НАЦІОНАЛЬНЕ АГЕНТСТВО ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	**Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського**
Освітня програма	**56221 Ресторанні технології**
Рівень вищої освіти	**Бакалавр**
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	**56221**
Назва ОП	**Ресторанні технології**
Галузь знань	**18 Виробництво та технології**
Спеціальність	**181 Харчові технології**
Спеціалізація (за наявності)	*відсутня*
Рівень вищої освіти	**Бакалавр**
Вид освітньої програми	**Освітньо-професійна**

2. Відомості про склад експертної групи та акредитаційну експертизу

Склад експертної групи	**Шелудько Вікторія Миколаївна, Різник Анастасія Олександрівна, Дзюба Надія Анатоліївна (керівник)**
Залучений представник роботодавців	**-**
Дати візиту до ЗВО	**27.03.2023 р. – 29.03.2023 р.**

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

Відомості про самооцінювання ОП	**https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/vidomosti-pro-samootsiniuvannia-op-restoranni-tekhnolohii.pdf**
Програма візиту експертної групи	**https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/prohrama-akredytatsijnoho-onlajn-vizytu-ekspertnoi-hrupy-za-op-restoranni-tekhnolohii.pdf**

4. Інформація про наявність у звіті інформації з обмеженим доступом

☐ Звіт не містить інформацію з обмеженим доступом

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

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

відсутні

II. Резюме

Загальні враження про ОП, найголовніші висновки щодо відповідності Критеріям

Загальні враження про ОП «Ресторанні технології» для ЗдВО (здобувач вищої освіти) рівня вищої освіти «бакалавр» в Донецькому національному університеті економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського (ДонНУЕТ) є достатньо позитивним. ОП корелює зі стратегіями розвитку Дніпровської області та України загалом. ОП «Ресторанні технології» враховує інтереси здобувачів вищої освіти (ЗдВО) та роботодавців. ЕГ констатує, що навчальний процес за ОП проводиться на середньому рівні, з урахуванням досвіду провідних вітчизняних ЗВО, діяльність яких направлена на підготовку фахівців ресторанної галузі. Стейкхолдери підтвердили участь в проведенні виробничої практики ЗдВО на підприємствах галузі та виявили бажання налагодити та розвивати наукові та технічні зв'язки з впровадженням дуальної освіти. ЕГ провела детальний аналіз ОП 2020 р., 2021 р та 2023 р., навчальних планів 2020, 2021, 2022 р.р. та дійшла висновку, що ОП «Ресторанні технології» в ДонНУЕТ за останні 3 роки динамічно змінюється та вдосконалюється. Права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, форми контрольних заходів та критерії оцінювання є чіткими і зрозумілими та регулюються відповідною нормативною базою. Навчання відбувається за дотриманням принципів академічної доброчесності і студентоцентрованого навчання. Для студентів створено безпечне освітнє середовище без проявів булінгу, будь-якої дискримінації, із запобіганням випадків корупційних правопорушень. Виявлені недоліки ОП «Ресторанні технології» формують вектор коригування та вдосконалення.

Підсумок сильних сторін програми та позитивних практик

ЕГ зазначає, що сильними сторонами ОП «Ресторанні технології» ДонНУЕТ є: наявний перелік сучасних баз для проходження виробничої практики ЗдВО, представники яких зацікавлені в підготовці висококваліфікованих фахівців за даною ОП, а також в проведенні спільних наукових робіт з подальшим впровадженням. Роботодавці готові проводити лабораторні роботи на базі своїх підприємств. Правила прийому на навчання за ОП «Ресторанні технології» є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та розміщені на офіційному сайті ДонНУЕТ. Практична та теоретична підготовка ЗдВО дозволяє здобути компетентності, що необхідні для подальшої професійної діяльності в сфері ресторанних технологій. ЕГ відмічає активний розвиток ЗВО, його прагнення до поліпшення якості вищої освіти та визначені чіткі процедури розробки, затвердження, моніторингу (через анкетування всіх учасників освітнього процесу, роботодавців та випускників) та щорічного перегляду ОП з урахуванням рекомендацій всіх груп стейкхолдерів. Визначені політика, положення і процедури дотримання академічної доброчесності, якими керуються всі учасники освітнього процесу. Основна документація щодо освітньої діяльності ДонНУЕТ, освітньої програми, зокрема силабуси та робочі програми обов'язкових та вибіркових ОК оприлюднені на сайті ДонНУЕТ у вільному доступі. Організовано безпечне для життя та навчання освітнє середовище, що відповідає вимогам часу, особливу увагу приділено організації пожежної безпеки та укриття.

Підсумок слабких сторін програми та рекомендації з її удосконалення

ЕГ виявлено наявність слабких сторін ОП «Ресторанні технології»: посади, зазначені для працевлаштування випускників досить звужені і охоплюють загальні посади харчової та ресторанної галузі (не відповідають за назвам посад за Національним класифікатором України «Класифікація професій» ДК 003:2010); в переліку обов'язкових ОК присутні ОК, які об'єднують хімічний, біохімічний, мікробіологічний напрямок та напрямок визначення товарної якості продуктів; слабка обізнаність ЗдВО щодо змісту ОП, компетентностей та програмних результатів навчання (ПРН), структури навчального плану, індивідуальної траєкторії навчання, тижневому навантаженню; слабка участь ЗдВО та представників роботодавців в перегляді ОП та її удосконаленні; відсутні приклади зарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті; низька інформативність сайту ДонНУЕТ, а саме за ОП «Ресторанні технології» не оприлюднюють події та заходи, відкриті лекції або майстер-класи НПП та представників галузі, результати анкетувань різних груп стейкхолдерів, методичну літературу до ОК, кваліфікаційні роботи та результати їх перевірки на плагіат; інформацію щодо принципів і напрямів діяльності психологічної підтримки в університеті; відсутнє забезпечення освітнього процесу для людей зі слабким зором. Рекомендовано. Переглянути обсяг та наповненість ОК, забезпечивши їх необхідною методичною та навчальною літературою до 1 вересня 2023 року. Посилити матеріальну базу шляхом придбання професійного устаткування, яке забезпечить вивчення технологій різних харчових галузей та розширить дослідження харчової, мікробіологічної та хімічної безпеки харчових та кулінарних продуктів, посилити публікаційну активність НПП з професіоналами галузі та представниками інших ЗВО, для підготовки навчальної літератури національного значення (до 31 грудня 2023 р.). Посилити академічну мобільність НПП та ЗдВО за даною ОП в передових українських та європейських ЗВО, де функціонують споріднені освітні програми впродовж 2023-2024 н.р.. Запровадити практику дуальної освіти з підприємствами-партнерами харчової та ресторанної галузей. Збільшити участь ЗдВО в проходженні міжнародної практики, конкурсах і конференціях (до 31 грудня 2023 р.). Посилити роботу менторів щодо підвищення обізнаності всіх учасників освітнього процесу з діючими нормативними документами, а саме організовувати зустрічі ЗдВО з менторами не рідше 1 разу на місяць. Активізувати роботу ЗдВО в перегляді та удосконаленні ОП, можливо введення представника із ЗдВО до робочої групи ОП (в період обговорення ОП). Запровадити дистанційну систему навчання ЗдВО з використанням аудіо- та відео- контенту та збільшити об'єм інформації, що оприлюднюється на сайті ДонНУЕТ для забезпечення можливості абітурієнтам зробити поінформований вибір щодо вступу на ОП «Ресторанні технології»; удосконалити сайт для більшої доступності та інформативності до 1 червня 2023 р.

III. Аналіз

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

Критерій 1. Проектування та цілі освітньої програми:

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

ОП «Ресторанні технології» для ЗдВО першого (бакалаврського) рівня вищої освіти відповідає сучасним вимогам ресторанної галузі та корелює зі Стратегією розвитку Дніпровської області до 2027 рр. (http://surl.li/cszrj), Стратегією розвитку Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського (ДонНЕУТ) на період 2021-2025 рр. (http://surl.li/bkjmr), а саме направлена на формування освітницько-дослідного центру, створення е-Університету, формування корпоративної культури лідерства, інтернаціоналізація освіти та наукових досліджень з реальним впровадженням у виробництво, застосування дистанційних технологій навчання та розвитку, підготовку конкурентоспроможних і висококваліфікованих фахівців в галузі харчових технологій, формування громадянської позиції ЗдВО та науково-педагогічного персоналу (НПП). ОП має чітко сформульовану мету, яка в відповідає вектору розвитку ДонНУЕТ, та пункту 2 п.п. 2.2 «Статуту Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Буган-барановського (нова редакція)», затвердженого в 2016 р. (http://surl.li/fyznz). Головною метою ОП «Ресторанні технології» є підготовка висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців для забезпечення національної харчової промисловості зокрема ресторанного бізнесу, що володіють глибокою базою теоретичних та практичних знань і навичок, націлених на розвиток української економіки та державності, спроможних вивести український ресторанний бізнес на міжнародну арену. Фокус ОП чітко сформований та направлений на симбіоз технологій та виробництва в сфері ресторанного господарства з урахуванням інноваційних та світових підходів, що застосовуються у ресторанному господарстві. В ОП «Ресторанні технології» для ЗдВО першого (бакалаврського) рівня в п. 3 визначена особливість програми, яка полягає в підготовці фахівців ресторанної галузі, які знають і вміють використовувати новітні технології та наукові досягнення, здатні моделювати та управляти якістю технологічних процесів та готової кулінарної продукції. Орієнтація ОП на ресторанну галузь на рівні Дніпровської області та України загалом було підтверджено під час роботи з фокус-групами (адміністрацією, гарантом, НПП, роботодавцями та випускниками).

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

Цілі ОП «Ресторанні технології» та її програмні результати навчання (ПРН) в ДонНУЕТ визначені з урахуванням пропозицій роботодавців та НПП. ЕК підтверджує зацікавленість НПП та роботодавців у формуванні цілей та ПРН на даній ОП. Обговорення ОП «Ресторанні технології» проводять на засіданнях випускової кафедри (протоколи №14 від 27.03.2020 р. № 9 від 18.02.2021 р., №13 від 23.05.2022 р) та скориговані навчальні плани затверджуються на засіданнях Вченої ради ДонНУЕТ (протоколи №17 від 28.05.2020 р., № 10 від 05.03.2021 р., № 13 від 30.06.2022р.) (http://surl.li/fzbed). На онлайн-зустрічі з роботодавцями було підтверджено факт їх активної участі в обговоренні ОП. Слід зазначити, що робоча група за ОП підтримує тісний зв'язок з випускниками, які беруть участь в анкетуванні та процесі удосконалення ОП. Пропозиції роботодавців враховуються під час роботи місцевого ярмарку вакансій та проведення відкритих лекцій фахівцями галузі. Так, при формуванні ОП в 2020 р. було враховано рекомендації роботодавців і введено освітні компоненти (ОК) «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства», збільшення обсягу кредитів навчальних дисциплін: «Теоретичні основи харчових технологій», «Мікробіологія і товарознавство» (протокол кафедри № 14 від 27.03.2020р.) (blob:https://office.naqa.gov.ua/ca4d46bb-4cad-473d-a511-5f47f887a12b). При перегляді ОП в 2021 р. роботодавцями запропоновано реорганізувати дисципліну «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства» в дисципліну «Устаткування закладів ресторанного господарства»., а також ввести нову ОК обов'язкового блоку «Статистика», що відображено в протоколі кафедри № 9 від 18.02.2021 р. враховуючи стрімкий розвиток ресторанного господарства та рекомендації МОН України було введено нову ОК в 2022 р. «Європейські цінності та євроінтеграційний процес». Всі введені зміни було підтверджено роботодавцями на онлайн-зустрічах з ЕГ (керуюча рестораном «Розмарин» Сабутова О.О., заступник директора з виробництва ТОВ «КРИВОРІЖХЛІБ» Корнієнко В.М. та представник ТОВ «Фуд корт» Коваленко А.М.). Представник студентського самоврядування (Мисник Я.С.) підтвердила факт систематичного перегляду ОП, участі студентства в постійному моніторингу задоволеності ОП та ОК. Однак, на жаль ні ЗдВО ні представники студентського самоврядування не змогли назвати пропозиції які були ними внесені, однак стверджували про повну задоволеність ОП та освітнім процесом. ЕГ ознайомилась з відгуками, що надійшли на ОП від роботодавців: Президента ГО «Асоціація кулінарів України» Магарецького А., Директора ТОВ «Фуд корт» Крювавої О., директора ресторану «Розмарин» Яковлева О., керівника Департаменту «Bakery» ТОВ

«Restoria Trade» Ланської В. та директора ТОВ «КРИВОРІЖХЛІБ» Налбантова І., які дали позитивну оцінку ОП «Ресторанні технології» та вбачають інтенсивний розвиток галузі та потреби галузі у висококваліфікованих фахівцях (https://office.naqa.gov.ua/v1/form-se/7593/view).

