

**ЗВІТ**  
експертної групи

Заклад вищої освіти	<b>Вінницький національний аграрний університет</b>
Освітня програма	<b>3658 Харчові технології</b>
Рівень вищої освіти	<b>Бакалавр</b>
Спеціальність	<b>181 Харчові технології</b>

Цей звіт складений за наслідками експертного оцінювання 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	Вінницький національний аграрний університет
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	3658
Назва ОП	Харчові 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	Дец Надія Олександрівна, Хричов Сергій Олександрович, Носенко Тамара Тихонівна (керівник)
Залучений представник роботодавців	не застосовується
Дати візиту до ЗВО	21.04.2026 р. – 23.04.2026 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП	<a href="https://vsau.org/assets/images/content/kafedry/biotechnolog/Vidomist_HT.pdf">https://vsau.org/assets/images/content/kafedry/biotechnolog/Vidomist_HT.pdf</a>
Програма візиту експертної групи	<a href="https://vsau.org/assets/images/content/kafedry/biotechnolog/programma_teh.pdf">https://vsau.org/assets/images/content/kafedry/biotechnolog/programma_teh.pdf</a>

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

Звіт не містить інформацію з обмеженим доступом

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

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

**відсутні**

## II. Резюме

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

За результатами акредитаційної експертизи ЕГ встановила, що ВНАУ має достатній організаційний, кадровий, матеріально-технічний та науково-методичний потенціал для реалізації ОП «Харчові технології» першого бакалаврського рівня вищої освіти. Загальне враження про ЗВО та ОП є позитивним: університет забезпечує стабільність освітнього процесу, має розвинену інфраструктуру, налагоджені зв'язки з підприємствами харчової галузі, досвід залучення роботодавців, здобувачів, випускників та академічної спільноти до перегляду ОП. ОП «Харчові технології» відповідає стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого бакалаврського рівня. Мета ОП корелює з місією та стратегією розвитку ВНАУ. Позитивною практикою є те, що під час проектування та оновлення ОП враховано потреби основних груп стейкхолдерів, тенденції розвитку харчової галузі, регіональний контекст, запити ринку праці та досвід вітчизняних і зарубіжних освітніх програм. За критерієм 1 «Проектування освітньої програми» ОП відповідає рівню В. Обсяг програми в кредитах ЄКТС відповідає стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого бакалаврського рівня. Структура ОП загалом забезпечує досягнення заявлених результатів навчання. За критерієм 2 «Структура та зміст освітньої програми» ОП відповідає рівню В. Правила прийому є публічними, зрозумілими, недискримінаційними та враховують особливості спеціальності. Позитивною практикою є визнання результатів міжнародної академічної мобільності, неформальної освіти. За критерієм 3 «Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання» ОП відповідає рівню В. Освітній процес за ОП організовано відповідно до нормативних документів. Позитивною практикою є використання АСУ «Сократ», Moodle, гостьових лекцій, виїзних занять, екскурсій на підприємства та філій кафедри на виробництві. За критерієм 4 «Навчання і викладання за освітньою програмою» ОП відповідає рівню В. Процедури оцінювання результатів навчання та їхні критерії є доступними для здобувачів. За Критерієм 5 «Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність» ОП відповідає рівню В. НПП мають необхідний освітній рівень, досвід наукової, навчально-методичної роботи, проходять підвищення кваліфікації, беруть участь у міжнародних стажуваннях і проєктах. Позитивною практикою є залучення роботодавців до освітнього процесу через гостьові лекції, практичні заняття. За критерієм 6 «Людські ресурси» ОП відповідає рівню В. Освітнє середовище загалом забезпечує досягнення програмних результатів навчання. За критерієм 7 «Освітнє середовище та матеріальні ресурси» ОП відповідає рівню В. У ВНАУ функціонує система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності. Позитивною практикою є участь роботодавців, здобувачів, випускників і академічної спільноти в оновленні ОП. За критерієм 8 «Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми» ОП відповідає рівню В. За критерієм 9 «Прозорість та публічність» ОП відповідає рівню В.

## **Недоліки**

1. У публічному доступі відсутня зведена інформація про щорічні зміни ОП, результати громадського обговорення, враховані та відхилені пропозиції стейкхолдерів. 2. Виявлено порушення структурно-логічної схеми вивчення окремих ОК. Зокрема, ОК26 «Процеси і апарати харчових виробництв» передбачено у 6-му семестрі після низки технологічних дисциплін, що вивчаються у 3–5 семестрах. ОК8 «Технічна мікробіологія» розміщено без урахування необхідності попереднього опанування циклу загальноосвітніх дисциплін. 3. У робочих програмах окремих дисциплін наявні неточності та некоректні бібліографічні описи навчальних видань, нераціональний розподіл часу на вивчення окремих технологічних, дослідницьких і розрахунково-аналітичних компетентностей, пов'язаних із досягненням ПРО7, ПР12, ПР13, ПР24. 4. Частина здобувачів недостатньо обізнана з механізмами перезарахування результатів навчання, здобутих під час академічної мобільності. 5. У силабусах окремих ОК не відображено навчально-методичне забезпечення дисциплін. 6. Результати атестації оприлюднено неповністю: у репозиторії наявні не всі кваліфікаційні роботи 2025 року; у частині завантажених робіт відсутні графічні матеріали, передбачені методичними рекомендаціями. 7. Публікаційна активність лектора ОК25 не повністю відповідає профілю освітнього компонента. 8. В електронному освітньому середовищі виявлено поодинокі випадки використання російської мови в окремих навчально-методичних матеріалах. Недолік не має системного характеру та був усунутий під час акредитаційної експертизи. 9. Інформування здобувачів про доступні механізми психологічної, соціальної, інклюзивної підтримки, а також про процедури реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання та конфліктних ситуацій здійснюється недостатньо системно.

