платформа Moodle (<https://moodle.donnuet.edu.ua/>), Office 365. Комунікація зі ЗДВО з НПП та адміністрацією ЗВО є різноплановою і відбувається в усній та/або письмовій формах за допомогою електронних скриньок та месенджерів, з представниками студентського самоврядування через сторінки в соціальних мережах Facebook (<http://surl.li/funof>), Instagram (<http://surl.li/gardz>). Всі учасники освітнього процесу мають можливість вільного доступу до інформаційних ресурсів та документообігу на офіційному сайті ЗВО (<http://surl.li/xshtva>), Office 365 та навчальній платформі Moodle (<https://moodle.donnuet.edu.ua/>). У рамках соціальної підтримки ЗДВО надається соціальний захист, приділяється значна увага організації дозвілля та відпочинку, зокрема облаштовані відповідні зони у різних інфраструктурних об'єктах, що було продемонстровано ЕГ. Має місце політика морального стимулювання ЗДВО, так, за успіхи в навчанні, перемоги в наукових конкурсах, що регулюється положеннями: Про стипендіальне забезпечення, матеріальну допомогу та матеріальне заохочення здобувачів ВО (<http://surl.li/aawlaao>), Правила призначення академічних стипендій, Про академічний та загальний рейтинг ЗДВО (<http://surl.li/irqfcn>) та ін. Прийняті міри щодо запобігання будь-яких форм фізичного та психологічного насильства (Про запобігання та протидію булінгу). Для підтримки фізичного здоров'я забезпечено ЗДВО вільний доступ до спортивної бази Криворізького національного університету, на основі договору продемонстрованого ЕГ на зустрічі з гарантом ОП.

Задля підтримки ментального здоров'я ЗдВО можуть звернутися до фасилітатора International Medical Corps Ревуцької С. Крім того, у наявна скринька довіри (у фізичному вигляді в головному корпусі) та електронна (<http://surl.li/xmlwxq>). При роботі з фокус-групами ЕГ підтвердила, що рівень задоволеності ЗдВО освітньою, організаційною, інформаційною, консультативною та соціальною підтримкою, а також підтримкою фізичного та ментального здоров'я є високим.

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

У ДонНУЕТ забезпечується реалізація прав на освіту осіб з особливими освітніми потребами, які навчаються за ОП «Ресторанні технології» ОС «Магістр» наступним чином: обладнаний пандус до навчального корпусу, виділено навчальну аудиторію 101, на першому поверсі облаштована туалетна кімната збільшеної площі, облаштований лінгафонний кабінет дає можливість НПП записати лекційний матеріал в аудіо форматі, що стане матеріалом для вивчення людьми з слабким зором, сайт Університету адаптовано під потреби людей з порушенням зору. Для створення умов для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами розроблено та застосовується Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення, а також призначено відповідальну особу за такий супровід (<http://surl.li/cygjoz>). Відповідні заходи було продемонстровано під час огляду матеріально-технічної бази Університету, однак ЕГ дійшла висновку, що вони є недостатніми для повноцінного забезпечення потреб осіб з особливими освітніми потребами. За словами гаранта, наразі немає осіб з особливими освітніми потребами або представників інших маломобільних груп населення, які б навчалися за даною ОП.