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

ЕГ констатує, що цілі ОП «Ресторанні технології», компетенції та ПРН корелюють з сучасними тенденціями в ресторанній галузі і відповідають потребами галузевого та регіонального ринку праці, Стратегії розвитку Дніпровської області до 2027р. (http://surl.li/cszrj), та Стратегії розвитку Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського на період 2021-2025 рр. (http://surl.li/bkjmr), що було підтверджено під час онлайн-зустрічі з адміністративним персоналом, роботодавцями та випускниками. Роботодавці підтвердили, що цілі ОП та ПРН навчання враховують сучасні тенденції розвитку харчової галузі, виявили зацікавленість в підготовці висококваліфікованих фахівців в сфері виробництва харчової продукції (Корієнко В.М.), а також ресторанного господарства (Сабутова О., Коваленко А., Адамчук С.), особливо фахівців здатних забезпечувати високу якість та безпечність продукції на основі відповідних стандартів та у межах системи НАССР. Випускники також підтвердили, що цілі та ПРН ОП «Ресторанні технології» (2022 р.) відповідають тенденціям розвитку ресторанної сфери, а також підкреслили необхідність підготовки фахівців для ресторанної сфери. При формуванні ОП та визначення ПРН робочою групою проведено ретельний аналіз та використано досвід вітчизняних ЗВО (ДТЕУ, ОНТУ, ДБУ, ПУЕТ) та зарубіжних ЗВО (University of Manitoba, University of Toronto, University of Guelph, Albertay University, University College of Hospitality Management and Culinary Arts Sant Pol de Mar), що дало можливість поглибити знання ЗдВО та розробити гнучкий навчальний план. ЕГ було надано інформацію (сертифікати, що розміщені в кабінеті справи за посиланням https://office.naqa.gov.ua/v1/accreditation-folder/7593), що НПП проходять стажування як у ЗВО та Асоціаціях України (Українська асоціація досконалості та якості – Удовіченко Г., Коренець Ю., Слащева А., НТУ «Дніпровська політехніка» – Удовіченко Г., ГО «Вище» Саксонський центр дидактики вищої школи – Бондарук О., Бочарова Ю., Горяйнова Ю., Слащева А., ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент» – Бондарук О., Коренець Ю., Слащева А., КДПУ – Коренець Ю., НУХТ – Гніцевіч В., Горяйнова Ю., Коріфнець Ю., ТОВ «Криворіжхліб» - Горяйнова Ю.) так і зарубіжжя (Польща – Удовіченко Г., Бочарова Ю., Гніцевіч В., Лохман Н., Омельченко О., Худик М., Естонія – Бочарова Ю., Болгария – Бочарова Ю., Воробйова Л., Німеччина – Коренець Ю.). Позитивним є підвищення кваліфікації шляхом закінчення курсу «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів»: Удовіченко Г., Воробйова Л., Ревуцька С. Результати стажування НПП було відображено в ПРН та освітніх компонентах ОК. Так в цикл обов'язкових ОК внесено ОЗП2, ОЗП8, удосконаленно ОПП4, поглиблено практичну складову ОПП 12 та ОПП13. ЕГ констатує, що результатом аналізу аналогічних освітніх програм вітчизняних та зарубіжних ЗВО було внесення до ОП «Ресторанні технології» ОЗП2 «Європейські цінності та євроінтеграційний процес» та видалено з блоку обов'язкових ОК дисципліну «Філософія».

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

ОП 2020 р. періодично (1 раз на рік) переглядається відповідно до результатів анкетування всіх учасників освітнього процесу та вимогам роботодавців та коректується у відповідності до Стандарту вищої освіти, затвердженому в 2018 р. Оновлення ОП «Ресторанні технології» призводить до поглибленого вивчення ОК з чітко окресленим фокусом на ресторанні технологію при цьому дає можливість ЗдВО отримати додаткові навички та знання, що в свою чергу розширює компетентності та ПРН. Позитивним є те, що коректування ОП 2020-2022 р.р. відбувалось з урахуванням результатів анкетування всіх учасників освітнього процесу та роботодавців, а саме: В 2021 р. на освоєння ОК «Філософія» збільшено кількість кредитів з 4 до 5, додатково до обов'язкового блоку циклу загальної підготовки введено ОК «Статистика» та «Соціологія», змінена назва ОК «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства» на «Устаткування закладів ресторанного господарства» (та зменшена кількість кредитів до 4 кредитів), значно збільшено кредитів на вивчення ОК «Технологія продукції ресторанного господарства» (з 16 на 21 кредит). В 2022 р. було переведено ОК «Філософія» до блоку вибіркових компонент, введено нову ОК ОПЗ2 «Європейські цінності та євроінтеграція». Збільшення годин на вивчення ОК, що поглиблюють знання та вміння у професійній діяльності одночасно посилюють ПРН (ПР07, ПР13, ПР 28, ПР30). Представлений перелік компонентів ОП загалом дозволяє досягти запланованих ПРН, розкриває фокус ОП на підготовку фахівців для ресторанного господарства, однак в ОП в п.2 в меті зазначена «…у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів»; теоретичний зміст предметної області також орієнтований на харчові технології. Під час роботи з фокус-групами роботодавців та випускників було озвучено ряд пропозицій, які респонденти планують надати робочій групі для удосконалення ОП в 2023 р, а саме розділення ОК ОПП1 «Мікробіологія і товарознавство» та ОЗП 3 «Харчова хімія та біохімія» для кращого досягнення ПРН. Загалом, результати навчання за ОП «Харчові технології» відповідають стандарту вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» в контексті мети, цілей, змісту, методів, компетентностей, ПРН. Аналіз ПРН, зазначених в ОП, відповідає вимогам Національної рамки кваліфікацій для кваліфікаційного рівня «бакалавр».

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 1.

Цілі ОП «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» є достатньо чіткими, відповідають місії та стратегії розвитку Дніпровської області, ДонНУЕТу та України та відповідають світовим тенденціям в ресторанній галузі. ОП «Ресторанні технології» має чітко сформований фокус, який направлено на вирішення потреб щодо організації виробництва якісної та безпечної продукції в галузі ресторанного господарства. ОП дає можливість досягти зазначених ПРН, які відповідають вимогам першого (бакалаврського) рівня Національної рамки кваліфікації.

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

До слабких сторін ОП «Ресторанні технології» можна віднести наступне: низька активність ЗдВО та студентського самоврядування в удосконаленні ОП, слабке впровадження інноваційних технологій навчання. Рекомендовано: поглибити знання ЗдВО та систематично проводити зустрічі щодо ознайомлення з фокусом, метою, та ПРН ОП «Ресторанні технології»; посилити співпрацю з закладами ресторанного господарства у контексті підвищення кваліфікації НПП, що викладають профільні ОК; розширити бази проходження підвищення кваліфікації НПП у провідних ЗВО України, в яких діють споріднені ОП в проводж 2023 р.; впровадити спільні науково-практичні та науково-педагогічні проекти з провідними ЗВО України та зарубіжжя та з роботодавцями в продовж 2023 р.

Рівень відповідності Критерію 1.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 1.

ЕГ констатує, що ОП «Ресторанні технології» першого (бакалаврського) рівня відповідає Критерію 1 за всіма підкритеріями. Виявлені несуттєві недоліки за підкритеріями 1.2, 1.3 , 1.4 можуть бути враховані для покращення ОП 2023 р. та нівельовані в короткий час (до 1 червня 2023 р.). Діюча ОП (2022 р.) має достатньо чітку структуру, коректно викладена, корелює з розвитком регіону та України загалом.

Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми:

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

Згідно з текстом ОП «Ресторанні технології», яка затверджена 28.05.2020 р. та доступна за посиланням (http://surl.li/fzpdh): обсяг ОП (у кредитах ЄКТС) дорівнює 240 кредитів; що відповідає Закону України 1556-VII «Про вищу освіту» в редакції від 28.05.2020 (http://surl.li/kfvn). В ОП (зі змінами відповідно до Наказу № 85 від 30.06.2022 р.) було враховано побажання внутрішніх стейкхолдерів (академічної спільноти Університету). Обсяг вибіркових освітніх компонентів становить 25% (60 кредитів) від загальної кількості, що відповідає Закону України "Про вищу освіту" (п. 15 частини першої статті 62).

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

В «Положенні про організацію освітнього процесу (зі змінами)» (http://surl.li/evamm) зазначено, що обсяг ОП для підготовки бакалавра становить 180-240 кредитів для підготовки бакалаврів, а обсяг ОП для здобуття ступеня бакалавра на основі молодшого бакалавра становить 120 кредитів. В п.п.1.1 ОП зазначено, що термін навчання за ОП «Ресторанні технології» становить 240 кредитів на основі повної загальної середньої освіти, а це означає, що ОП не передбачає підготовку фахівців за скороченими термінами навчання, що в свою чергу суперечить інформації отриманої ЕГ під час роботи з фокус-групами, де було зазначено про наявність ЗдВО, які вступають на старші курси.

Аналіз тексту ОП «Ресторанні технології» (http://surl.li/fzpdh) та Навчального плану (2022 р.) показує, що ОП є чіткою з визначеною структурою. Це підтверджується переліком ОК, їх логічною послідовністю, кількості кредитів та формою підсумкового контролю по кожній з ОК. ОК програми являють собою взаємопов'язану логічну систему, яка представлена у вигляді структурно-логічної схеми в п. 6 ОП. У сукупності обов'язкові ОК дають змогу досягти мети ОП (п.п. 1.2 ОП), отримання визначених програмних компетентностей (п.п. 1.6 ОП) та ПРН (п.п. 1.7 ОП), що в свою чергу підтверджується матрицями відповідності (п. 4., п. 5 ОП). В процесі удосконалення ОП «Ресторанні технології» в 2022 р. було проведено анкетування ЗдВО, роботодавців та випускників (була підтверджена участь фокус-групами), в свою чергу фокус-групи підтвердили внесення пропозицій, а саме перейменування ОК «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» на «Устаткування закладів ресторанного господарства» (ОПП4), поглиблення вивчення системи безпечності харчових продуктів НАССР для закладів ресторанного господарства (в ОПП13). Також, було значно розширено каталог вибіркових професійних ОК. Підготовка та захист курсових робіт/проєктів ренгламентується Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт (проєктів) (http://surl.li/fojrd), а кваліфікаційних робіт – Положенням про кваліфікаційну роботу здобувача вищої освіти (http://surl.li/fokhn). Індивідуальна траєкторія навчання ЗдВО базується на виборі ОК з Банку дисциплін (http://surl.li/fxejo) та Каталогу дисциплін (http://surl.li/fzqra), однак в робочих програмах до вибіркових ОК зазначено компетентності та ПРН, які не корелюють з компетентностями та ПРН прописаними в п. 1.6, 1.7 ОП.

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

ЕГ констатує, що ОП «Ресторанні технології» за змістом, переліком обов'язкових ОК корелює з предметною областю галузі за спеціальністю 181 «Харчові технології» на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, визначеної в Стандарті вищої освіти України (затвердженого в 2018 р.). Робочі програми та силабуси вибіркових/обов'язкових ОК є у вільному доступі на офіційному сайті ДонНУЕТ та доступні за посиланням http://surl.li/fzqra. ОП «Ресторанні технології» надає ЗдВО можливість оволодіння програмними компетентностями галузі ресторанного господарства за рахунок вивчення блоку обов'язкових ОК (обсяг яких складає 75% загального об'єму ЄКТС), які повністю забезпечують ПРН та дають можливість випускникам бути орієнтованими на проблемні питання ресторанної галузі, розробку та контроль якості та безпечності виробництва кулінарної продукції, за рахунок використання в навчальному процесі сучасного технологічного та комп'ютерного устаткування. Теоретичне наповнення, а саме прогнозування ПРН, відповідно до вимог 7 рівня НРК України розкривається у таких ОК: ОЗП Практикум з іноземної мови (10 кредитів), ОЗП9 «Соціологія» (5 кредитів), ОЗП2 «Європейські цінності та євроінтеграційний процес». ЕГ констатує відсутність сумнівних освітніх компонент, але вбачає необхідним розділення ОК ОЗП3 та ОПП1 для надання можливості ЗдВО більш глибокого вивчення ОК за рахунок збільшення годин на практичну складову, що також було підтверджено роботодавцями. Зміст ОП відповідає Стандарту вищої освіти України за визначеною спеціальністю, що підтверджено інформацією, отриманою при роботі з фокус-групами із НПП та здобувачами вищої освіти. Аналіз робочих програм ОК обов'язкового та вибіркового блоків показав тісний зв'язок ОП «Ресторанні технології» з галуззю ресторанного господарства, що також зазначено в п.п.1.4 ОП «Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання».

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

ЕГ переконалась, що в ДонНУЕТ розроблені та впроваджені процедури, які дозволяють самостійно формувати індивідуальну освітню траєкторію ЗдВО. Формування індивідуальної освітньої траєкторії включає такі складові (25% загального обсягу ОП): вибіркові ОК, вибір індивідуальних завдань, вибір баз практики, тем курсових робіт/проектів та кваліфікаційної роботи бакалавра. Однак, при роботі з фокус-групами було отримано дещо суперечливі дані: так НПП стверджували, що ЗдВО самостійно можуть вибирати як тему роботи так і керівника, а ЗдВО – що теми і керівників призначають, але зазначили, що можливість вибору є. ЗдВО випускного курсу взагалі не змогли пояснити як вибрали теми та який зміст кваліфікаційної роботи, яку вони виконують, пояснюючи тим, що завдання дає керівник на кожній консультації, при цьому ЗдВО не згадували про наявність методичного забезпечення. Процедуру вибору ОК докладно викладено у Положенні про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти (http://surl.li/fbajw). ЗдВО при формуванні індивідуальної траєкторії використовують Банк дисциплін (http://surl.li/fxejo) та Каталогом дисциплін (http://surl.li/fzqra), а також ознайомлюються з робочими програми та силабусами ОК. Позитивним є те, що фокус-групи ЗдВО та НПП підтвердили, унікальність кожної вибіркової ОК, що значно розширює можливість кожному ЗдВО сформувати особисту унікальну індивідуальну траєкторію навчання. ЗдВО ознайомлені з процедурою проходження вибору ОК та формування індивідуальної траєкторії навчання, чітко назвали процедуру та період вибору ОК на наступний період навчання, що дає можливість ЕГ стверджувати, що процес формування ЗдВО власної траєкторії навчання не є фейковим. Вибір індивідуальних завдань передбачено п.2 «Положення про самостійну роботу» (http://surl.li/fbalq). Індивідуальний вибір бази виробничої практики передбачений п. 4.5 Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти»» (http://surl.li/fbakr). Однак, відсутністю є можливість вибору переддипломної практики у ЗдВО ОП «Ресторанні технології» ,що пов'язано з відсутністю такої форми практики в ОП.