## **Рекомендації**

1. До 01.09.2026 забезпечити оприлюднення результатів моніторингу ОП із зазначенням врахованих і відхилених пропозицій стейкхолдерів, а також архівування попередніх редакцій ОП і проєктів, що виносилися на громадське обговорення. 2. Під час підготовки нової редакції ОП на 2026/2027 навчальний рік переглянути структурно-логічну схему підготовки бакалаврів, зокрема послідовність вивчення ОК8 та ОК26 щодо технологічних дисциплін. 3. До початку 2026/2027 навчального року переглянути робочі програми ОК5, ОК7, ОК12, ОК16 та ОК32 у частині посилення лабораторної складової. Під час оновлення робочих програм на 2026/2027 навчальний рік збільшити обсяг годин на вивчення ключових технологічних тем, зокрема в ОК22 та інших фахових ОК. 4. Під час перегляду ОП на 2026/2027 навчальний рік розглянути можливість включення курсових робіт/проєктів до структури підготовки. 5. До 01.12.2026 провести цільові інформаційні заходи для здобувачів щодо процедур академічної мобільності, перезарахування результатів навчання, неформальної та інформальної освіти. 6. До початку 2026/2027

навчального року доповнити силабуси інформацією про навчально-методичне забезпечення дисциплін. 7. До 01.10.2026 забезпечити повне завантаження захищених кваліфікаційних робіт до репозиторію, включно з усіма передбаченими структурними елементами, графічними матеріалами та кресленнями. 8. Упродовж 2026/2027 навчального року посилити публікаційну активність лектора ОК25 за тематикою, релевантною змісту освітнього компонента. 9. До 01.09.2026 запровадити внутрішній моніторинг дотримання вимог законодавства щодо використання української мови в освітньому процесі (оформлення електронних навчальних курсів, презентацій, відеоматеріалів і конспектів лекцій). 10. Упродовж 2026/2027 навчального року посилити інформування здобувачів про сервіси психологічної підтримки, соціальної та інклюзивної допомоги, антикорупційні процедури, механізми звернення у випадках цькування, дискримінації, сексуального домагання та конфліктних ситуацій.

### III. Аналіз

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

#### Критерій 1. Проєктування освітньої програми:

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

Освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого рівня вищої освіти (наказ МОН України №1125 від 18.10.2018 р.). ОП враховує вимоги стандарту вищої освіти, зокрема містить перелік обов'язкових компетентностей випускника, визначених стандартом, та нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання. До переліку компетентностей додатково додано: «СК14. Здатність впроваджувати та експлуатувати робототехнічні та мехатронні комплекси для автоматизації процесів у харчовій промисловості»; «СК15. Здатність впроваджувати енергоефективні технології та використовувати альтернативні джерела енергії для оптимізації виробничих процесів у харчовій промисловості» та до переліку ПР: «ПР28. Вміти обирати, впроваджувати та обслуговувати робототехнічні і мехатронні комплекси для автоматизації виробничих процесів у харчовій промисловості», «ПР29. Вміти обґрунтовувати вибір енергоефективних технологій та джерел альтернативної енергії відповідно до вимог сталого розвитку харчової промисловості». ОП містить матрицю відповідності програмних результатів компонентам освітньої програми. Рівень відповідності за підкритерієм 1.1 — В.

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

Професійний стандарт відсутній, ОП не передбачає присвоєння професійної кваліфікації.

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

Місія та стратегія Вінницького національного аграрного університету сформульовані у Стратегії розвитку Вінницького національного аграрного університету до 2025 року (<https://surl.li/lkfpkx>) та Стратегії інтернаціоналізації Вінницького національного аграрного університету (<https://surl.li/lsucux>) (<https://surl.li/lkfpkx>). Мета, основний фокус, особливості, цілі та результати ОП сформовані відповідно до Стратегії розвитку Вінницького національного аграрного університету (<https://surl.li/lkfpkx>) та Стратегії інтернаціоналізації Вінницького національного аграрного університету (<https://surl.li/lsucux>). Місією ВНАУ є: створення, узагальнення, накопичення і поширення передових наукових знань у сфері агропромислового комплексу з метою покращення якості життя людей, що в повній мірі корелює з метою ОП. Стратегією розвитку Вінницького національного аграрного університету передбачено створення умов для реалізації особистого, наукового, освітнього та громадянського потенціалу всіх учасників освітнього процесу. Зазначені стратегічні цілі реалізуються в освітньо-професійній програмі «Харчові технології». Кореляція мети освітньої програми зі стратегією розвитку ЗВО створює передумови для її якісної реалізації та постійного удосконалення, а реалізація освітньої програми сприяє втіленню місії

університету. Адаптація ОП до європейських і світових стандартів освіти і науки проводиться в рамках міжнародного співробітництва <https://surl.li/aihqlf> Рівень відповідності за підкритерієм 1.3 – В.