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

Освітня діяльність у ДонНУЕТ здійснюється базуючись на цінностях свободи, справедливості, рівності прав і можливостей, інклюзивності, толерантності, відсутності дискримінації, відкритості та прозорості. Для цього було розроблено і затверджено ряд політик і процедур щодо врегулювання конфліктних ситуацій (у т.ч. пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією): Кодексу етики та гідності ДонНУЕТ (<http://surl.li/yavjpl>), Правил внутрішнього розпорядку (<http://surl.li/obnprl>), Правил поведінки в Донецькому національному університеті економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (<http://surl.li/rfjpmi>), положення Про запобігання та протидію булінгу (<http://surl.li/upmcqa>), Положення Про процедури вирішення конфліктних ситуацій (<http://surl.li/rdfnfs>). Врегулювання конфліктних ситуацій забезпечується дотриманням норм Врегулювання конфліктних ситуацій, пов'язаних з реалізацією навчального процесу, забезпечується дотриманням процедур, визначених в положеннях Про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/bukuhx>), Про апеляцію результатів поточного та підсумкового контролю (<http://surl.li/bitojg>). З метою вирішення конфліктних ситуацій, пов'язаних з корупцією, в Університеті діє Рада з питань запобігання та виявлення корупційних правопорушень та затверджено Антикорупційну програму (<http://surl.li/pmsvks>), що містить правила та процедури щодо виявлення, протидії та запобігання корупції у діяльності Університету. Задля забезпечення можливості конфіденційного звернення здобувачами з відповідним запитом у ДонНУЕТ створені скриньки довіри для паперових та електронних (<http://surl.li/sagzum>) звернень, їх наявність та функціонування підтвердили представники самоврядування та ЗдВО на зустрічі з ЕГ. Для моніторингу конфліктних ситуацій передбачено опитування ЗдВО за анкетами: SQ_08 Опитування щодо організації контрольних заходів; SQ_09 Опитування щодо дотримання академічної доброчесності та її популяризації та SQ_12 Опитування здобувачів вищої освіти щодо політики та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (<http://surl.li/fcserj>). Під час зустрічей з фокус-групами було встановлено відсутність на ОП «Ресторанні технології» ситуацій пов'язаних з корупцією, дискримінацією та сексуальним домаганнями. Однак в той же час, ЕГ дійшла висновку, що ЗдВО недостатньо проінформовані стосовно процедури вирішення конфліктних ситуацій.

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Матеріально-технічне забезпечення технологічних лабораторій знаходиться на достатньо високому рівні, що відповідає зазначеним цілям та ПРН за ОП «Ресторанні технології», наявні лобі-зона для відпочинку та кімната для ЗдВО та НПП з дітьми, забезпечено відповідність необхідного рівня безпечності завдяки наявності доступу до обладнаних укриття та бомбосховища. Організовано роботу лінгвокабінету для підготовки аудіо-відео навчального контенту, наявний вільний доступ до баз даних WoS і Scopus, можливість користуватися бібліотечним фондом та комп'ютерними класами з ліцензійним ПЗ (Windows, MS Office, CAD BIM, ArchiCAD), безкоштовна перевірка робіт на плагіат за допомогою програми «StrikePlagiarism». Розроблена чітка процедура вирішення конфліктних ситуацій. Освітня програма та освітня діяльність за цією програмою загалом відповідають визначеному Критерію з недовідками, що не є суттєвими. Встановлено повну відповідність по підкритеріям 7.2 та 7.3. Встановлено повну відповідність за підкритерієм 5.4. Виявлено часткову невідповідність підкритеріям 7.1, 7.4, 7.5. Недоліки не є

критичними, однак за можливістю мають бути усунені. Експертна група дійшла висновку, що ОП «Ресторанні технології» за Критерієм 7 відповідає рівню В.

Недоліки

Недостатня кількість спеціалізованого лабораторного обладнання для аналізу фізико-хімічних та мікробіологічних показників якості харчових продуктів, але їх кількість достатня для проведення наукових досліджень ЗдВО. Недостатній рівень ментальної підтримки ЗдВО та НПП. Недостатній рівень забезпечення потреб осіб з особливими освітніми потребами. Низький рівень інформування здобувачів та працівників щодо процедур вирішення конфліктних ситуацій. Недоліки є несуттєвими та не несуть фундаментального впливу на освітній процес.

Рекомендації

Рекомендується за підкритерієм 7.1, якщо можливо, до початку наступного навчального року (до 01.09.2025 року) розширити матеріально-технічне забезпечення науково-дослідних лабораторій. Крім того, за підкритерієм 7.4, ЕГ рекомендує підсилити рівень ментальної підтримки ЗдВО та НПП, ввівши до початку наступного навчального семестру штатного психолога та забезпечити можливість прийому у спеціально обладнаному кабінеті (до 01.09.2025 року). За підкритерієм 7.5 рекомендується встановити інформаційні таблички (на сходах, в лабораторіях) шрифтом Брайля та завершити наповнення курсів аудіо-відео матеріалами до початку наступного навчального року (до 01.09.2025 року). За підкритерієм 7.6 рекомендується посилити роботу щодо інформування ЗдВО та працівників стосовно процедури вирішення конфліктних ситуацій (не рідше 1 разу на семестр).