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

За результатами аналізу документів та зустрічами з фокус-групами ЕГ констатує, що ОП «Ресторанні технології» (2022р.) та її навчальний план передбачають достатню практичну підготовку ЗдВО, навчання яких відбувається 3 роки 10 місяців (п.п. 1.1 ОП), що дає можливість здобути окреслені в ОП компетентності (п.п. 1.6 ОП). ОП «Ресторанні технології» передбачає практичну підготовку ЗдВО через проведення практичних занять (обсяг практичних та лабораторних занять обов'язкових ОК становить 1218 год.) та виробничу практику (ОПП11, 4 кредити) та підготовкою і захистом кваліфікаційної роботи (10 кредитів ЄКТС), що сумарно складає 1638 год. (22,75 % від загального обсягу обов'язкових освітніх компонент). Практична підготовка ЗдВО направлена на розвиток фахових компетентностей і проводиться згідно з Положенням про практичну підготовку здобувачів вищої освіти (http://surl.li/fbakr). Навчальним планом передбачено проведення лабораторних та практичних занять з використанням власного устаткування, яке було придбано за власні кошти та кошти, отримані за грантовими програмами, що було підтверджено під час онлайн-зустрічей з адміністрацією ДонНУЕТ та НПП. ЕГ встановила, що ЗдВО повністю задоволені базами для проходження виробничої практики, які надає ДонНУЕТ. Роботодавці відзначили достатній рівень підготовки ЗдВО. Корнієнко В. («заступник директора з виробництва ТОВ «КРИВОРІЖХЛІБ») виявила бажання проводити лабораторні/практичні роботи та окреслили можливість підписання договору про впровадження дуальної освіти; Коваленко А. (ТОВ «Фуд корт») та Сабурова О. (керуюча рестораном «Розмарин») підтвердили можливість проведення майстер-класів та відкритих лекцій для ЗдВО. Роботодавці Адамчук С. (керуюча кафе «Havalo») та Коваленко А. також підкреслили про можливість впровадження дуальної освіти ЗдВО за ОП «Ресторанні технології».

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

Набуття ЗдВО soft skills забезпечується під час проведення аудиторних/дистанційних занять та за рахунок позааудиторних івентів. Серед обов'язкових ОК, які безпосередньо впливають на набуття soft skills можна відмітити: ОЗП2 Європейські цінності та євроінтеграційний процес, ОЗП5 Ділова українська мова, ОЗП9 Соціологія, ОЗП10 Практикум з іноземної мови. ЕГ переконалась, що формування soft skills ЗдВО відбувається шляхом роботи у групах, індивідуальної роботи над персональними завданнями, що було означено ЗдВО та НПП. Під час неформального спілкування з роботодавцями під час практичної підготовки/місцевого ярмарку вакансій/відкритих лекцій роботодавців ЗдВО мають можливість отримувати та поглиблювати свої soft skills шляхом ведення діалогів, диспутів, навчаються формулювати власну соціальну та громадянську позицію, а також відстоювати її шляхом озвучення чітких аргументів. Навчальний процес за ОП «Ресторанні технології» організовано таким чином, щоб ЗдВО навчались діяти соціально відповідально; працювати в рамках міжнародного законодавства; вміти спілкуватися державною та іноземною мовами як усно, так і письмово.

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

ОП, яка затверджена Вченою радою ДонНУЕТ 28.05.2020 р. (зі змінами від 30.06.2022 р.), повністю відповідає Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології (затверджений і введений в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.202 0р. № 1295).

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

Відповідно до п.п. 2.8 Положення про організацію освітнього процесу в ДонНУЕТ (http://surl.li/evamm) обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин. Кількість аудиторних занять складає 31,67% (2280 год.) від загальної кількості часу для навчання за нормативним строком 3 роки 10 місяців (п.п. 1.1 ОП). Організація та проведення самостійної роботи ЗдВО регламентується Положенням про самостійну роботу (http://surl.li/fbalq) та досягається завдяки використанню системи дистанційного навчання Moodle, Репозиторій електронних ресурсів та в бібліотеці цифрових об'єктів. Побажання щодо кожної ОК ОП «Ресторанні технології» ЗдВО висловлюють анонімно під час анкетування, де висловлюють ступінь задоволеності якістю та організацією освітнього процесу, що було підтверджено ЗдВО різних курсів. Обсяг ОП «Ресторанні технології» реалістично відбиває фактичне навантаження ЗдВО та дозволяє досягти заявлених в ОП меті та ПРН.

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

ЕГ констатує, що зміст та структура ОП дає можливість ЗдВО навчатись за дуальною формою освіти, але наявні приклади відсутні, що також підтвердили на онлайн-зустрічах ЗдВО, представники студентського самоврядування та НПП, що забезпечує освітній процес.

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 2.

Змістовне наповнення ОП «Ресторанні технології» структуроване та логічне. Комплекс обов'язкових ОК має логічну взаємопов'язаність, а їх сукупність сприяє досягненню сформованій меті та ПРН. Зміст ОП «Ресторанні технології» відповідає предметній області визначеної спеціальності 181 «Харчові технології». ОП передбачає можливість для ЗдВО формувати індивідуальну освітню траєкторію; вибирати базу для проходження виробничої практики; набуття ЗдВО актуальних soft skills.

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

ЕГ констатує, що слабкою стороною ОП «Ресторанні технології» є недостатня кількість годин для вивчення ОЗП3, ОПП1, ОПП4, ОПП11. Особливою слабкою стороною є поєднання в одну дисципліну складних складових (ОЗП3, ОПП1). Рекомендовано: удосконалити практичну підготовку ЗдВО за релевантними ОК впродовж 2023 р., розділити ОЗП3 та ОПП1 на самостійні складові для вивчення окремих ОК «Харчова хімія», «Біохімія», «Мікробіологія», «Товарознавство» або збільшити кількість кредитів на вивчення ОЗП3 та ОПП1 (при розробці ОП 2023 р.); розширити каталог вибіркових ОК, які дозволять ЗдВО за допомогою комп'ютерних програм моделювати технологічні процеси та розробляти нові харчові продукти, враховуючи сучасні вимоги до харчування (до 1 червня 2023 р.).

Рівень відповідності Критерію 2.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 2.

ОП повністю відповідає підкритеріям 2.1, 2.2, 2.3, 2.5, 2.6, 2.7, виявлені недоліки за підкритерями 2.4 та 2.9 є несуттєвими. ОП «Ресторанні технології» узгоджена за якісними характеристиками і всіма підкритеріями Критерія 2 з несуттєвими недоліками, які можливо врахувати при перегляді ОП в 2023 р., ОП за Критерієм 2 відповідає в повній мірі рівню відповідності В.

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

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

Правила прийому за ОП «Ресторанні технології» є доступними, чіткими і зрозумілими для абітурієнтів і такими, що не містять дискримінаційних положень. Правила прийому до Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського розміщено на сайті ЗВО за посиланням: https://vstup.donnuet.edu.ua/. На сайті наведено перелік посилань на всі освітні програми, які вивчаються в університеті. Посилання на ОП «Ресторанні технології» містить детальну інформацію щодо тривалості і форм навчання, лаконічно описана структура і вміст ОП, наведено викладацький склад, що забезпечує навчальний процес, перелік предметів Мультидисциплінарного тесту (НМТ), кар'єрні перспективи і форма прямого звернення із запитанням до відповідального секретаря приймальної комісії. На офіційному веб-сайті ДонНУЕТ абітурієнт може знайти інформацію щодо графіку роботи приймальної комісії, контактної інформації, ознайомитись з нормативною базою. Необхідно відмітити наявність додаткових інформативних ресурсів для абітурієнтів різних освітніх рівнів, що дозволило абітурієнтам орієнтуватися в особливостях вступної кампанії 2022 р.: правила прийому 2022 (http://surl.li/fmxwo), вимоги до оформлення та критерії оцінювання мотиваційних листів (http://surl.li/fmxxb). На стор. 3 відомостей самооцінювання (СО) зазначено, що на бакалаврському рівні спеціальності 181 «Харчові технології» є три освітні програми: 5196 «Харчові технології» , 56221 «Ресторанні технології», 54831 «Харчові технології» , проте, як зазначив на зустрічі з ЕГ перший проректор, к.т.н. Никифоров Р.П., залучення ЗдВО і розподіл вакантних місць відбувається в рамках широкого конкурсу за результатами вступної кампанії на рівні держави, розподіл місць між ОП не відбувається, тому що на спеціальності 181 «Харчові технології» в університеті діє лише одна ОП «Ресторанні технології», як доповнила в.о. ректора ДонНУЕТ Чернега О.Б. освітня програма

«Харчові технології» не закрита в системі ЄДЕБО. ЗдВО повідомили, що процедура вступу була зрозумілою і прозорою, без проявів будь-якої дискримінації, відмітили наповненість і інформативність сторінки «Вступнику» на офіційному сайті університету.

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

Особливості вступу на навчання за ОП «Ресторанні технології» враховано через вагомість коефіцієнтів оцінок конкурсних предметів НМТ та/або через вагомість коефіцієнтів оцінок сертифіката(ів) зовнішнього незалежного оцінювання (ЗНО) 2019-2021 рр. значення яких подано у додатку 2 Правил прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2022 році. Зараховуються бали сертифікатів трьох конкурсних предметів НМТ (українська мова з вагомим коефіцієнтом 0,3, математика - 0,5, історія України - 0,2) та/або бали сертифікатів зовнішнього незалежного оцінювання з трьох конкурсних предметів (українська мова або українська мова і література з вагомим коефіцієнтом 0,25, математика - 0,4, історія України або іноземна мова, або біологія, або географія, або фізика, або хімія - 0,25). У разі відсутності у вступника хоча б одного із сертифікатів ЗНО 2019 - 2021 років чи оцінок МНТ абітурієнти мають право на вступ за індивідуальною усною співбесідою. Індивідуальні усні співбесіди для вступників проводяться за програмами зовнішнього незалежного оцінювання. Під час вступної кампанії програми індивідуальних усних співбесід оприлюднюються на веб-сайті університету в період вступної кампанії. У Правилах прийому зазначено, що для вступу на перший курс для здобуття ступеня бакалавра на основі повної загальної середньої освіти конкурсний бал розраховується з урахуванням оцінок предметів, невід'ємних коефіцієнтів, а також балу за успішне закінчення у рік вступу підготовчих курсів закладу вищої освіти. Мінімальна конкурсна кількість балів для допуску до участі в конкурсі на місця державного замовлення за спеціальністю «Харчові технології» складає 125 балів, і 100 балів - за кошти за кошти фізичних та/або юридичних осіб. Таким чином, враховуються особливості вступу на зазначену освітньо-професійну програму.

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

Правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності, регулюються р.6 Положення про організацію освітнього процесу (http://surl.li/evamm); Положенням про порядок переведення, відрахування та поновлення студентів (http://surl.li/fnipu); Положенням про академічну мобільність (http://surl.li/eusgf). Всі процедури є зрозумілими та прозорими. Під час акредитаційної експертизи не виявлено випадків академічної мобільності ЗдВО. Здобувачі даної ОП підтвердили відсутність досвіду участі в програмах академічної мобільності.

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

Правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті визначаються р.7 Положення про організацію освітнього процесу (http://surl.li/evamm). Процедура проведення атестації для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті організовується відповідно до Положення ДонНУЕТ про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування (http://surl.li/fnjga); Положення ДонНУЕТ про організацію освітнього процесу (http://surl.li/evamm). Під час акредитаційної експертизи встановлено відсутність випадків визнання результатів, отриманих в неформальній освіті, а також необізнаність ЗдВО щодо поняття «неформальна освіта».

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 3.

В ДонНУЕТ прийняті чіткі і зрозумілі правила прийому, враховано особливості ОП «Ресторанні технології» при реалізації процедури вступу, наявне нормативне забезпечення, яке регулює процедури визнання результатів академічної мобільності і в неформальній освіті.

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

Слабкою стороною є відсутність практики визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти. Відсутня практика визнання результатів неформальної освіти. Рекомендовано більш активно залучати ЗдВО до участі в програмах неформальної освіти, а саме в сертифікатних програмах університету, а також до академічної мобільності. Менторам активувати роз'яснювальну роботу у групах щодо можливостей неформальної освіти і академічної мобільності, а саме організовувати зустрічі зі здобувачами не менш ніж один раз у місяць.

Рівень відповідності Критерію 3.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 3.

Правила прийому на навчання є прозорими і зрозумілими, враховують особливості ОП, не містять дискримінаційних положень, що підтвердили ЗдВО. На офіційному веб-сайті ЗВО оприлюднено всі необхідні документи для вступу на ОП «Ресторанні технології». Процедури визнання результатів навчання, отриманих під час академічної мобільності та в неформальній освіті регламентовано відповідними положеннями, які оприлюднено на сайті ДонНУЕТ у вільному доступі. Зважаючи на всі перераховані вище сильні сторони і позитивні практики, які були підтверджено на зустрічах фокус-груп, і враховуючи несуттєвість недоліків за підкритеріями 3.3, 3.4, що можуть бути усунуті безпосередньо закладом вищої освіти, ЕГ робить висновок про відповідність ОП «Ресторанні технології» вимогам Критерію 3 на рівні В.