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

Мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін, зокрема: здобувачів: потреби здобувачів ОП враховуються шляхом участі в якості членів робочої групи ОП, анонімних онлайн опитувань (опитування 2025 р.: <https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarchtex/%E2%84%96%201.pdf>); через членство в органах студентського самоврядування; через представництво у Вчених радах факультету та університету. Під час зустрічей ЕГ із здобувачами (зустріч 4) та випускниками (зустріч 9) освітньої програми учасники високо оцінили якість ОП та навчання на ній. Здобувачі підтвердили, що долучаються до перегляду ОП, зокрема, в ОП враховано пропозицію здобувачки Анни Бігас: ввести до каталогу вибіркових дисциплін дисципліну «Основи тваринництва». роботодавців: залучення роботодавців до перегляду та оновлення ОП реалізується через участь у роботі Ради стейкхолдерів <https://surl.li/kngbzq>, анонімне он-лайн опитування <https://surl.lt/tvljir>, членство у робочій групі ОП <https://surl.li/njqbuy>, рецензування ОП <https://vsau.org/fakulteti/fakultet-texnologiii-virobnictva/kafedra-xarchovix-texnologij-ta-mikrobiologiii/recenzii> Позитивною практикою є врахування конкретних пропозицій роботодавців щодо включення до ОП таких освітніх компонентів, як : Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю (Владислав Нагаба, заступник відділу з якості ТОВ «Вінницька птахофабрика», 2023р.), Харчова хімія (Сергій Земелев, головний технолог ТОВ «Агрона Фрут», 2024 р.), Технологічне обладнання та автоматизація виробництв процесів харчових технологій (Ярослав Белінський, заступник голови правління з технічних питань ПрАТ «ВОЖК» 2025 р.). академічної спільноти: через опитування (<https://surl.li/wfomdg>), рецензування програм навчальних дисциплін та інших навчально-методичних розробок, надаючи пропозиції щодо удосконалення змісту ОП. Викладачі, які забезпечують навчальний процес, мають можливість формувати зміст програми, оновлювати зміст дисциплін. Публічне обговорення ОП з представниками академічної спільноти дало можливість трансформувати дисципліну «Основи права» в ОК «Загальні правові засади та академічна доброчесність». За пропозицією НПП введено в перелік обов'язкових компонентів дисципліни: «Науково-дослідна робота студентів», «Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва», «Робототехнічні мехатронні комплекси у харчовій промисловості», виведено дисципліни «Фізична і колоїдна хімія», «Гігієна і санітарія харчових підприємств», «Прикладна механіка» тощо. Рівень відповідності за підкритерієм 1.4 – В.

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

Мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки і спеціальності. Програмні результати відображають сучасні напрями розвитку галузі: розроблення або удосконалення технологій харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі (ПРО8), автоматизацію, роботизацію та мехатронні системи (ПРО7, ПРО12, ПРО13, ПРО28), ресурсо- та енергоефективність (ПРО14, ПРО29), екологізацію виробництва (ПРО17), забезпечення якості та безпечності продукції (ПРО10, ПРО11, ПРО16). ОП враховує запит роботодавців на фахівців, здатних працювати в умовах цифровізованого, автоматизованого та інноваційного виробництва, що забезпечується участю стейкхолдерів у формуванні змісту програми та актуалізації переліку вибіркових компонентів. Зокрема, на зустрічі із роботодавцями (зустріч 6) головний технолог ТОВ «Агрона Фрут» підтвердив, що його пропозиція про внесення до змісту ОП ОК Харчова хімія була врахована в редакції 2025 року. На разі він також запропонував додати до переліку ОК «Біохімія». Показником відповідності ОП тенденціям ринку праці є залучення роботодавців до реалізації освітнього процесу (ПП «Екомолпродукт», ПрАТ «Вінницький ОЖК», ДП «Ружин-молоко», ТОВ «Деражня молоко, ТОВ «Три Ведмеді», ТОВ «Винний дім Гігієншвілі», ТОВ «Агрона Фрут Україна», ТОВ «Азорель», ТОВ «Вінницька птахофабрика», ТОВ «Жмеринський елеватор», ТОВ «Солодка мрія, ТОВ Фруктона-ВН», ТОВ «Хмільницький завод «Молочний візит»). У процесі розроблення та оновлення ОП було враховано досвід провідних закладів вищої освіти України, які здійснюють підготовку здобувачів першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології», зокрема: Національного університету біоресурсів і природокористування України <https://surl.li/xmogvc>, Білоцерківського національного аграрного університету <https://surl.li/orpfql>, Дніпровського державного аграрно-економічного університету <https://surl.lt/nvjslm>, Сумського національного аграрного університету <https://surl.lt/qjyabp>, Миколаївського національного аграрного університету <https://surl.li/qmgqio> та іноземних ОП Food Technology, Food Engineering та Food Science наступних університетів: University of Debrecen (Угорщина) <https://surl.li/zejelc>, Technical University of Munich (Німеччина) <https://surl.li/uglhyk>, University of Applied Sciences Weihenstephan-Triesdorf (Німеччина) <https://surl.lt/pdrxog>, Fulda University of Applied Sciences (Німеччина) <https://surl.li/onyeuf>, Wageningen University & Research (Нідерланди) <https://surl.li/rmkrik>. За результатами аналізу аналогічних вітчизняних та іноземних освітніх програм до ОП було включено освітні компоненти, пов'язані із процесами та апаратами, автоматизацією та проектуванням виробництв. Позитивною практикою є залучення підприємств харчової галузі регіону до реалізації освітнього процесу, проведення гостьових лекцій, виїзних занять, екскурсій і практик. Рівень відповідності за підкритерієм 1.5 – В.