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

Процеси розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм регулюють наступні стандарти університету: «Проектування та розробка освітніх програм СТУ ДонНУЕТ 02.02 - 10 - 2023» (<https://is.gd/GCkSwW>), «Реалізація освітніх програм СТУ ДонНУЕТ 02.02 - 13 - 2023» (<https://is.gd/R9wGzs>) та «Проведення внутрішніх аудитів СТУ ДонНУЕТ 02.02 - 06 - 2020» (<https://is.gd/hiYv3E>). Відповідні стандарти розміщені на сайті ЗВО і знаходяться у відкритому доступі. Згідно відомостей СО процес вдосконалення ОП включає аналіз змісту ОП у світлі наукових досліджень у галузі, адаптацію до змін у потребах ринку праці та суспільства, аналіз робочого навантаження, навчальні досягнення та успішність ЗдВО, аналіз ефективності процедур оцінювання результатів навчання та очікування, потреб і задоволеність здобувачів ЗдВО та роботодавців щодо ОП. Згідно відомостей СО з часу введення в дію (вересень 2023 р.) ОП ще не переглядалася і перегляд ОП заплановано на жовтень-листопад 2024 р. В ЗВО пройшло опитування ЗдВО щодо перегляду структури та змісту освітніх програм (<https://is.gd/JtiZom>), результати якого будуть враховані при перегляді ОП. На запит ЕГ були надані витяги протоколів кафедри за 2023р. щодо аналізу та обговорення пропозицій по розробці ОП які свідчать що при створенні ОП були враховані пропозиції роботодавців. Під час зустрічей ЕГ з ЗдВО, випускниками попередньої ОП, стейкхолдерами ЕГ отримала підтвердження що ЗВО долучає їх до процесів моніторингу і перегляду ОП. Під час зустрічей з керівництвом та менеджментом ВО і академічним ЕГ впевнилась, що процедури затвердження, моніторингу та перегляду ОП, які затверджені в стандартах дотримуються.

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

Під час зустрічей з фокус-групами ЕГ пересвідчилась у достовірності наданої інформації щодо залучення ЗдВО і членів студентського самоврядування до процесу перегляду ОП згідно Положення про студентське самоврядування (<https://is.gd/Q2wgi>), Положення про опитування здобувачів вищої освіти стосовно якості навчальної діяльності (<https://is.gd/uBkehl>), Положення про анкетування стейкхолдерів (<https://is.gd/ACiAw>). ЗдВО вносять свої пропозиції щодо покращення якості освітнього процесу, отже мають змогу впливати на зміст навчальних планів і програм, тому безпосередньо залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її

якості як партнери, про що повідомили на зустрічі ЗдВО і представники студентського самоврядування. Згідно Положення про опитування здобувачів вищої освіти стосовно якості навчальної діяльності (<https://is.gd/uBkehI>), директори ННІ кожного року організують анонімне анкетування ЗдВО з метою оцінки роботи НПП і якості навчальної діяльності. Студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП шляхом участі у щорічному оцінюванні НПП і участі у анкетуванні ЗдВО. Результати анкетування ЗдВО ОП «Ресторанні технології»: щодо індивідуальної освітньої траєкторії та реалізації права на вибір навчальних дисциплін (<https://is.gd/DyVaOo>); якості практичної підготовки (<https://is.gd/NnmoH9>); про якість та вчасність інформування щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання (<https://is.gd/JZHoB9>); щодо процедур внутрішнього забезпечення якості ОП (<https://is.gd/Qx3FOF>); щодо відповідності освітнього середовища (<https://is.gd/yuhVTd>); щодо перегляду структури та змісту освітніх програм (<https://is.gd/Uxmmmm>) представлені на офіційному сайті університету. Під час онлайн зустрічей ЗдВО і представники студентського самоврядування підтвердили участь в процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП шляхом участі в регулярних опитуваннях.