Критерій 4. Навчання і викладання за освітньою програмою:

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

Під час спілкування з НПП та ЗдВО, а також з аналізу робочих програм ОК та дистанційних курсів, встановлено, що форми та методи навчання і викладання, які використовуються в межах освітнього процесу в ДонНУЕТ, наведені у р.7 «Положення про організацію освітнього процесу П ДонНУЕТ 02.01-01-2020» (http://surl.li/evamm) сприяють досягненню заявлених в ОП «Ресторанні технології» цілей та ПРН, відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи із застосуванням традиційних та інтерактивних методик через комунікативний, інтегрований підходи до навчання; самонавчання, відпрацювання практичних навичок, шляхом використання методів організації, стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності ЗдВО, методів контролю. Під час онлайн-зустрічі зі ЗдВО встановлено, що відповідність методів навчання та викладання вимогам студентоцентрованого підходу забезпечується шляхом вільного вибору тем курсових робіт/проектів, індивідуальних завдань, вибіркових ОК та було підтверджено дотримання принципів академічної свободи у навчальному процесі. Під час онлайн-зустрічі НПП констатували, що мають достатню свободу у виборі власної стратегії викладання та керівництва науковою роботою, застосуванні певних методів роботи зі ЗдВО. Слід зазначити, що професійні навички ЗдВО набувають в процесі проведення практичних занять у сучасних навчальних лабораторіях, де використовується відповідне обладнання. Наявність ліцензійного програмного забезпечення була підтверджена у відповідь на запит ЕГ відповідним договором (№1403-1/2023 від 14.03.2023р.). Значну роль під час впровадження освітнього процесу відіграє впровадження інноваційних технологій (мультимедійні лекції, консультації через системи Zoom, Moodle), які сприяють мотивації ЗдВО до отримання високих результатів, розвитку їхніх навичок роботи з інформацією, умінню оцінювати ситуацію, аналізувати фактичні дані, вести дискусії, відстоювати власну позицію. В умовах воєнного стану навчання за ОП здійснюється дистанційно безпосередньо у середовищі Moodle, а також в залежності від ситуації (системного відключення світла, відсутність інтернет-з'єднання, повітряна тривога в певному регіоні України чи інше) можливе використання різноманітних месенджерів. В цілому, форми і методи навчання на ОП «Ресторанні технології» відповідають принципам студентоцентрованої освіти та академічної свободи, не обмежують прав ЗдВО щодо творчого розвитку в університеті.

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

ЗдВО під час спілкування підтвердили, що вони отримують всю необхідну інформацію стосовно наповнення та змісту, запланованих ПРН та контрольних заходів. Дану роботу переважно виконує ментор. Викладачі дисциплін на першому занятті при вивченні ОК ознайомлюють ЗдВО з цілями, змістом та ПРН, порядком та критеріями оцінювання в межах кожної окремої ОК, які відображено в силабусах та робочих програмах дисциплін. Водночас така інформація представлена у навчально-методичних комплексах дисциплін, висвітлена на сайті університету (https://donnuet.edu.ua/navchannja-2/) та в середовищі Moodle (https://moodle.donnuet.edu.ua), що забезпечує швидкий та повний доступ до неї всіх учасників освітнього процесу, тобто дана інформація своєчасно доводиться до

учасників освітнього процесу в усній та електронній формах. ЗдВО мають змогу самостійно ознайомитись із каталогом обов'язкових ОК та банком вибіркових ОК (http://surl.li/fxejo). Щодо обов'язкових ОК - вся необхідно інформація (інформація про викладача, стислий опис ОК, критерії оцінювання) містяться у середовищі Moodle. На онлайн-зустрічі з НПП також підтверджено, що вони інформують ЗдВО про завдання з дисципліни, методи, ПРН та контрольні заходи під час адаптаційного тижня, а також на першому занятті.

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

Поєднання навчання та дослідження в ДонНУЕТ під час реалізації ОП «Ресторанні технології» реалізується шляхом: виконання курсового проєкту з ОПП12 «Проєктування закладів ресторанного господарства з основами CAD», курсових робіт з ОПП10 «Організації ресторанного господарства» та ОПП19 «Технології продукції ресторанного господарства», виконання кваліфікаційної роботи з елементами дослідницького характеру; виконання індивідуальних завдань науково-дослідного характеру під час проходження виробничої практики; участі ЗдВО у: Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології» (Мороз В., Шкуро Т., у 2020 р.; Гусак Є., Орел А. у 2021р.); Всеукраїнських студентських олімпіадах зі спеціальності «Харчові технології» (Євсюкова Д., Василевська А. у 2020 р.; Колісник К., Фролов М. у 2021 р.); науково-практичних конференціях (IX Міжн. наук.-практ. інтерн.-конф. «Харчові добавки харчування здорової та хворої людини», II Міжн. наук.-практ. інтерн.-конф. «Іннов. розвиток гот.-рест. госп-ва та харч. виртв, V Міжн. наук. конф. «ХПС-2022», Міжн. наук.-практ. інтерн.-конф. «Ресурсозберігаючі технології легкої, текст. і харч. промисловості», Міжн. наук.- практ. конф. «Інноваційні технології в хлібопекарському виробництві», Міжн. наук.-практ. конф. «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». Апробація спільних наукових досліджень НПП та ЗдВО здійснюється шляхом публікування результатів у фахових виданнях, збірниках наукових статей і матеріалах конференцій (https://donnuet.edu.ua/nauka/). ЗдВО під наглядом керівників проводять лабораторні дослідження з вільним використанням матеріально-технічної бази кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва, а також інших кафедр факультету та університету.

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

За результатами акредитаційної експертизи встановлено, що пріоритетним джерелом оновлення та підтримки актуального змісту освітніх компонентів ОП «Ресторанні технології» є активна дослідницька діяльність гаранта, НПП та наукових керівників, яка забезпечується проектною діяльністю викладачів, включеністю НПП до міжнародної наукової спільноти шляхом стажувань, високих кількісних та якісних показників публікаційної активності. Під час онлайн-зустрічі з НПП, які забезпечують підготовку ЗдВО за ОП «Ресторанні технології», з'ясовано, що вони мають можливість оновлювати зміст ОК на основі наукових здобутків та інноваційних практик через підвищення кваліфікації. Так, прикладами впровадження сучасних практик галузі у освітній процес є діяльність таких викладачів як Ніколайчук О.А., Сімакова О.О., Слащева А.В. та ін. Крім того, більшість НПП має власні наукові публікації за профілем ОК, які викладаються на ОП «Ресторанні технології». ЗдВО підтвердили, що мають змогу надавати свої рекомендації щодо покращення змісту дисциплін через анкетування, результати якого розміщуються на офіційному сайті ЗВО (http://surl.li/fxfaj). Під час зустрічі з НПП підтверджено, що оновлення ОК розглядаються та обговорюються на засіданнях кафедри, протоколи з яких були надані гарантом у відповідь на запит.

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

заходах, що спонукає учасників освітнього процесу слідувати науковим тенденціям, переймати кращий світовий досвід методів навчання та викладання. Так, в ході онлайн-зустрічі з НПП була підтверджена участь у різних міжнародних заходах, а також підтвердженням даного факту є надані у відповідь на запит ЕГ скан копії сертифікатів та свідоцтв: Удовіченко Г. (Болгарія), Сімакова О. (Японія, Великобританія) Бочарова Ю. (Естонія) та ін. Навчання на ОП «Ресторанні технології» передбачає використання інноваційних технологій, що запозичені з міжнародної практики в Італії та Німеччині. Наукові дослідження. НПП здійснюють оприлюднення результатів досліджень у закордонних виданнях (Сімакова О., Никифоров Р., Горяйнова Ю. – Естонія; Слащева А. – Германія; Сімакова О. – Великобританія, Японія) та у закордонних монографіях (Никифоров Р., Романуха О., Удовіченко Г. – Чехія); беруть участь у міжнародних науково-практичних конференціях (30 конференцій, 2019–2022 рр.: Сімакова О., Никифоров Р., Горяйнова Ю., Слащева А. та ін.) Протягом 2019–2022рр. опубліковано у міжнародних наукометричних базах Scopus і Web of Science (ст): Никифоров Р.-5, Бочарова Ю.-5, Коренець Ю.-3 Омельченко О.-3 та ін. На зустрічі з адміністративним персоналом та в ході огляду матеріально-технічної бази підтверджено, що для НПП та ЗдВО знаходяться у відкритому доступі міжнародні наукометричні бази даних, такі як Scopus, Web of Science, Frontiers та інші. Також інтернаціоналізацію діяльності університету було підтверджено завчасно наданими на прохання ЕГ документами, які констатують факт участі гаранта ОП у міжнародних проєктах, програмах академічної мобільності за ОП. Факти залучення ЗдВО, які навчаються за ОП «Ресторанні технології» до програм міжнародної академічної мобільності відсутні.

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 4.

Матеріали, які представленні ЕГ для аналізу демонструють, що обрані у ЗВО форми та методи навчання і викладання сприяють досягненню заявлених в ОП «Ресторанні технології» цілей та результатів навчання. Викладання на ОП передбачає використання інноваційних технологій, які запозичені з міжнародної практики.

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

ЕГ відмічає, що учасники освітнього процесу брали недостатньо активну участь у програмах академічної мобільності через запровадження карантину у зв´язку з поширенням COVID-19, карантинних обмежень та введеного воєнного стану. Так, відсутні факти залучення ЗдВО за ОП «Ресторанні технології» в грантових програмах, міжнародних проєктах. Рекомендації: ініціювати участь ЗдВО у програмах академічної мобільності.

Рівень відповідності Критерію 4.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 4.

Згідно аналізу підкритерія 4.1 - форми і методи навчання на ОП «Ресторанні технології» мають повну відповідність щодо принципів студентоцентрованої освіти та академічної свободи, не обмежують прав ЗдВО щодо творчого розвитку в університеті. Усім учасникам освітнього процесу своєчасно надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів, тому ЕГ констатує повну відповідність за підкритерієм 4.2. В ДонНУЕТ дійсно забезпечується поєднання навчання і досліджень під час реалізації даної ОП відповідно до рівня ВО, однак ЗдВО та стейкхолдери озвучили думку щодо збільшення годин практичної підготовки, в тому числі виконанні більшої кількості досліджень. Так, за підпритерієм 4.3 маємо часткову відповідність. За підкритерієм 4.4 ЕГ констатує повну відповідність, оскільки НПП та наукові працівники оновлюють зміст освіти на основі наукових досягнень і сучасних практик у галузі, що відповідає ОП. Щодо підкритерію 4.5 ЕГ фіксує часткову відповідність. Навчання, викладання та наукові дослідження за ОП «Ресторанні технології» пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності ДонНУЕТ. Але учасники освітнього процесу, за останні два роки, брали недостатньо активну участь у програмах академічної мобільності, на що вплинули карантинні обмеження та воєнний стан в Україні. Враховуючи інформацію про критерій, наведені сильні сторони та позитивні практики, аналіз слабких сторін, недоліків та рекомендацій щодо удосконалення ОП, експертна група дійшла висновку, що ОП «Ресторанні технології» відповідає рівню В за Критерієм 4.

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

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

В ДонНУЕТ вимоги до організації та проведення контрольних заходів, їх форм, критеріїв оцінювання компетентностей ЗдВО, регулюються Положенням про організацію освітнього процесу (http://surl.li/evamm), Положенням про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування (http://surl.li/fnjga), Положенням про екзаменаційну комісію (http://surl.li/fojkb). На сайті ДонНУЕТ у вкладці "навчання" у відкритому доступі розміщено графіки організації навчального процесу для денної і заочної форми навчання ЗдВО всіх спеціальностей і всіх освітніх рівнів на 2022-2023 н.р. в якому зазначено періоди проведення семестрового контролю, практики, період оформлення та захисту кваліфікаційної роботи (http://surl.li/fnrrn). Силабуси ОК визначають основні інструменти досягнення запланованих результатів вивчення, містять інформацію щодо форм контрольних заходів, мають чітку структуру і відповідають вимогам Положення про методичне забезпечення навчальної дисципліни (http://surl.li/evbos). Згідно зазначеного положення силабуси розміщуються в системі Office365 і Moodle. Критерії оцінювання рівня знань студентів є чіткими і зрозумілими і зазначені в робочих програмах навчальних дисциплін, що розміщені на сайті університету в Каталозі дисциплін (https://donnuet.edu.ua/kataloh-dystsyplin-bakalavr-2/) і в методичних рекомендаціях до вивчення дисциплін, написання та захисту кваліфікаційної роботи, які знаходяться у репозитарії. Формами підсумкового контролю,

прийнятими в університеті є залік і екзамен. Формою проведення екзаменів є тестування на платформі Moodle, що забезпечує прозорість освітнього процесу. Процедури оскарження отриманих результатів регулюються: Положенням про організацію освітнього процесу (http://surl.li/evamm), Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю (http://surl.li/fzfpo). Процедура захисту курсових робіт/проектів, звіту з практики зазначена в методичних рекомендаціях до виконання курсової роботи/проекту і програмі практики (ОПП9, ОПП10, ОПП12, ОПП11) і регулюється Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт (проетків) (http://surl.li/fojrd) і Положенням про практичну підготовку здобувачів віщої освіти, (http://surl.li/fbakr). Під час акредитаційної зустрічі здобувачі підтвердили, що інформацію щодо проведення контрольних заходів і критеріїв оцінювання роз'яснюють викладачі дисциплін на перших заняттях, повідомили, що відповідну інформацію можуть знайти в системі Moodle. ЕГ зробила висновок, що форми контрольних заходів та критерії оцінювання ЗдВО ОП «Ресторанні технології» є зрозумілими, чіткими та вчасно доносяться до відома здобувачів.