## Загальний аналіз щодо Критерію 1:

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

Для проектування освітньої програми у ЗВО використано належну практику. Освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого рівня вищої освіти. ОП враховує вимоги стандарту вищої освіти, зокрема містить перелік обов'язкових компетентностей випускника, визначених стандартом, та нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання. Освітня програма має мету, яка відповідає місії та стратегії ЗВО. Мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін, в першу чергу здобувачів та роботодавців. Під час проектування освітньої програми враховано тенденції розвитку науки, спеціальності, ринку праці, галузевого та регіонального контексту, а також досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних освітніх програм. Позитивними практиками є системне залучення стейкхолдерів до перегляду ОП, врахування конкретних пропозицій роботодавців і здобувачів, орієнтація змісту програми на сучасні тенденції харчової промисловості, автоматизацію, енергоефективність і потреби регіонального ринку праці. Позитивною практикою є також залучення підприємств харчової галузі регіону до реалізації освітнього процесу, проведення гостьових лекцій, виїзних занять, екскурсій і практик. Рівень відповідності за підкритеріями 1.1–1.5 – В.

### Недоліки

У публічному доступі відсутня зведена інформація про щорічні зміни ОП, зокрема про враховані та відхилені пропозиції стейкхолдерів за результатами громадського обговорення.

### Рекомендації

До 01.09.2026 оприлюднити на інформаційних ресурсах ВНАУ зведені результати моніторингу ОП із зазначенням щорічних змін, врахованих і відхилених пропозицій стейкхолдерів, а також забезпечити архівування попередніх редакцій ОП і проектів, винесених на громадське обговорення.

### Рівень відповідності Критерію 1.

Рівень В

## Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми:

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

Обсяг освітньої програми становить 240 кредитів ЄКТС, що відповідає вимогам Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого бакалаврського рівня вищої освіти. Розподіл кредитів ОП: 180 кредитів ЄКТС становлять обов'язкові освітні компоненти, спрямовані на формування компетентностей і досягнення програмних результатів навчання, визначених стандартом; у межах цих 180 кредитів передбачено 10 кредитів ЄКТС практичної підготовки, що відповідає вимогам стандарту; 60 кредитів ЄКТС становлять вибіркові освітні компоненти, що забезпечують реалізацію права здобувачів на формування індивідуальної освітньої траєкторії. Отже, загальний обсяг ОП розподілено повністю: 180 кредитів ЄКТС – обов'язкова частина, включно з практичною підготовкою, та 60 кредитів ЄКТС – вибіркова частина. Обсяг кредитів ЄКТС у навчальному плані відповідає обсягу кредитів ЄКТС, визначеному в освітній програмі. Рівень відповідності за підкритерієм 2.1 – В.

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

В освітній програмі наведено структурно-логічну схему підготовки бакалаврів, яка відображає послідовність вивчення окремих дисциплін ОП. Проте ЕГ вважає за доцільне, щоб вивчення дисципліни ОК26 Процеси і апарати харчових виробництв (6-й семестр) передувало вивченню технологічних дисциплін (ОК17-ОК19 та ОК21-ОК25), які

вивчаються з 3-го по 5-й семестр. Зокрема, для вивчення ОК22 «Технологія жирів та жирозамінників» (4-ий семестр) необхідні знання закономірностей масообміну та масообмінних процесів екстрагування рослинних олій, для вивчення технологій бродильних виробництв (ОК25) необхідні знання процесів дистиляції та ректифікації, які забезпечує вивчення ОК26 Процеси і апарати харчових виробництв в 6-му семестрі. Також ЕГ вважає, що ОК8 «Технічна мікробіологія» повинна вивчатися після циклу загальноосвітніх дисциплін. Дані недоліки, на думку ЕГ, не є суттєвими, оскільки вони не унеможливають досягнення результатів навчання, а лише ускладнюють їх досягнення і можуть бути усунені в новій редакції ОП внесенням змін до структурно-логічної схеми ОП. Позитивною практикою є те, що зміст освітньої програми забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей, досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів. Рівень відповідності за підкритерієм 2.2 – В.