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

Відповідно до відомостей СО роботодавці були залучені до процесу створення ОП та будуть залучені до щорічного періодичного перегляду ОП шляхом врахування їх пропозицій щодо удосконалення ОП. В процесі формування ОП (2023 р.). В відомостях СО зазначено, що проектною групою було проведено консультації із потенційними роботодавцями та їх опитування (анкета SQ_1) щодо цілей та програмних результатів навчання. На запит ЕГ був наданий витяг протоколу № 10 засідання кафедри від 02.03.2023р. в якому проведено обговорення пропозицій і рекомендацій роботодавців, щодо мети та програмних результатів навчання під час розробки освітньо-професійної програми які були враховані при підготовці ОП «Ресторанні технології». На зустрічі з ЕГ зі стейкхолдерами підтверджено, що роботодавці беруть участь в обговоренні ОП і в освітньому процесі: проводять вебінари, майстер-класи і підтримують постійний контакт з НПП ОП з метою реалізації ОП і її постійного вдосконалення.

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

Згідно відомостей СО в ЗВО існує практика збирання інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників, яка буде застосована і до ОП «Ресторанні технології» (проходження акредитації якої відбувається вперше). Збирання інформації здійснюють дирекції ННІ. Дирекція ННІ відповідає за аналіз професійних досягнень випускників та координує зусилля з удосконалення підготовки фахівців. Крім того, вона підтримує активні зв'язки з різноманітними організаціями - як державними, так і приватними, які є потенційними роботодавцями для випускників відповідного профілю. Ця діяльність спрямована на забезпечення відповідності ОП реальним потребам ринку праці та підвищення конкурентоспроможності випускників. Розроблено Положення про асоціацію випускників, яке є нормативною базою для діяльності асоціації випускників ДонНУЕТ. Випускники за ОП «Ресторанні технології», поки відсутні, але зустріч ЕГ з випускниками ОП «Харчові технології», яка передувала ОП, що акредитується і зустріч з керівником та менеджментом ЗВО підтвердили, що дирекція і викладачі ОП постійно підтримують зв'язок із випускниками, акумулюють і систематизують інформаційну базу щодо працевлаштування випускників, яка зберігається в дирекції інституту.

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

Для забезпечення якості надання освітніх послуг в ДонНУЕТ діє Положення про Раду з якості (<https://is.gd/1WvWpz>), яке описує мету, завдання та права і обов'язки Ради з якості, що координує роботу з формування та розвитку СМЯ в університеті та структурних підрозділах. Система забезпечення якості ґрунтується на Положенні про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<https://is.gd/KlZy4h>) і Положенні про контроль діяльності ННІ та кафедр (<https://is.gd/5NocbD>). Поточний контроль якості здійснюється шляхом регулярного опитування і анкетування всіх зацікавлених сторін відповідно Положенню про анкетування стейкхолдерів (<https://is.gd/ivUV3P>). Анкети розміщуються на сайті університету (<https://is.gd/YEiig8>) а результати анкетування, як свідчать відомості СО, аналізуються на засіданнях кафедри та Навчально-методичної ради з наступною розробкою засобів їх усунення. Так відповідно до відомостей СО були обговорені результати анкетування ЗдВО за анкетами SQ_2-9, 11-13, 17-18 (протокол № 2 від 09.09.2024 р. засідання кафедри) а аналіз результатів сесійного контролю на засіданні Навчально-методичної ради (протоколи № 7 від 29.02.2024 р., № 13 від 13.06.2024 р.) відповідно були розроблені заходи з їх усунення. Зустрічі ЕГ з керівником та менеджментом ЗВО, внутрішніми і зовнішніми стейкхолдерами досвід виявлення недоліків та реагування на них. ЕГ дійшла висновку, що в університеті проводиться постійний моніторинг ОП, в якому задіяні всі учасники освітнього процесу, що дозволяє постійно слідкувати за якістю навчального процесу і вчасно усувати недоліки.