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

Форми атестації ЗдВО за першим (бакалаврським рівнем) регулюються: Положенням про організацію освітнього процесу (http://surl.li/evamm), Положенням про екаменаційну комісію (http://surl.li/fojkb), Положенням про кваліфікаційну роботу здобувача вищої освіти (http://surl.li/fokhn). Форма атестації ЗдВО за першим (бакалаврським) рівнем спеціальності 181 «Харчові технології» відповідає вимогам Стандарту вищої освіти. Згідно Положення про організацію освітнього процесу формою атестації здобувачів є захист кваліфікаційної роботи. Всі кваліфікаційні роботи проходять перевірку на академічний плагіат за допомогою сервісів Unicheck або Plagiarism. Вимоги щодо структури, змісту і оформлення кваліфікаційних робіт наведені в методичних рекомендаціях до виконання кваліфікаційної роботи (2022 р.) Проте, методичні рекомендації не містять: зразку оформлення титульної сторінки роботи, зразку структуризації основного тексту роботи, зразку оформлення анотації роботи, вимог і зразку оформлення презентації, яка відповідно до методичних рекомендацій повинна бути розроблена здобувачем для наочності доповіді під час захисту кваліфікаційної роботи. Рекомендовано оновити методичні рекомендації.

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

Правила проведення контрольних заходів чіткі та зрозумілі. Процедура проведення контрольних заходів регламентується Положенням про організацію освітнього процесу (http://surl.li/evamm), Положенням про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування (http://surl.li/fnjga), Положенням про екзаменаційну комісію (http://surl.li/fojkb), Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю (http://surl.li/fzfpo). В розкладі занять на поточний навчальний семестр, який представлено на сайті у вільному доступі (https://donnuet.edu.ua/rozklad-zaniat/) у форматі файлу Excel, зазначаються види навчальних занять, разом з тим, відсутній розклад щодо форм контрольних заходів і посилання на zoom-конференції. Графік навчального процесу представлено на сайті ДонНУЕТ у вільному доступі (http://surl.li/fnrrn). Процедури, що забезпечують об'єктивність екзаменаторів з дотриманням правил академічної доброчесності під час проведення контрольних заходів, оформлення апеляції результатів контрольних заходів регламентуються Положенням про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування (http://surl.li/fnjga), Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю (http://surl.li/fzfpo). Порядок повторного проходження контрольних заходів регламентується п.7.21 Положення про організацію освітнього процесу (http://surl.li/evamm) і Положенням про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування (http://surl.li/fnjga). Під час зустрічі зі ЗдВО ЕГ було встановлено, що процедура захисту курсових робіт/проектів відбуваються онлайн в присутності комісії викладачів з 3 осіб, в тому числі і керівника. Про зустріч онлайн ЗдВО повідомляють заздалегідь. ЗдВО підтвердили також, що викладачі повідомляють про можливість апеляції оцінки, проте таких випадків не було. Встановлено, що протягом навчання ЗдВО не мали конфліктних ситуацій з НПП. На резервну зустріч була запрошена доцент кафедри іноземної філології, українознавства та соціально-правових дисциплін, яка виконує функції психолога університету, Ревуцька С.К., яка підтвердила, що конфліктних ситуацій між ЗдВО і НПП не було, повідомила, що дирекція інституту зазвичай повідомляє про звернення ЗдВО стосовно потреби психологічної допомоги, після чого можлива зустріч на Zoom платформі. Для психологічних консультацій в ДонНУЕТ є відповідне приміщення, яке знаходиться поряд з приміщенням кафедри іноземної філології, українознавства та соціально-правових дисциплін. Проте, на офіційному сайті відсутня інформація щодо принципів і напрямів діяльності психологічної підтримки в університеті. На сторінці Навчально-наукового інституту ресторанно-готельного бізнесу та туризму відсутня інформація щодо можливості отримання психологічної підтримки ЗдВО. На сторінці кафедри іноземної філології, українознавства та соціально-правових дисциплін серед основних видів діяльності і відповідальності доц. Ревуцької С.К. не зазначена діяльність у якості психолога університету.

4. У закладі вищої освіти визначено чіткі та зрозумілі політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, що послідовно дотримуються всіма учасниками освітнього процесу під час реалізації освітньої програми. Заклад вищої освіти популяризує академічну доброчесність (насамперед через імплементацію цієї політики у внутрішню культуру якості) та використовує відповідні технологічні рішення як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності.

Дотримання академічної доброчесності в університеті регламентуються низкою документів: Кодексом етики та гідності ДонНУЕТ, затвердженого Вченою радою ДонНУЕТ 27.06.2017 р. протоколом № 17, (http://surl.li/foxlf), Кодексом академічної доброчесності, затвердженого Вченою радою ДонНУЕТ 25.11.2021 р., протоколом № 4 (http://surl.li/foxlh), Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату (http://surl.li/fbaqx). Документи знаходяться на сайті університету у відкритому доступі. Для перевірки робіт добувачів і академічного персоналу на академічний плагіат в університеті працює дві системи “Unicheck” і “Plagarism”. Керуюча відділом інноваційних освітніх технологій Літус О.С. на резервній зустрічі продемонструвала роботу системи “Plagarism”, повідомила що ЗдВО ознайомлюються з принципом роботи системи ще на першому курсі навчання, зазначила, що у ЗдВО є доступ самостійно перевірити частину роботи на плагіат, повідомила, що процедура перевірки повної роботи на академічний плагіат покладена на наукового керівника, який за допомогою корпоративної пошти надсилає роботу ЗдВО до відділу. На зустрічах з ЕГ ЗдВО і представники студентського самоврядування підтвердили, що знайомі з поняттям академічної доброчесності. Представниця студентського самоврядування Місник Я. зазначила, що під час першого тижня навчання на бакалавраті ректорат університету знайомить ЗдВО з правилами перевірки робіт на плагіат, в магістратурі на першій лекції інформацію щодо дотримання правил академічної доброчесності повідомляє викладач. Голова Ради з питань запобігання та виявлення корупційних правопорушень Бочарова Ю. повідомила, що університет систематично вживає превентивних заходів щодо виявлення випадків. Представники Ради періодично проводять зустрічі зі здобувачами в межах яких інформують студентів щодо питань виявлення випадків корупційних правопорушень. В університеті розроблена анкета SQ_12, яка дозволяє на перших етапах виявити конфліктні ситуації, які в подальшому можуть спровокувати виникнення корупційних правопорушень. Всі члени Ради мають доступ до онлайн скриньки довіри, яка перевіряється раз на місяць. В кінці навчального року Рада звітує про виконану роботу і затверджує план роботи на наступний рік. Голова Ради запевнила, що в університеті випадків вимагання неправомірної вигоди і конфліктних ситуацій не було.

Загальний аналіз щодо Критерію 5:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 5.

Наявні чіткі і зрозумілі форми контрольних заходів та критерії оцінювання, які є зрозумілими і доступними для всіх учасників процесу. ЗдВО обізнані з процедурами вирішення конфліктних ситуацій і апеляції контрольних заходів. Проведення визначених контрольних заходів у формі тестування забезпечує об'єктивність та неупередженість екзаменаторів і прозорість освітнього процесу. Регламентовано процедури запобігання та виявлення корупційних правопорушень, процедури дотримання принципів академічної доброчесності.

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

1. В розкладі занять на поточний навчальний семестр відсутній розклад щодо форм контрольних заходів і посилання на онлайн-заняття. Рекомендовано доповнити розклад навчальних занять на 2023-2024 н.р.. 2. В методичних рекомендаціях до виконання кваліфікаційної роботи відсутній зразок оформлення титульної сторінки роботи, зразок структуризації основного тексту роботи, зразок оформлення анотації роботи, вимоги і зразок оформлення презентації до захисту. Рекомендовано оновити методичні рекомендації до 1 вересня 2023 р.. 3. На офіційному сайті відсутня інформація щодо принципів і напрямів діяльності психологічної підтримки в університеті. Рекомендовано висвітлити інформацію на офіційному сайті щодо роботи психологічної служби в університеті до 1 червня 2023 р.

Рівень відповідності Критерію 5.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 5.

Критерії оцінювання та форми контрольних заходів оцінювання ЗдВО освітньої програми є зрозумілими та чіткими і дозволяють встановити результати досягнень здобувачів. ДонНУЕТ проводить заходи щодо популяризації академічної доброчесності серед всіх учасників освітнього процесу. ЕГ вважає, що освітньо-професійна програма за підкритеріями 5.1, 5.4 має повну відповідність вимогам Критерію 5 на рівні В з урахуванням рекомендацій щодо усунення часткової невідповідності за підкритеріями 5.2 і 5.3.

Критерій 6. Людські ресурси:

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

Аналіз інформації, представленої на офіційному сайті ДонНУЕТ, даних з відомостей самооцінювання, а також отриманих під час онлайн зустрічі з академічним персоналом, все це дозволяє констатувати те, що, в цілому, академічна кваліфікація НПП дозволяє забезпечити ЗдВО на ОП «Ресторанні технології» заявлених цілей та результатів навчання. На випусковій кафедрі за основним місцем працюють 1 доктор економічних наук, 5 кандидатів технічних наук та 1 кандидат економічних наук, 1 старший викладач та 2 асистента. Згідно наданої відповіді на запит ЕГ, підтверджено факт удосконалення майстерності викладачів, що забезпечують заявлені ОК на ОП «Ресторанні технології». Відповідно, всі НПП за останні 5 років мають сертифікати участі у підвищенні кваліфікації, що дійсно підтверджує їх стажування на профільних підприємствах (Навчальний центр «PROFI CLUB» спільно з Громадською організацією «Ресторанна Гільдія», Громадська спілка «Українська асоціація досконалості та якості», Державний Фонд Енергоефективності, Криворізький державний педагогічний університет (кафедра декоративно-прикладного мистецтва та дизайну), Reikartz Hotel Group, Українська асоціація досконалості та якості, Громадська організація «Вище», ТОВ «Криворіжхліб», Центр післядипломної освіти, перепідготовки та підвищення кваліфікації ДонНУЕТ), а також академічні стажування загальною кількістю не менше 6 кредитів ECTS (180 год.), про що свідчать відповідні свідоцтва. Академічна кваліфікація НПП, залучених до викладання ОК із суміжних кафедр ДонНУЕТ дозволяє забезпечити здобувачами ВО заявлених цілей та результатів навчання. Наукові праці НПП, наведені в матеріалах самооцінювання, а також в наукових профілях Google Scholar, ORCID, Researcher ID, SCOPUS цілком корелюють зі змістом більшості ОК, що викладаються. За кожним ОК викладачами розроблені РНП, силабуси, опорні конспекти лекцій, методичні рекомендації до практичних/лабораторних занять та самостійної роботи, посилання на які є на сайті ЗВО у рубриці «Навчання» (https://donnuet.edu.ua/navchannja-2/) та на платформі Moodle. Розміщені матеріали на платформі доступні лише для здобувачів ВО за ОП «Ресторанні технології» за відповідним паролем і логіном. На запит ЕГ гарантом було надано гостьовий доступ до середовища Moodle.

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

В ДонНУЕТ діє «Положення про обрання за конкурсом на посади науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів)», відповідно до якого викладачі, які обираються за конкурсом, повинні мати науковий ступінь та/або вчене звання, для обрання на посаду асистента повинні мати ступінь магістра (спеціаліста) або є випускниками аспірантури (http://surl.li/gbbjm). Під час онлайн-зустрічі НПП підтвердили свою обізнаність з процедурою конкурсного відбору, яка є для них цілком прозорою та зрозумілою. Зі слів Бочарової Ю.Г. всі НПП за основним місцем роботи обрані за конкурсом та мають контракт від 2 років, на більший термін можливий підпис контракту, але таке рішення приймає керівництво залежно від здобутків НПП. Виконання умов трудового контракту впливає на подальше продовження трудових відносин з НПП. Практикується проведення відкритих занять та взаємовідвідування занять, результати обговорення яких фіксуються відгуками. Практикується анкетування ЗдВО з питаннями щодо якості викладання НПП (http://surl.li/fwwnn).

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

За результатами зустрічі ЕГ зі стейголдерами: Сабуровою О.О. (керуюча рестораном «Розмарин»), Адамчук С.І. (керуюча кафе «HAVALO»), Коваленко А.М. (представниця ТОВ «Фуд корт») та Корнієнко В.М. (заступниця директора з виробництва ТОВ «КРИВОРІЖХЛІБ») можна стверджувати, що ЗВО активно залучає їх до організації та реалізації освітнього процесу за ОП. Роботодавці відмітили співпрацю із ЗВО по реалізації ОП «Ресторанні технології» через співпрацю по удосконаленню освітньої програми, проведення тематичних онлайн вебінарів (Адамчук С.І.), майстер-класів (Коваленко О.О., Сабурова О.О.), організація екскурсій на виробництві, а також приймають активну участь у забезпеченні виробничої практики. Крім того, роботодавці зазначили, що вони забезпечують ЗдВО за ОП місцями для проходження практики з можливістю подальшого працевлаштування. Представники роботодавців зазначили, що кафедра залучає їх до участі у професійних зустрічей під час Відкритих дверей, Ярмарку професій, що підтверджується матеріалами на веб-сторінці університету у розділі «Новини» (https://donnuet.edu.ua/category/news/). До того ж, роботодавці позитивно відреагували на пропозицію ЕГ щодо впровадження дуальної освіти на ОП «Ресторанні технології» за участі їх підприємств.