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

Зміст освітньої програми в цілому відповідає предметній області спеціальності «Харчові технології». Теоретичний зміст предметної області (поняття, концепції, принципи та їх використання для пояснення фактів та прогнозування результатів) забезпечують ОК26 Процеси і апарати харчових виробництв, ОК28 Економіка підприємств харчової промисловості, ОК31. Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва, ОК 32. Робототехнічні мехатронні комплекси у харчовій промисловості. Одержання компетентностей щодо методів і технологій харчових виробництв забезпечують ОК7, ОК17-ОК19 та ОК21-ОК25 . Одержання компетентностей щодо обладнання харчових підприємств забезпечує ОК29 Технологічне обладнання та автоматизація виробничих процесів харчових технологій та виробнича практика. За даним підкритерієм ЕГ відзначає належну практику. Рівень відповідності за підкритерієм 2.3 – В.

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

Процедура формування індивідуальної освітньої траєкторії у ВНАУ врегульована локальними нормативними документами, оприлюдненими на офіційному сайті в розділі «Публічна інформація», зокрема Положенням про порядок формування власної траєкторії навчання здобувачів вищої освіти <https://surl.li/vprejam>, Положенням про порядок та умови обрання здобувачами вищої освіти вибіркового навчальних дисциплін у ВНАУ <https://vsau.org/assets/images/general/doc-2023-2024/polozhennia-vybirkovyi-dystsypliny-2024.pdf>, Положенням про здобуття вищої освіти за дуальною формою навчання у ВНАУ <https://surl.li/kftsmo> та щорічними Розпорядженнями про проведення процедури обрання здобувачами вибіркового навчальних дисциплін індивідуального навчального плану <https://vsau.org/assets/images/general/files/rozporiadzhennia-obrannia-zdobuvachamy-vybirkovykh-nd-2025-2026.pdf>. Перелік вибіркового дисциплін та їх силабуси міститься на сайті університету <https://vsau.org/studentamm/vibirkovyi-disciplini>, здобувачі обирають одну дисципліну із 6. ЕГ відзначає, що механізм вибору дисциплін залежить від колегіального рішення групи (підтверджено на відеозустрічі зі здобувачами) і не дає можливості переобрати ОК. Внесення дисциплін до переліку відбувається після обговорення із зацікавленими сторонами, зокрема, викладачами, здобувачами та Гарантом ОП. Позитивною практикою є участь здобувачів у формуванні каталогу вибіркового дисциплін. За пропозицією здобувачки ОП до переліку було внесено дисципліну «Основи тваринництва». Також здобувачі можуть обирати теми індивідуальних завдань, кваліфікаційної роботи, керівників і бази практик, напрями наукових досліджень, брати участь у конкурсах, стартап-проектах і роботі наукових гуртків. Здобувачі мають право на індивідуальний графік навчання, академічну мобільність <https://surl.li/tywkvq> , а також Perezарухування результатів навчання, здобутих в інших ЗВО та в межах неформальної освіти: <https://surl.li/zohfie> Рівень відповідності за підкритерієм 2.4 – В.

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

ОП передбачає практичну підготовку здобувачів у формі навчальних (Вступ до харчових технологій та Загальна технологія харчових виробництв) та виробничої практик загальним обсягом 10 кредитів ЄКТС. Організація та проведення практик регламентуються Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівня у ВНАУ <https://surl.li/fvusec>, програмами практик та відповідним методичним забезпеченням. Навчальна практика обсягом 3 кредити ЄКТС проводиться у навчальних аудиторіях, навчально-дослідному господарстві «Агрономічне ВНАУ» та на філіях кафедр на виробництві. Виробнича практика обсягом 7 кредитів ЄКТС проходить на підприємствах харчової галузі. Зміст практики забезпечує оволодіння методами, технологіями та інструментами спеціальності «Харчові технології». Для організації та контролю проходження виробничої практики призначаються керівник практики від закладу вищої освіти та керівник практики від бази практики (підприємства). Позитивною практикою є наявність баз практики на провідних підприємствах харчової галузі та достатня кількість кредитів для виробничої практики. Після закінчення

проходження практики здобувачі подають на кафедрі звіт-щоденник з практики. Критерії оцінювання результатів проходження практики наведені в програмах практики. Рівень відповідності за підкритерієм 2,5 – В.

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

Освітня програма передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок: комунікативні набуваються через вивчення ОК, спрямованих на професійне спілкування українською та іноземною мовами, підготовку презентацій, написання наукових доповідей, участь у дискусіях, роботі в малих групах і командних проєктах <https://surl.li/vylbtt>. Розвиток критичного мислення, аналітичних здібностей і навичок розв'язання виробничих завдань забезпечується під час опанування дисциплін, що передбачають аналіз науково-технічної інформації, моделювання технологічних процесів переробки харчової сировини, обґрунтування управлінських і технологічних рішень: «Науково-дослідна робота студентів», «Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва», «Проектування підприємств харчової галузі». ОП має належну практику за даним підкритерієм і відповідає рівню В.