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

Акредитація ОП «Ресторанні технології» проводиться вперше, тому зауваження попередніх акредитацій відсутні. Але у відомостях СО зазначено, що зауваження та пропозиції з акредитації інших ОП, зокрема ОП «Ресторанні технології» першого (бакалаврського) рівня враховуються для удосконалення ОП «Ресторанні технології» другого (магістерського) рівня. Так, після проходження акредитації на ОП «Ресторанні технології» першого (бакалаврського) рівня, рекомендовано висвітлити інформацію на офіційному сайті щодо психологічної підтримки. З 2023 р. така інформація висвітлюється на сайті університету. Було надано рекомендацію розробити відео та аудіо навчальний контент за всіма ОК для забезпечення можливості відтворювати ЗдВО онлайн занять в зручний для них час. Розроблено та продовжується розроблення відео та аудіо навчального контенту за всіма ОК (у програмі «Teams» та за допомогою Internet-лекторію) для забезпечення можливості відтворювати ЗдВО онлайн занять у зручний для них час. Було рекомендовано внести зміни до Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю та врахувати можливість оскарження та повторного перескладання поточного та модульного контролю. Рекомендації були враховані та висвітлені у Положенні про апеляцію результатів поточного та підсумкового контролю (<https://is.gd/DNDd3i>). Рекомендовано забезпечувати громадське обговорення проекту ОП на 2023р., розробити чітку форму зворотного зв'язку для стейкхолдерів, після громадського обговорення проекту ОП оприлюднювати таблицю із пропозиціями стейкхолдерів. Проект даної ОП був розміщений на сайті кафедри для громадського обговорення з наданням відповідних контактів для зворотнього зв'язку стейкхолдерів. Аналіз сайту та спілкування ЕГ з фокус-групами підтвердили наведені факти.

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

В академічній спільноті ЗВО запроваджена політика щодо формування культури якості та процедур її забезпечення. Основним документом в системі забезпечення якості освіти є «Політика у сфері якості Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського» (<https://is.gd/u75JHu>) де зазначено місію, стратегічну ціль, основні задачі діяльності університету. Розроблена «Модель процесів системи менеджменту якості» (<https://is.gd/1Nfhwf>) в якій зазначена класифікація процесів системи менеджменту якості і їх взаємодія. «Структура системи менеджменту якості» (<https://is.gd/gW9Z9H>) дає опис організаційної структури менеджменту якості в ДонНУЕТ СМЯ в університеті функціонує відповідно до стандарту ЗВО «Управління якістю: основні положення та вимоги СТУ» (<https://is.gd/K948On>). Робота СМЯ в ЗВО регулюється Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<https://is.gd/KlZy4h>). Під час аналізу документальної бази та онлайн зустрічей з фокус-групами ЕГ дійшла висновку, що ЗВО залучає всіх членів академічної спільноти до процесу удосконалення ОП та освітньої діяльності за програмою. Аналізується досвід інших ЗВО України за схожими ОП і вивчається думка випускників, роботодавців, ЗдВО під час перегляду ОП. В ЗВО кожного навчального року оновлюється рейтинг НПП. (<https://is.gd/t5bvbo>). В ЗВО функціонує система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти: загальний контроль процедур і заходів з виконання вимог до якості вищої освіти в університеті здійснюється Ректором. Область дії СМЯ поширюється на всі види діяльності, на всі процеси ДонНУЕТ (адміністративні, основні процеси, процеси забезпечення, процеси вимірювання, оцінки та поліпшення), всі структурні підрозділи, весь персонал, а також на всю інфраструктуру і організаційне середовище. ННІ ресторанно-готельного бізнесу та туризму забезпечує координацію процесу моніторингу ОП, зосереджуючись на їх актуальності відповідно до сучасних вимог ринку праці. До обговорення та вдосконалення освітніх програм залучаються всі учасники освітнього процесу та різноманітні групи стейкхолдерів. На рівні кафедри здійснюється нагляд за дотриманням вимог та стандартів якісної організації освітньої діяльності, проводиться моніторинг набуття компетентностей та досягнення програмних результатів навчання ЗдВО, а також контролюється дотримання принципів академічної доброчесності.