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

За результатами самоаналізу та за результатами спілкування з адміністрацією ЗВО, академічним персоналом, адміністративним персоналом, ЗдВО та роботодавцями підтверджено факти залучення професіоналів-практиків до аудиторних занять на базі ЗВО так і на підприємствах. Такими заходами являються: проведений вебінар головним технологом ТОВ «КРИВОРІЖХЛІБ» Сорокою Л.І. на тему «Особливості роботи в теперішній час – технології, управління якістю, методи дослідження сировини та готової продукції» (http://surl.li/fwxuo); організоване виїзне заняття на базі ТОВ «Криворіжхліб» (http://surl.li/fwxvu); проведений майстер-клас від шеф-кухаря кулінарної студії «SuChef» Шептухи С. на тему «Кольорові равіолі із соусом голандез» (http://surl.li/fwxyx); відбувся онлайн-вебінар від технолога «Fozzy Group» Люшинської А. на тему «Практичні аспекти формування безпечності кондитерської продукції в рамках реалізації системи HACCP» (http://surl.li/fwyax); організовано форум «Дні якості Фламандського центру якості» (VCK, Бельгія (http://surl.li/fwyel)). ЗдВО ОП «Ресторанні технології» позитивно відгукнулись на зустрічі з ЕГ щодо залучення до аудиторних занять професіоналів-практиків, експертів сфери виробництва продукції, представників роботодавців. Роботодавці на зустрічі з ЕГ також позитивно оцінили співпрацю із ЗВО та представили своє бачення розвитку цієї співпраці.

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

ДонНУЕТ відповідно до Стратегії розвитку ЗВО, а саме розділу 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 (http://surl.li/euwuh). Університет сприяє професійному розвитку викладачів переважно через співпрацю з іншими організаціями та відповідно до Положення про підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників ДонНУЕТ (http://surl.li/gbblg). Під час особистої зустрічі ЕГ з НПП було з'ясовано, що академічний персонал задоволений можливостями підвищення кваліфікації та стажування, що надає ЗВО. Всі приклади налагодженої співпраці наведені у відомостях самооцінювання були підтверджені надісланими на запит ЕГ сертифікатами, свідоцтвами та довідками.

6. Заклад вищої освіти стимулює розвиток викладацької майстерності.

ЕГ констатує факт, що в ДонНУЕТ створені умови для стимулювання розвитку викладацької майстерності. Щорічно проводиться визначення рейтингу НПП, критерії визначення якого наведені у відкритому доступі на веб-сайті університету (http://surl.li/gbblp1) згідно Положення про щорічне оцінювання та визначення рейтингу науково-педагогічних працівників (http://surl.li/fzgib). На основі рейтингу визначається кращий професор, доцент, старший викладач, викладач ДонНУЕТ, яких заохочують грамотами (подяками), тобто рівень морального стимулювання в ЗВО доволі високий. Також під час онлайн-зустрічі НПП відмітили, що за позитивні досягнення у науковій діяльності, за активну публікаційну діяльність та за підготовку ЗдВО до участі у студентський конкурсах, окрім морального заохочення надається ще й матеріальне стимулювання.

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 6.

НПП, які залучені до реалізації ОП «Ресторані технології» мають необхідну академічну та професійну кваліфікацію, що дозволяє досягати визначених ОП цілей та ПРН. Роботодавці беруть активну участь в проведенні вебінарів та майстер-класів, долучаються до удосконалення ОП, надають бази практики для ЗдВО. Налагоджена система рейтингової оцінки діяльності НПП та відповідна система мотивації

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

Професіонали-практики залучаються практично лише до вебінарів, тренінгів чи майстер-класів в позааудиторний час. Рекомендовано залучати професіоналів-практиків до проведення аудиторних занять за ОК в межах розкладу на 2 семестр 2022-2023 н.р., та запровадити такі заняття на наступні періоди навчання..

Рівень відповідності Критерію 6.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 6.

Згідно підкритерію 6.1 встановлено повну відповідність, оскільки кваліфікація викладачів, задіяних до реалізації освітньої програми, забезпечує досягнення визначених відповідною програмою цілей та програмних результатів навчання. Процедури конкурсного добору НПП є прозорими, до того ж дозволяють забезпечити необхідний рівень професіоналізму для успішної реалізації ОП «Ресторанні технології», що за підкритерієм 6.2 підтверджує повну відповідність. ДонНУЕТ залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу, а також до участі у різних заходах, організованих на базі ЗВО. Практика проведення дуальної освіти на даною ОП відсутня (хоча стейкхолдери-роботодавці проявили зацікавленість до такого формату навчання). Тому ЕГ за підкритерієм 6.3 фіксує часткову відповідність. Практика проведення експертами галузі аудиторних занять на постійній основі не впроваджена. Викладачі ДонНУЕТ мають можливість удосконалювати свій професіоналізм долучаючись до власних програм ЗВО або у співпраці з іншими організаціями, однак враховуючи події останніх років дана діяльність проводиться менш активно. Тому за підкритерієм 6.4, 6.5 встановлено часткову відповідність. За підкритерієм 6.6 підтверджено, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності НПП за ОП «Ресторанні технології» та встановлено повну відповідність. ОП «Ресторанні технології» має достатній рівень узгодженості із якісними характеристиками за всіма підкритеріями Критерію 6, тому заслуговує на оцінку рівня В. Недоліки, виявлені під час експертизи мають несистемний характер та можуть бути усунені в короткий термін.

Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси:

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

Оцінювання матеріально-технічних ресурсів здійснювалось за допомогою технічно-інформаційних засобів в онлайн-режимі. Гарант Сімакова О.О. продемонструвала історичні фото будівлі. Коренець Ю. продемонстрував устаткування в навчальних лабораторіях, яке за наявністю відповідає заявленому в табл.2 Самозвіту. Барабанова В. продемонструвала лабораторії та лекційний фонд, бібліотеку та її ресурси. Аналіз табл.1 Самозвіту показав, що ДонНУЕТ активно займається придбанням необхідного обладнання та велику увагу приділяє закупівлі устаткування для забезпечення професійних ОК. За останні 3 роки ДонНУЕТ придбало для оснащення лабораторій значну кількість нового професійного обладнання: ноутбуки, комп'ютери, спеціалізовані прикладні програми, ЧВ-шафа, поверхня електрична EleyusDora 30BLV, льодогенератор Hendi 271568 (HendiIceMaker) та ін. Однак, є слабким місцем матеріальної бази оснащення лабораторій хімічного та мікробіологічного напряму, а саме слабка оснащеність (для мікробіологічного практикуму взагалі відсутнє устаткування, виключенням є мікроскоп, який було продемонстровано ЕГ). Для забезпечення ОПП12 використовується ліцензійне програмне забезпечення CAD BIM (Building Information Modeling) для архітекторів ArchiCAD, про що свідчить Договір 1403-1/2023 від 14.03.2023 р. Функціонує 2 комп'ютерних класи, де встановлено 34 комп'ютери, підключених до мережі інтернет. Wi-Fi функціонує у всіх приміщеннях ДонНУЕТ і є безкоштовним. Функціонує інтернет-лекторій, що оснащений сучасним устаткуванням для запису відео-контенту та організації змішаних форм навчання. Фонд бібліотеки оновився навчальними підручниками та посібниками українського видання, є підписка на періодичні видання за напрямом харчових технологій зокрема за ОП «Ресторанні технології». Електронний каталог відповідає вимогам сучасності, облаштовано 2 робочих місця для самостійної роботи НПП та ЗдВО з бібліотечними фондами. Працює віддалений безкоштовний доступ ЗдВО та НПП до міжнародних баз даних WoS та Scopus. Директор бібліотеки Мачульська М. відмітила наявність в бібліотечному фонді у вільному доступі електронних версій підручників та навчальних посібників НПП ДонНУЕТ, а також підтвердила наявність електронних версії лекцій та методичних вказівок до виконання практичних робіт, які оновлені за останні 2 роки. ЗдВО та випускники зазначили, що фонд бібліотеки та наявне навчально-методичне забезпечення повністю задовольняє потреби та забезпечує досягнення визначених ОП цілей та ПРН. В навчальному корпусі організовано буфет та лобі-зону для відпочинку та зборів ЗдВО, в якому встановлено телевізор. Дистанційне навчання проводиться за допомогою платформи Moodle, лабораторний практикум проводиться в лабораторіях з відповідністю до вимог часу. Головним є наявність облаштованого укриття з запасом води та їжі, облаштованого біотуалетом. ЕГ впевнилась в тому, що матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП «Ресторанні технології» та дає можливість досягти ПРН.

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

ЕГ було встановлено, що доступ до необхідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, необхідних для освітньої діяльності НПП та ЗдВО, є безкоштовним, що підтвердили на онлайн-зустрічах ЗдВО та НПП. Безкоштовний доступ до Wi-Fi на всіх поверхах учбового корпусу, є можливість користуватись комп'ютерами в комп'ютерних класах, лінгафонному кабінеті та бібліотеці (встановлено ліцензійне програмне забезпечення Windows. MS Office) з вільним доступом до мережі Інтернету. Безкоштовним також є відвідування спортивного залу для всіх бажаючих. Наявний вільний доступ ЗдВО та НПП до бібліотечних ресурсів, є безкоштовний доступ до баз даних Web of Science та Scopus. Навчально-методичні матеріали за ОК знаходяться у вільному доступі у системі Moodle, до якої в ЕГ було надано

гарантом вільний доступ. Наявність достатньої кількість методичних матеріалів та їх доступність підтвердили ЗдВО та випускники. Перевірка робіт (наукових, методичних, курсових робіт/проектів, кваліфікаційної роботи) на наявність плагіату проходить безкоштовно за допомогою двох програми «Unichek» та «Plagiarism» повторна перевірка робіт також є безкоштовною, що підтвердили НПП та ЗдВО.

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

ЕГ дійшла висновку, що колектив ДонНУЕТ є дружнім і згуртованим, відкликається на потреби ЗдВО, враховує рекомендації роботодавців та випускників, атмосфера у ДонНУЕТ позитивною та безпечною для життя і здоров'я всіх учасників освітнього процесу. У ДонНУЕТ забезпечені безпечні умови для всіх учасників освітнього процесу відповідно до безпечності, санітарних та протипожежних норм, на що наголошували представники адміністрації, ЗдВО та гарант на огляді матеріальної бази. На огляді матеріальної бази, ЕГ було продемонстровано облаштоване бомбосховище з запасом питної води, їжею та біотуалетом. ЗдВО та НПП підтвердили факт проведення тренувань щодо евакуації з будови або переміщення з навчальних лабораторій до бомбосховища. ЕГ було продемонстровано засоби пожежогасіння, плани евакуації на кожному поверсі, заповнені журнали з техніки безпеки та пожежної безпеки в навчальних лабораторіях. ЗдВО та представники студентського самоврядування підтвердили факт систематичного проходження інструктажів з фіксацією у журналах. Директором Навчально-наукового інституту ресторанно-готельного бізнесу та туризму Барабановою В. було акцентовано увагу ЕГ на безпечність освітнього процесу, шляхом використання індивідуальних засобів захисту, про що свідчить інформаційні листів на кожному поверху учбового корпусу. Задля формування у ЗдВО психологічної рівноваги в першому семестрі організовано адаптаційний тиждень, де вони ознайомлюються з освітнім середовищем, налагоджують та міжособистісні зв'язки, зв'язки з адміністрацією та ментором. Під час адаптаційного тижня ЗдВО також мають можливість детально ознайомитись з нормативними документами Положення про запобігання та протидію булінгу (http://surl.li/gaivn), Положенням про процедури вирішення конфліктних ситуацій») (http://surl.li/gaqpw). На ОП «Ресторанні технології» систематично проводиться опитування ЗдВО відповідно до Положення про анкетування стейгхолдерів (http://surl.li/fpqud), стосовно задоволеності навчанням за ОП, про насиченість та якість організації освітнього процесу, що було підтверджено ЗдВО та представниками студентського самоврядування. Результати роботи з фокус-групами ЗдВО, що вони в повній мірі задоволені освітнім процесом. Мисник Я. (представник студентського самоврядування) підтвердила факт активної участі студради у вирішенні спірних питань та конфліктних ситуацій. В ДонНУЕТ функціонує психологічна та юридична підтримка, наявна скринька довіри (у фізичному вигляді в головному корпусі та електронна. ЗдВО та НПП зазначили відсутність випадків порушення психологічного стану, однак Мисник Я. підтвердила роботу психолога та відзначила його високий професіоналізм.