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

Обсяг окремих освітніх компонентів відповідає законодавству, а саме Закону «Про вищу освіту». Дотримано вимог законодавства щодо співвідношення обсягу аудиторної та самостійної роботи для кожної ОК. Сума кредитів навчального річного навантаження студента складає 60 кредитів ЄКТС. Обсяг аудиторних годин становить 37%, обсяг самостійної роботи здобувачів становить 63%. Для вивчення вибірових компонентів відведено 60 кредитів, що складає 25 % від загального обсягу програми. ЕГ відзначає, що в робочих програмах деяких ОК виявлено нераціональний розподіл часу на вивчення конкретних тем. Зокрема, в робочій програмі ОК22 на вивчення теми «Технологія виробництва рослинних олій: методи екстракції та рафінації» відведено 2 години лекційних та 2 години лабораторних робіт, що недостатньо для досягнення ПР 07, 12, 13, 24. З метою оцінки фактичного навантаження здобувачів в університеті проводяться опитування, які дозволяють оцінити, скільки часу в середньому потрібно здобувачеві для опанування кожної дисципліни <https://vsau.org/studentamm/anketuvannya>. Згідно із результатами опитування здобувачів, для самостійної роботи у них відведено достатньо часу <https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarch-tex/%E2%84%96%201.pdf> За даним підкритерієм ОП має належну практику і відповідає рівню В.

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

Структура освітньої програми, освітні компоненти забезпечують практикоорієнтованість освітньої програми, а саме - під час лабораторних та практичних занять, проходження навчальних та виробничих практик, залучення практикуючих фахівців до освітнього процесу: проведення гостьових лекцій <https://surl.lu/nldhas>, <https://surl.li/qjygvh>, застосовується практика проведення занять на виробництві, тематичних екскурсій тощо <https://surl.li/ltsesn>, <https://surl.lt/zaoluy>, <https://surl.li/znxqvy>, зустрічей з роботодавцями <https://surl.li/stkhdk>. У той же час ЕГ відмічає, що практикоорієнтованість деяких ОК була б більш глибокою за умови проведення лабораторних, а не практичних занять, зокрема, ОК5 Загальна та неорганічна хімія, ОК7 Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва, ОК12 Органічна та аналітична хімія, ОК16 Харчова хімія, ОК32 Робототехнічні мехатронні комплекси у харчовій промисловості. Побаження щодо збільшення обсягу лабораторних занять містяться також в анкетах здобувачів <https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarch-tex/%E2%84%96%201.pdf>. Відсутність курсових робіт/проєктів також знижує практикоорієнтованість ОП. Тематика кваліфікаційних робіт спрямована на вирішення актуальних задач зі спеціальності. Для організації підготовки здобувачів за дуальною формою освіти в університеті діє відповідне Положення <https://surl.lt/sfkihj>. За ОП не здійснюється підготовка здобувачів за дуальною формою у зв'язку з відсутністю заяв здобувачів. За даним підкритерієм ОП має належну практику і відповідає рівню В.

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

Освітня програма забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей, направлених на досягнення Цілей сталого розвитку ООН до 2030 року та відповідно Цілей сталого розвитку України, через зміст освітніх компонентів, практичну підготовку, науково-дослідну діяльність і виконання кваліфікаційної роботи. ОК 7, 16 –19, 20-25

формують компетентності щодо виробництва якісних і безпечних харчових продуктів та збереження сировини (ЦСР 2, 3); ОК 26, 29, 30, 32, 33, 35, 36 – щодо ресурсозбереження, енергоефективності, інновацій, контролю якості й екологічно відповідальних рішень (ЦСР 6, 7, 9, 12, 13); ОК 28, 31, 34 – щодо економічної ефективності, менеджменту та підприємництва (ЦСР 8, 9); ОК 1, 2, 6, 9, 10, 15 – щодо критичного мислення, правової культури, академічної доброчесності, комунікації та цифрової грамотності (ЦСР 4, 16, 17). ОК 3, 14 формують навички безпечної професійної діяльності та відповідального ставлення до здоров'я (ЦСР 3). ОК 27 і 40 – розвиток дослідницьких компетентностей для розв'язання актуальних проблем харчової галузі на засадах сталого розвитку <https://socrates.vsau.org/departs/index.php?id=247&page=2> Позитивною практикою щодо підкритерію є ОК 36 Енергоефективність та альтернативні джерела енергії. Рівень відповідності за підкритерієм – В.

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

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

Обсяг освітньої програми та окремих освітніх компонентів відповідає вимогам Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для бакалаврського рівня вищої освіти. Зміст освітньої програми в цілому відповідає предметній області спеціальності. Структура і зміст освітньої програми передбачають можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії. Освітня програма та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів вищої освіти у необхідному обсязі. Освітня програма передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок. Обсяг освітніх компонентів дозволяє досягнути результатів навчання за ОП. Зміст освітньої програми має чітку структуру. Зміст освітньої програми відповідає предметній області спеціальності «Харчові технології» та дає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії. Структура освітньої програми, освітні компоненти забезпечують практикоорієнтованість освітньої програми. Освітня програма забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей, направлених на досягнення Цілей сталого розвитку. Позитивною практикою щодо критерію є участь здобувачів у формуванні каталогу вибіркових дисциплін. Рівень відповідності за підкритеріями 2.1–2.9 – В.