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

У ЗВО впроваджено чіткі механізми розробки, затвердження, моніторингу та регулярного оновлення освітньої програми. Важливим аспектом є активна участь різних зацікавлених сторін у процесах забезпечення якості ОП. Особливо варто відзначити налагоджену систему підтримки зв'язку з випускниками та створення відповідної бази даних, що сприяє отриманню актуального зворотного зв'язку та вдосконаленню освітнього процесу. ЕГ встановила повну відповідність ОП більшості підкритеріїв (8.1, 8.2, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7). Щодо підкритерію 8.3 був виявлений незначний недолік, який не є критичними для якості ОП. Виявлений незначний недолік стосується можливостей подальшого вдосконалення ОП і може бути врахований при її плановому перегляді у 2025 році. Загалом, наведене зауваження не впливає суттєво на загальну позитивну оцінку ОП.

Недоліки

ЕГ виявила відсутність прямого залучення ЗдВО та представників роботодавців до складу робочої групи при розробці та перегляді ОП, що може бути виправлено в перегляді ОП в 2025 році.

Рекомендації

Рекомендується при наступному перегляді ОП 2025 р. залучити представників ключових стейкхолдерів до робочої групи з метою її вдосконалення. Це дозволить більш ефективно врахувати потреби та очікування як ЗдВО, так і потенційних роботодавців, підвищуючи таким чином якість та актуальність програми.

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

На сайті ЗВО у вкладці «Про університет» в розділі «Публічна інформація» представлено необхідні документи для регулювання порядку здійснення освітнього процесу: інформація про склад його керівних органів, а також бюджет ЗВО та річний, у тому числі фінансовий звіт (<https://donnuet.edu.ua/pro-universitet-2/>), що відповідає п.3 ст. 79 Закону України «Про вищу освіту». ДонНУЕТ у своїй діяльності керується Стратегією розвитку ДонНУЕТ на 2021-2025 роки (<http://surl.li/cuscxl>). Установчими документами є Колективний договір Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського на 2024-2028 роки (<http://surl.li/lktiur>) та Статут Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського (<http://surl.li/loylrp>). Документи, що регулюють роботу системи менеджменту якості освіти є у вільному доступі на сайті (<http://surl.li/boqibd>): Положення про контроль діяльності ННІ а кафедр (<http://surl.li/ftmxkq>), Положення про запобігання та протидії булінгу (<http://surl.li/wxqwul>), Положення про процедури вирішення конфліктних ситуацій (<http://surl.li/mqgeist>), Положення про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<http://surl.li/mbctvv>), Положення про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/ewskil>) та ін. При роботі з фокус-групами ЗдВО та представниками студентського самоврядування ЕГ встановлено їх часткова обізнаність з нормативно-правовою базою ЗВО, однак вони підтвердили той факт, що всі необхідні нормативні документи є у вільному доступі та розміщені одним пакетом на платформі Office 365. Доступу на платформу до повного пакету всіх положень ЕГ не було надано, але керівництво ЗВО запевнило, що всі учасники навчального процесу мають до них вільний доступ, що було підтверджено всіма учасниками, які брали участь у зустрічах з ЕГ. ЗдВО, представники студентського самоврядування та НПП запевнили, що нормативно-правові документи є чіткими та зрозумілими.

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

Під час зустрічі з керівником та менеджментом ЗВО, ЕГ було надано вичерпну інформацію щодо алгоритму розміщення проєктів ОП на офіційному веб-сайті ДонНУЕТ та подальшого збору пропозицій та зауважень. Керівник ЗВО пояснила експертам те, що розділ «До обговорення» є активним тоді, коли відбувається безпосереднє обговорення проєктів документів. На момент роботи ЕГ, у рубриці «До обговорення» не було розміщено жодного документу. Зауваження та пропозиції всіх стейкхолдерів надходять у письмовій формі на офіційні електронні пошти відповідним гарантам. Також є практика запрошувати представників роботодавців на засідання випускової кафедри, де вони висловлюють рекомендації та побажання до розвитку ОП, про що свідчать витяги з засідання кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва (<https://office.naqa.gov.ua/v2/accreditation-folder/11845>).