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

Комунікація зі студентами ОП «Ресторанні технології» відбувається в усній формі з менторами, НПП, адміністрацією ДонНУЕТ, також всі учасники освітнього процесу мають можливість вільного доступу до інформаційних ресурсів та документообігу на офіційному сайті університету. Позитивним є інформаційна підтримка, яка реалізується також студентським самоврядуванням шляхом ведення сторінки Facebook (http://surl.li/funof), Instagram (http://surl.li/gardz). ЗдВО та представники студентського самоврядування на онлайн-зустрічах підтвердили, що всю інформаційну, консультативну та організаційну підтримку вони отримують за допомогою сервісів Moodle, ZOOM, Viber, Telegram, а при необхідності в телефонному режимі з НПП. Також, цю інформацію підтвердили НПП та представники адміністрації. ЗдВО та НПП підтвердили факт застосування електронних ресурсів для здачі контрольних та індивідуальних завдань для перевірки, процес роботи у дистанційній мережі було продемонстровано ЕГ під час огляду матеріальної бази. Аналізуючи отриману інформацію при роботі з фокус-групами ЕК дійшла висновку, що рівень задоволеності ЗдВО інформаційною, освітньою, консультативною, організаційною та соціальною підтримкою достатньо високий. Цей факт також підтвердили випускники, які були запрошені на зустріч з ЕГ. Також, схожі дані було отримано під час анкетування ЗдВО (анкета SQ_11). Інформаційна підтримка ЗдВО підтримується за рахунок впровадження безкоштовного користування електронними навчальними ресурсами (комп'ютерними класами), а також класичною бібліотекою (електронним ресурсом, доступ до міжнародних баз цитування), в університеті обладнано безкоштовний WI-FI на всіх поверхах учбового корпусу. В ДонНУЕТ працює тісний зв'язок між адміністрацією та студентством – при вирішенні будь-яких проблемних питань представники студентського самоврядування можуть напряму звернутись до керівництва , про що повідомила Мисник Я.

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

За ОП «Ресторанні технології» особи з особливими освітніми потребами не навчаються, але ДонНУЕТ до цього готовий. В ДонНУЕТ організовані умови для реалізації права на освіту особам з особливими освітніми потребами: обладнаний пандус до навчального корпусу, на першому поверсі облаштована туалетна кімната збільшеної площі та для людей з особливими потребами. Облаштований лінгафоний кабінет дає можливість НПП записати лекційний

матеріал в аудіо форматі, що стане матеріалом для вивчення людьми з слабким зором. В ДонНУЕТ діє Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення (http://surl.li/gairs).

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

Під час зустрічей з фокус-групами було встановлена відсутність на ОП «Ресторанні технології» ситуацій пов'язаних з корупцією, дискримінацією та сексуальним домаганнями. В ДонНУЕТ існує чітка політика та процедури врегулювання та вирішення конфліктних ситуацій, які визначені рядом внутрішніх документів: Кодекс етики та гідності ДонНУЕТ (http://surl.li/foxlf), Правил внутрішнього розпорядку (http://surl.li/gaivb), Правил поведінки в Донецькому національному університеті економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (http://surl.li/gaivd), Положення про запобігання та протидію булінгу (http://surl.li/gaivn). ЕГ встановлено, що ЗдВО проінформовані про можливість отримання безкоштовної консультації юриста. ЗдВО підтвердили, що мають можливість звернутись до органів студентського самоврядування за допомогою у вирішенні конфліктних питань відповідно до встановленої процедури. Представники студентського самоврядування також виявили знання процедури врегулювання конфліктних ситуацій, так Мисник Я. чітко розставила акценти у послідовності вирішення конфліктних ситуацій, а також зазначила, що ЗдВО ознайомлюються з порядком на першому курсі представниками студентського самоврядування та менторами. В ДонНУЕТ функціонують скриньки довіри: для паперових звернень та електронна (наявність та функціонування підтвердили представники самоврядування, ЗдВО та директор Навчально-наукового інституту ресторанно-готельного бізнесу та туризму Барабанова В.).

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 7.

Матеріальна-технічна база в цілому знаходиться на задовільному рівні, відповідає зазначеним цілям та ПРН за ОП «Ресторанні технології», наявні буфет, лобі-зона для відпочинку, бібліотека, є можливість безкоштовного користування Wi-Fi, підготовлено та оснащено бомбосховище, все це було продемонстровано під час онлайн-огляду матеріальної бази. Функціонує дистанційне навчання на платформі Moodle, де НПП завантажують повний контент для самостійного вивчення ОК, організовано роботу лінгвокабінету для підготовки аудіо-відео навчального контенту. Наявний вільний та безкоштовний доступ до баз даних WoS і Scopus. Позитивним є створення достатніх умов та їх вдосконалення для отримання освіти особами з особливими потребами (пандус, обладнана туалетна кімната на першому поверсі та навчальні кабінети). В наявності ліцензійне програмне забезпечення (Windows. MS Office, CAD забезпечення). Зрозуміла та чітка процедура вирішення конфліктних ситуацій. Освітнє середовище в ДонНУЕТ є безпечним для життя і здоров'я всіх учасників освітнього процесу. Позитивним є безкоштовна перевірка робіт на плагіат.

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

Слабкими сторонами ОП є: недостатня інформованість ЗдВО щодо проведення освітнього процесу, недостатня лабораторна база для проведення практичних робіт з ОПП1 «Мікробіологія та товарознавство», відсутність відео- та аудіо- контенту за ОК. Рекомендовано посилити роботу менторів, систематизувати зустрічі на інтернет-платформах для вирішення нагальних потреб ЗдВО (не рідше 1 разу на місяць). Розробити відео та аудіо навчальний контент за всіма ОК для забезпечення можливості відтворювати ЗдВО онлайн занять в зручний для них час та розмістити його на платформі MOODLE до 1 вересня 2023 р. Рекомендовано подальшу роботу з укомплектування навчальних лабораторій сучасним професійним устаткуванням. Рекомендовано посилити видання підручників/навчальних посібників за ОК НПП, що забезпечують навчання за даною ОП з можливим залученням представників з інших ЗВО, для розвитку науково-технічної бази України до 31 грудня 2023 року. Для людей з обмеженими можливостями є актуальним встановлення спеціалізованих засобів у туалетних кімнатах та облаштування підйомників для людей на інвалідних візках, для людей зі слабим зором є актуальним встановлення інформаційних табличок (на сходах, лабораторіях) шрифтом Брайля до 1 липня 2023 р.

Рівень відповідності Критерію 7.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 7.

Відповідність ОП за підкритеріями 7.2, 7.3, 7.5, 7.6 є повною, за підкритеріями 7.1 та 7.4 виявлено недоліки, які є незначними і впродовж короткого часу можуть бути усунуті, шляхом подальшого удосконалення матеріально-технічної бази, розширення публікаційної активності, активізації роботи менторів. Загалом ОП «Ресторанні технології» відповідає Критерію 7 з несуттєвими недоліками, але потребують усунення.

Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:

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

Стандарт університету «Проектування та розробка освітніх програм», затвердженого Вченою радою ДонНУЕТ 28.02.2020 р. протоколом № 12 (http://surl.li/euwud), стандарт «Реалізація освітніх програм», затвердженого Вченою радою ДонНУЕТ 27.10.2022 р. протоколом № 3 (http://surl.li/fpqkg), стандарт «Проведення внутрішніх аудитів», затвердженого Вченою радою ДонНУЕТ 28.02.2020 р. протоколом № 12 (http://surl.li/fpqmv) регулюють процеси розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм. Стандарти знаходиться у відкритому доступі на сайті університету. Згідно відомостей СО процес удосконалення освітніх програм включає моніторинг змісту і актуальності ОП, потреби ринку праці та суспільства, робоче навантаження, очікування всіх учасників освітнього процесу. На зустрічі з адміністрацією перший проректор, к.т.н. Никифоров Р.П. повідомив, що моніторинг ОП університету відбувається постійно, в університеті розроблена система анкетування всіх учасників освітнього процесу, результати якого враховуються під час удосконалення ОП. Гарант ОП «Ресторанні технології» Сімакова О.О. повідомила, що перегляд ОП з моменту затвердження у 2020 р. відбувся двічі: у 2021 і 2022 р.р.. Так, у 2021 р. за результатами опитування ЗдВО (анкета Q_13) було вирішено збільшити кількість годин лабораторних годин на 28 годин з дисципліни ОПП9 «Технологія продукції ресторанного господарства»; включено ОК ОЗП9 «Соціологія». Роботодавці запропонували реорганізувати ОК «Устаткування закладів ресторанного і готельного господарства» в ОК ОПП4 «Устаткування закладів ресторанного господарства» і додати до блоку обов'язкових ОК навчальну дисципліну ОЗП8 «Статистика». Результати опитування випускників спеціальності «Харчові технології» засвідчили необхідність поглибленого вивчення дисципліни циклу професійної підготовки ПП9 «Технологія продукції ресторанного господарства» в зв'язку з чим було збільшено кількість кредитів дисципліни із 16 до 21. Згідно відомостей СО за результатами перегляду ОП «Ресторанні технології» у 2022 році для досягнення ПРН додано до блоку обов'язкових ОК навчальну дисципліну ОЗП2 «Європейські цінності та євроінтеграційний процес». На офіційний запит ЕГ гарантом надано додаткові документи: ОП «Ресторанні технології» 2020 р., 2021 р. і 2022 р. і витяги з протоколів засідання кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва і Вченої Ради, що засвідчують внесення змін до ОП «Ресторанні технології». На відповідних зустрічах зі ЗдВО, роботодавцями, випускниками ЕГ впевнилась, що учасники освітнього процесу залучені до процесів моніторингу ОП. Під час спілкування з академічним персоналом, керівництвом ЗВО, ЕГ впевнилась, що періодичність та процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП, які визначені в нормативних документах, не порушуються.

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

Процедури опитування здобувачів ВО щодо індивідуальної освітньої траєкторії, якості професійної підготовки, навчального навантаження, відповідності форм, методів навчання і викладання вимогам студентоцентрованого підходу, відповідності освітнього середовища потребам та інтересам здобувачів регламентуються розділом № 3 Порядок проведення анкетування, опрацювання та застосування результатів анкетування Положення про анкетування стейкхолдерів (http://surl.li/fpqud); Положенням про опитування здобувачів вищої освіти стосовно якості навчальної діяльності (http://surl.li/fzghb). Згідно Положення про щорічне оцінювання та визначення рейтингу НПП (http://surl.li/fzgib), директори навчально-наукових інститутів з 3.05 по 31.05 кожного року організовують анонімне анкетування ЗдВО з метою оцінки роботи НПП. Студентське самоврядування, робота якого регламентується Положенням про студентське самоврядування, затвердженим Конференцією студентів ДонНУЕТ 17.02.2016 р. протоколом № 1 (http://surl.li/fprmg), 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 (SQ-2); щодо якості практичної підготовки (SQ-3); про якість та своєчасність інформування щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання (SQ-7); щодо процедур внутрішнього забезпечення якості (SQ-17); щодо відповідності освітнього середовища (SQ-11); щодо студентського самоврядування (SQ-17) представлені на офіційному сайті університету у вкладці "новини" у відкритому доступі за посиланням http://surl.li/fyeqa. Під час акредитаційних зустрічей ЗдВО і представники студентського самоврядування підтвердили участь в процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП шляхом участі в опитуваннях.

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

За ОП «Ресторанні технології» роботодавцями є підприємства ресторанного господарства і харчової промисловості: ТОВ "Криворіжхліб", ТОВ "Restora Trade", ресторан "Розмарин", ТОВ "Фуд корт", кафе "HAVALO". Згідно із відомостями СО роботодавці залучені до процесу вдосконалення ОП методом анкетування (SQ-1). Пропозиції роботодавців щодо удосконалення ОП обговорені на засіданнях кафедри, про що свідчать надані гарантом витяги з протоколів засідання кафедри:№ 14 від 27.03.2020 р., № 9 від 18.02.2021 р. На зустрічі з ЕГ підтверджено, що роботодавці беруть участь в обговоренні ОП і в освітньому процесі: проводять вебінари, майстер-класи, зокрема практичний вебінар на тему «Сучасні методи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства» в рамках дисциплін «Організація ресторанного господарства», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства». Спікер вебінару – Світлана Адамчук, керуюча кафе «HAVALO", м. Кривий Ріг (http://surl.li/fygaf); вебінар на тему: «ТОВ «Криворіжхліб»: особливості роботи в теперішній час – технології, управління якістю, методи дослідження сировини та готової продукції» в рамках вивчення ОК «Методи контролю в галузі», «Управління якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства» (http://surl.li/fwxuo). Із загальних рекомендацій, які висловили роботодавці, були поглиблення знань ЗдВО щодо технічного оснащення підприємств ресторанного господарства та оволодіння навичками у користуванні та ефективній експлуатації різних видів технологічного устаткування у ресторанному господарстві.

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

Згідно відомостей СО за організацію зв'язків із випускниками (із залученням викладачів ОП) і збір інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників відповідає дирекція ННІ. В обов'язки дирекції інституту входить також аналіз результатів практичної діяльності випускників, координація заходів, спрямованих на поліпшення підготовки фахівців, зв'язок з державними і недержавними органами, установами, підприємствами, що виступають замовниками спеціалістів за профілем, у 2020 р. створена Асоціація випускників Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. На зустрічі ЕГ з адміністрацією ЗВО директор Навчально-наукового інституту ресторанно-готельного бізнесу та туризму Барабанова В.В. повідомила, що дирекція і викладачі ОП постійно підтримують зв'язок із випускниками, акумулюють і систематизують інформаційну базу щодо працевлаштування випускників, яка зберігається в дирекції інституту. На зустрічі з ЕГ випускники підтвердили, що вони підтримують зв'язок із викладачами кафедри - Слащевою А.В., Сімаковою О.О, Никифоровим Р.П., Горяйновою Ю.А., обговорюють питання удосконалення ОП «Ресторанні технології», беруть участь в анкетуваннях .