### **Недоліки**

1. ЕГ вважає, що вивчення дисципліни ОК26 Процеси і апарати харчових виробництв (6-ий семестр) повинно передувати вивченню технологічних дисциплін (ОК17-ОК19 та ОК21-ОК25), які вивчаються з 3-го по 5-ий семестр. Це може ускладнювати досягнення результатів вивчення технологічних дисциплін. Також, ОК8 «Технічна мікробіологія» повинна вивчатися після циклу загальноосвітніх дисциплін. Дані недоліки, на думку ЕГ, не є суттєвими, оскільки вони не унеможливають досягнення результатів навчання, а лише ускладнюють їх досягнення і можуть бути усунені в новій редакції ОП внесенням змін до структурно-логічної схеми ОП. 2. У робочих програмах дисциплін виявлено неточності, некоректні бібліографічні описи навчальних видань. 3. В робочих програмах деяких ОК виявлено нераціональний розподіл часу на вивчення конкретних тем. 4. На думку ЕГ відсутність курсових робіт/проектів може негативно впливати на досягнення ПР 07, 12, 13, 24.

### **Рекомендації**

1. Внести зміни до структурно-логічної схеми підготовки бакалаврів у новій редакції ОП 2026 року. 2. В ОК5, 7, 12, 16 та 32 ввести лабораторні заняття замість практичних. 3. Під час перегляду робочих програм на 2026/27 навчальний рік збільшити обсяг годин на вивчення технологічних тем. 4. Ввести до ОП виконання курсових робіт/проектів.

## **Рівень відповідності Критерію 2.**

Рівень В

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

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

Правила прийому на навчання за освітньою програмою розробляються приймальною комісією ВНАУ, затверджуються на засіданні Приймальної комісії та Вченої ради Вінницького національного аграрного університету відповідно до Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти, затвердженого МОН України. Правила прийому за освітньою програмою містять інформацію про етапи конкурсного відбору, строки та порядок реєстрації

заяв для участі в конкурсному відборі та вступних випробуваннях, вимоги до документів вступника, розрахунок конкурсного бала. Критерії відбору абітурієнтів чітко визначені, публічно доступні на офіційному вебсайті ЗВО і ґрунтуються на навчальних досягненнях <https://vsau.org/assets/images/general/PK/2025/Pravyla-pryiomu-do-VNAU-2025.pdf>. Правила прийому на навчання за освітньою програмою є недискримінаційними. Кожен абітурієнт має рівні можливості для подання документів, проходження конкурсної відбору та отримання місця у закладі вищої освіти, незалежно від статі, віку, етнічного походження, релігійних переконань, інвалідності, соціального чи економічного стану. Абітурієнти мають можливість подати апеляцію у разі незгоди із результатами конкурсної відбору. Апеляції на результати вступних випробувань, проведених університетом, розглядає апеляційна комісія університету, склад та порядок роботи якої затверджуються наказом ректора, з урахуванням необхідності залучення до її діяльності уповноваженого з питань запобігання та виявлення корупції, представників громадськості, органів студентського самоврядування, зовнішніх експертів. За даним підкритерієм ОП має належну практику і відповідає рівню В.

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

Для здобуття вищої освіти приймаються вступники на основі ПЗСО та на основі НРК5. Конкурсний відбір на навчання здійснюється за результатами НМТ, Egzamin maturalny (матуральний іспит) — для громадян Республіки Польщі, співбесіди, вступного іспиту — для іноземців, розгляду мотиваційних листів. Для конкурсної відбору на навчання для здобуття ступеня бакалавра на основі ПЗСО та НРК5 зараховуються бали: НМТ 2025 або 2024 року з чотирьох конкурсних предметів або НМТ 2023 та 2022 року — з трьох конкурсних предметів. Особливості навчання на ОП враховуються, зокрема, значеннями вагових коефіцієнтів: українська мова/іноземна мова – 0,3; математика – 0,5; біологія/фізика/хімія – 0,4; історія України/географія/українська література – 0,2. За даним підкритерієм ОП має належну практику і відповідає рівню В.

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

Заклад вищої освіти у межах освітньої програми здійснює визнання ПРН, здобутих на інших освітніх програмах (зокрема під час академічної мобільності). Визнання результатів навчання, отриманих на інших освітніх програмах та в інших ЗВО, регулюється згідно з: Положенням про порядок переведення здобувачів вищої освіти та поновлення відрахованих осіб у ВНАУ <https://surl.li/iicrjx>, Положенням про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці <https://surl.li/oqzmrc>. В університеті існує механізм визнання результатів навчання, здобутих під час академічної мобільності, що здійснюється відповідно до Положення про реалізацію права на академічну мобільність здобувачів вищої освіти у ВНАУ <https://surl.li/jqjwab> На ОП є досвід визнання результатів онлайн-навчання здобувача Ставнійчук А. на підставі заяви та сертифікату про навчання в університеті прикладних наук Вайєнштефан-Тріздорф за програмою міжнародної академічної мобільності Erasmus+. Здобувачі Чемес А., Бондар А. та Бабій В. завершили навчання в міжнародному онлайн семестрі (08.09.2025-14.03.2026) за цією ж програмою [vsau.org/novini/novinivnau/uchasnikami-programi-mizhnarodnoii-akademichnoii-mobilnosti-stali-bilshe-40-studentiv-vinniczkogonacjonalnogo-agrarnogo-universitetu](https://vsau.org/novini/novinivnau/uchasnikami-programi-mizhnarodnoii-akademichnoii-mobilnosti-stali-bilshe-40-studentiv-vinniczkogonacjonalnogo-agrarnogo-universitetu) із вивченням дисциплін «Personal Branding and Social Media Strategies for Business» та «Sustainable Food Processing: Trends and Innovations». Позитивною практикою за даним підкритерієм є участь здобувачів у програмі міжнародної академічної мобільності Erasmus+. За даним підкритерієм ОП відповідає рівню В.