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, НПП, представники студентського самоврядування) зазначили, що сайт ДонНУЕТ зручний до використання, систематично оновлюється, а також має посилання на соціальні мережі Facebook (<http://surl.li/uidgpk>) та Instagram (<http://surl.li/azreel>), які активно поповнюються інформацією, яка стосується розвитку ЗВО, інформацією про ОП та їх особливості. ЗдВО та НПП також наголосили, про активну роботу телеграм-каналу, де до учасників освітнього процесу оперативно керівництво ЗВО доводить різнопланову інформацію. Інформація про ОП «Ресторанні технології» є у вільному доступі та розміщення у розділі «Навчання» - «Освітні програми» - «Магістерські програми» (<http://surl.li/xhzvxx>), навчальні плани розміщені також на сайті ЗВО за посиланням <http://surl.li/owrebr>. ЗдВО зазначили, що при формуванні індивідуальної траєкторії навчання використовують банк дисциплін (<http://surl.li/gnozql>) та каталог вибіркових дисциплін (<http://surl.li/kjlrnc>), які також є у вільному доступі на сайті. Інформація щодо ОП, освітніх компонент подана для інформування стейкхолдерів в повному обсязі та розміщена на сайті ЗВО у вільному та зручному доступі.

Загальний аналіз щодо Критерію 9:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Чіткі та зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу. Основні документи, що регулюють освітню діяльність та інформація за ОП доступні на сайті університету. ЕГ підтверджує вільний доступ до ОП, навчальних планів, каталогу вибіркових ОК на сайті ДонНУЕТ. ОП «Ресторанні технології» відповідає вимогам підкритеріїв 9.1-9.3. Так на сайті ЗВО у вільному доступі розміщені нормативні документи, що регулюють права та обов'язки учасників освітнього процесу під час реалізації ОП, що відповідає ст.79 Закону України «Про вищу освіту»; у вільному доступі оприлюднена ОП, навчальні плани, каталог вибіркових дисциплін та банк дисциплін. Недолік за підкритерієм 9.3, як то не висвітлення робочих програм з дисциплін та деяких Положень є несуттєвим, у зв'язку з тим, що їх розміщують у вільний доступ для всіх учасників освітнього процесу в Office 365, що було підтверджено і НПП і ЗдВО, є несуттєвим та не має негативного впливу на освітній процес і може бути усунений в короткі строки (до 10.11.2024 року).

Недоліки

Недоліком в контексті публічності є ускладнений пошук інформації на сайті ДонНУЕТ. Зі слів представників студентського самоврядування та ЗдВО наповненість сайту ДонНУЕТ є повною та достатньою, відзначено також наявність певних документів, що не розміщені на сайті у вільному доступі, але мають обмежений доступ (лише для НПП та ЗдВО), також наявні вкладки, які є неактивними.

Рекомендації

Уніфікувати сайт та спростити пошук інформації шляхом систематизації її за розділами. Згрупувати всі положення ЗВО в один розділ для полегшення роботи учасників освітнього процесу, а також ознайомлення з ними майбутніх абітурієнтів та бажаючих працювати над спільними проектами (до 01.01.2025 року).

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

не застосовується

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

не застосовується

Загальний аналіз щодо Критерію 10:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

не застосовується

Недоліки

не застосовується

Рекомендації

не застосовується

Рівень відповідності Критерію 10.

не застосовується

IV. Інші спостереження

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

дані відсутні

V. Підсумки

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

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

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

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

Додатки до звіту:

Документ	Назва файла	Хеш файла
Додаток	Додаток 1 до звіту ЕГ Перелік суттєвих недоліків ID 51947.pdf	Ubb8Bq9yDvjvGo+cHmRW9o4KjSAIR+LXf87HMr ujik=

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

Дзюба Надія Анатоліївна

Члени експертної групи

Крамаренко Дмитро Павлович

Омельченко Марія Сергіївна