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

З метою забезпечення якості надання освітніх послуг в ДонНУЕТ діє Рада з якості, яка здійснює керівництво та координує роботу з формування та розвитку системи менеджменту якості (СМЯ) в університеті та структурних підрозділах. Положення про Раду з якості затверджено Вченою радою ДонНУЕТ 29.01.2016 р, протоколом № 8 (http://surl.li/fqzyw). Положення про відповідальних з якості структурного підрозділу, затверджене Вченою радою ДонНУЕТ 4.05.2016 р. протоколом № 13 (http://surl.li/frafu), регламентує повноваження і функціональні обов'язки відповідальних з якості навчально-наукових інститутів, кафедр та інших структурних підрозділів. Система менеджменту якості університету здійснює моніторинг процесів, розробку та реалізацію корегувальних дій в результаті проведення внутрішніх аудитів. У відомостях СО зазначено, що перегляд ОП «Ресторанні технології» з моменту затвердження у 2020 р.відбувся двічі: у 2021 і 2022 р.р. Гарантом надано витяги з протоколів засідань кафедри № 9 від 18.02.2021 р, № 13 від 23.05.2022 р., які підтверджують внесення змін у навчальний план з метою усунення недоліків незбалансованості навчальних планів щодо обсягів окремих ОК. Аналіз результатів сесійного контролю, який показав низький рівень успішності ЗдВО, в якості коригувальної дії передбачає здійснення моніторингу успішності ЗдВО дирекцією ННІРГБТ і проведення анкетування ЗдВО ОП «Ресторанні технології». В ДонНУЕТ здійснюється рейтингування роботи НПП, результати якого враховуються в якості коригувальної дії при прийнятті рішення щодо продовження контракту. Інформація щодо рейтингу НПП знаходиться на офіційному сайті закладу у відкритому доступі за посиланням (http://surl.li/fyhuh). Аналіз програми підвищення кваліфікації НПП показав відповідність рівня кваліфікації викладачів, що підтверджено інформацією, представленою на офіційному сайті ДонНУЕТ, даних з відомостей СО, а також отриманих під час онлайн-зустрічі з академічним персоналом. Система забезпечення якості університету передбачає здійснення аналізу наявності необхідних ресурсів. Згідно відомостей СО і інформації отриманої під час демонстрації матеріально-технічної бази в якості коригувальної дії було оформлено підписні видання, поновлено книжковий фонд. Аналіз рівня дотримання академічної доброчесності показав недоліки у якості оформлення роботи для перевірки на академічний плагіат, тому було запроваджено проведення інструктажів щодо правил оформлення робіт, що було підтверджено на зустрічах ЕГ зі здобувачами і адміністративним персоналом. Під час акредитаційної експертизи внутрішні і зовнішні стейкхолдери підтвердили досвід виявлення недоліків та реагування на них. ЕГ дійшла висновку, що в університеті проводиться моніторинг якості ОП, в якому задіяні всі учасники освітнього процесу.

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

програми.

У відомостях СО зазначено, що Система управління якістю в університеті, а саме: надання освітніх послуг та науково-дослідна діяльність, сертифікована на відповідність вимогам ISO 9001:2015. У червні 2021 р. Органом сертифікації DQS GmbH було прийнято позитивне рішення щодо відповідності СМЯ вимогам міжнародного стандарту ISO 9001:2015 та зареєстровано сертифікат відповідності в базі DQS за номером 31400257 QM15 від 16.08.2021 р. (дійсний до 05.07.2024 р.). При перегляді ОП «Ресторанні технології» були враховані зауваження та пропозиції експертної комісії, отриманої в результаті акредитації ОП «Ресторанні технології», проведено ряд заходів: на офіційному сайті висвітлюються узагальнені результати анкетування ЗдВО: (http://surl.li/ftado); на зустрічі з ЕГ викладачі підтвердили укладання контракту більше ніж на рік; удосконалено офіційний сайт університету, а саме: створено вкладення «Людям з порушеннями зору» (https://donnuet.edu.ua/pro-universitet) .

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

В академічній спільноті університету запроваджена політика щодо формування культури якості та процедур її забезпечення. Вченою радою ДонНУЕТ 24 листопада 2020 р протоколом № 4 затверджено Політику у сфері якості ДонНУЕТ, де зазначено місію, стратегічну ціль, основні задачі діяльності університету (http://surl.li/gbbyx). Розроблена Модель процесів системи менеджменту якості, яка затверджена Радою з якості ДонНУЕТ 24.11.2020 р протоколом № 2 (http://surl.li/gbbzb) . В Моделі зазначена класифікація процесів системи менеджменту якості і їх взаємодія. Організаційна структура системи менеджменту якості ДонНУЕТ затверджена Радою з якості ДонНУЕТ 24 листопада 2020 року, протоколом № 2. (http://surl.li/ftani). СМЯ в університеті функціонує відповідно до Стандарту університету «Управління якістю, основні положення та вимоги», затвердженого Вченою радою ДонНУЕТ 28.02.2020 р. протоколом № 12. Робота Системи менеджменту якості в університеті регулюється Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (http://surl.li/fzgqd). ЕГ дійшла висновку, що університет залучає всіх членів академічної спільноти до процесу удосконалення освітньої програми та освітньої діяльності за програмою. Береться до уваги досвід інших ЗВО України і вивчається думка випускників, роботодавців під час перегляду ОП. В університеті створено рейтинг науково-педагогічних працівників, який відображено в протоколі засідання № 1 рейтингової комісії від 25.06.2022 р. (http://surl.li/ftbfi). 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 Ректоратом, Радою з якості, Наглядовою радою, Науково-технічною радою та Вченою радою Університету, Навчально-методичною радою; навчальним відділом, відділом інноваційних освітніх технологій, бібліотекою, відділом міжнародних зв'язків, науковим відділом координуються процедури внутрішнього забезпечення якості вищої освіти; Навчально-науковий інститутом ресторанно-готельного бізнесу та туризму координується моніторинг освітніх програм щодо їх відповідності вимогам сучасного ринку праці, залучаються до обговорення ОП усі учасники освітнього процесу та різні групи стейкхолдерів; кафедрою здійснюється контроль за виконанням вимог і нормативів щодо якісної організації освітньої діяльності, моніторингу компетентностей і ПРН ЗдВО, дотримання принципів академічної доброчесності; ЗдВо, які приймають участь в опитуваннях щодо удосконалення ОП, щодо процедур внутрішнього забезпечення якості, щодо відповідності освітнього середовища.

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 8.

Наявність чітких процедур розроблення, затвердження, моніторингу і періодичного перегляду ОП. Залучення стейкхолдерів до процесів забезпечення якості ОП. Наявність сталого зв'язку з випускниками, формування бази даних випускників.

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

Відсутність прямого залучення ЗдВО і роботодавців до робочої групи під час розробки і перегляду освітньої програми. Рекомендовано залучити ЗдВО і роботодавців до робочої групи з удосконалення ОП під час наступного перегляду ОП.

Рівень відповідності Критерію 8.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 8.

В університеті наявні чіткі і прозорі процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП з урахуванням пропозицій роботодавців, випускників, академічної спільноти. Функціонує система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти. Запроваджена політика щодо формування культури якості та процедур її забезпечення. Таким чином, враховуючи несуттєвість недоліків за підкритіріями 8.1 - 8.7, зважаючи на перераховані вище сильні сторони, ЕГ вважає, що ОП «Ресторанні технології» відповідає вимогам Критерію 8 на рівні В.

Критерій 9. Прозорість та публічність:

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

На сайті ДонНУЕТ у вкладці «Про університет» у рубриці «Публічна інформація» наявні необхідні для регулювання прав та обов'язків усіх учасників освітнього процесу положення, які містять чіткі правила та процедури (https://donnuet.edu.ua/pro-universitet/). Під час спілкування із ЗдВО за ОП підтверджено їх обізнаність щодо нормативно-правової бази ЗВО та отримано запевнення, що уся необхідна їм документація, котра регулює, освітній процес є доступною та зрозумілою. Установчими документами є Статут ДонНУЕТ (http://surl.li/fyznz) та Колективний договір ДонНУЕТ на 2019-2023 роки (http://surl.li/gbcbt). Також університет у своїй діяльності керується Стратегією розвитку ДонНУЕТ на 2021-2025 роки (http://surl.li/euwuh). Не менш важливими являються документи щодо системи менеджменту якості освіти ЗВО - Стандарти університету, Положення університету, Правила поведінки в університеті та Кодекс академічної доброчесності. Всі вони є у вільному доступі на офіційному сайті ДонНУЕТ та зібрані в рубриці «Нормативні документи» (https://donnuet.edu.ua/pro-universitet/). Одним з основних документів, що регламентують права та обов'язки учасників освітнього процесу на є Положення «Про організацію освітнього процесу» (http://surl.li/evamm). Під час зустрічей із представниками ЗВО, усі учасники освітнього процесу підтвердили дотримання внутрішніх правил та процедур згідно чинного законодавства та внутрішньої нормативної бази. Однак, не всі ЗдВО та НПП були впевнені в наявності деяких нормативних документів на сайті.

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

Під час зустрічі з керівництвом університету, ЕГ уточнила технічні деталі розміщення проектів ОП на офіційному веб-сайті ДонНУЕТ. Представники університету пояснили експертам те, що розділ публічного обговорення є активним тоді, коли відбувається безпосереднє обговорення проектів документів. Так, та момент проведення виїзної онлайн-експертизи, у рубриці «До обговорення» був розміщений проект «Стратегії розвитку Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського на 2021-2025 р.р.». Зауваження та пропозиції всіх стейкхолдерів надходять на офіційні електронні пошти відповідним гарантам та керівництву проектних груп.

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

На онлайн-зустрічах в рамках акредитаційної експертизи, представники ДонНУЕТ (ЗдВО, НПП, штатні працівники ЗВО) наголосили, що сайт університету постійно поповнюється новою інформацією. Окрім цього, інформація щодо освітнього процесу своєчасно та оперативно публікується на офіційних сторінках університету соціальних мереж (https://www.facebook.com/donnuet.edu.ua) та https://www.instagram.com/donnuet_edu_ua/), також популярністю користується телеграм-канал. Безпосередньо інформація про освітню програму доступна у розділі «Навчання» (https://donnuet.edu.ua/navchannja-2/). Інформація подана у достатньому для інформування стейкхолдерів обсязі.

Загальний аналіз щодо Критерію 9:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 9.

ЕГ підтверджує факт розміщення ОП на веб-сайті ДонНУЕТ за лінком наведеним у матеріалах відомостей СО. Текст актуальної ОП містить всю необхідну інформацію для зацікавлених сторін: цілі; перелік освітніх компонентів, результатів навчання і компетентностей; дані про кадрове, матеріально-технічне, інформаційне і навчально-

методичне забезпечення; перспективи академічної мобільності. Своєчасне та оперативне опублікування інформації про ОП на сайті університету.

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

Слабкою стороною в контексті публічності на ОП «Ресторанні технології» є ускладнений пошук інформації на сайті ДонНУЕТ. Зі слів представників студентського самоврядування наповненість сайту потребує удосконалення, враховуючи потреби ЗдВО. До того ж, на сьогоднішній день інформування всіх учасників ОП проводиться шляхом активного ведення сторінок ЗВО у соцмережах (Facebook, Instagram, Telegram та TikTok). Рекомендовано спростити пошук інформації щодо діяльності університету шляхом реорганізації сайту та систематизувати інформацію, що розкидана по всьому сайту, згрупувавши її за характером дії до 1 липня 2023 р.

Рівень відповідності Критерію 9.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 9.

За підкритерієм 9.1 встановлена повна відповідність, адже правила та процедури являються зрозумілими і доступними для всіх учасників ОП. Дійсно в ДонНУЕТ процедура затвердження ОП або процедура внесення змін до неї здійснюється згідно встановлених правил з обов'язковим оприлюдненням на офіційному веб-сайті відповідного проекту, задля отримання зауважень та пропозиції від стейкхолдерів. Тому підкритерій 9.2 має повну відповідність. На офіційному сайті ДонНУЕТ постійно оприлюднюють точну та достовірну інформацію про освітню програму в обсязі, достатньому для інформування всіх зацікавлених сторін. Однак, для необізнаних стейкхолдерів пошук відповідної інформації на сайті може зайняти багато часу, щоб зрозуміти структуру сайту та послідовність його наповнення. Тому ЕГ за підкритерієм 9.3 фіксує часткову відповідність. Враховуючи значну відповідність підкритеріям діяльності на ОП «Ресторанні технології» в контексті публічності та можливістю оперативного усунення слабких сторін за даним критерієм, ЕГ вважає доцільною оцінку В за Критерієм 9.

Критерій 10. Навчання через дослідження:

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

Загальний аналіз щодо Критерію 10:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 10.

не застосовується

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

не застосовується

Рівень відповідності Критерію 10.

не застосовується

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 10.

не застосовується

IV. Інші спостереження

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

Під час проведення акредитаційної експертизи, ЕГ не була надано інформацію щодо участі ЗдВО у міжнародних конкурсах, однак після завершення роботи з документами ЕГ стало відомо, що ЗдВО ДонНУЕТ взяли участь в міжнародному конкурсі "Black Sea Science 2023" (http://isc.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/50/2023/03/2023-1-Food2.pdf) та зайняли 3 місце (Наказ Одеського національного технологічного університету № 126-03 від 03.04.2023р.).

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

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

Додатки до звіту:
Відсутні

***

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

Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.

Керівник експертної групи

Дзюба Надія Анатоліївна

Члени експертної групи

Шелудько Вікторія Миколаївна

Різник Анастасія Олександрівна