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

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті регулюється Положенням про неформальну та інформальну освіту у Вінницькому національному аграрному університеті <https://surl.lu/ktaqyj>: Розпорядженням декана факультету створюється Комісія з ідентифікації задекларованих заявником результатів неформального та/або інформального навчання та оцінювання задекларованих ним результатів навчання. За результатами проведення контрольного заходу комісія приймає рішення про визнання результатів неформального та/або інформального навчання заявника, якщо за підсумками оцінювання підтверджено відповідність цих результатів результатам навчання, передбачених освітньою програмою та зарахування заявнику відповідних освітніх компонентів (складових освітніх компонентів) освітньої програми або відмову у визнанні таких результатів. За даним підкритерієм ОП має позитивний досвід, а саме, було перезараховано (нараховано бали) окремі теми дисциплін «Контроль якості та безпеки продукції харчової галузі» <https://surl.lu/dzmcvd> за результатами з курсу «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач»

(звернення здобувачів вищої освіти Влада Монятовського, Тетяни Шарудило, Вікторії Бабій). За даним підкритерієм ОП відповідає рівню В.

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

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

Встановлено належну практику щодо відповідності вимогам Критерію 3. Правила прийому на навчання за освітньою програмою укладаються відповідно до Умов прийому на навчання для здобуття вищої освіти, затверджених ЦОВВ у відповідному році. Правила прийому на навчання за освітньою програмою враховують її особливості. У ЗВО існує практика та нормативні документи визнання результатів навчання, одержаних в результаті академічної мобільності та неформальної освіти. Позитивними практиками ОП є участь здобувачів у програмі міжнародної академічної мобільності Erasmus+ та визнання результатів навчання у неформальній освіті. Рівень відповідності за підкритеріями 3.1–1.4 – В.

#### **Недоліки**

Здобувачі недостатньо ознайомлені з механізмами перезарахування результатів навчання за програмами академічної мобільності.

#### **Рекомендації**

Розвивати практику міжнародної академічної мобільності, можливості неформальної/інформальної освіти

### **Рівень відповідності Критерію 3.**

Рівень В

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

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

Навчальний процес в ВНАУ організовано відповідно до Положення про організацію освітнього процесу <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/POOP.pdf> Аналіз звіту про самооцінювання та спілкування із стейкхолдерами дозволило встановити, що на ОП використовуються як традиційні лекції, так і гостьові лекції від виробників. У ході роботи ЕГ встановлено, що навчальний процес поєднує аудиторну роботу (лекції, лабораторні, практичні заняття), самостійну роботу (консультації, індивідуальні завдання), практичну підготовку у вигляді навчальної та виробничої практики та контрольні заходи. Вивчення дисциплін за ОП супроводжується поточним, модульним та підсумковим контролем. У ході спілкування з НПП, здобувачами вищої освіти, випускниками та стейкхолдерами встановлено, що на ОП проводяться гостьові лекції <https://vsau.org/fakulteti/fakultet-texnologiii-virobnictva/kafedra-xarchovix-texnologij-ta-mikrobiologiii/navchalna-robita> та екскурсії на підприємства. Позитивною практикою є наявність на підприємствах харчової галузі філій випускової кафедри, що підсилює практикоорієнтований підхід та дає можливість проведення низки лабораторних робіт на цих підприємствах. Для досягнення ПРН використовують традиційні методи, пояснювально-ілюстративні, дослідницькі та проблемно-орієнтовані методи або їх комбінації, мультимедійні та веб-орієнтовані, кейси, дискусії, робота в малих групах, моделювання виробничих ситуацій, що було підтверджено під час зустрічі з НПП. Важливим елементом студентоцентрованого підходу є використання власної автоматизованої системи «Сократ» (<https://socrates.vsau.org/index.php/ua/>), яка забезпечує здобувачам доступ до навчальних матеріалів, силабусів, робочих програм, розкладу, бібліотечних ресурсів, в чому ЕГ переконалася, отримавши гостьовий доступ до ресурсу. Платформу Moodle на ОП використовують для підсумкового тестування. Студентоцентрований підхід реалізується можливістю здійснювати вільний вибір дисциплін, удосконалювати зміст ОК, долучаючись до регулярних анкетувань <https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarch-tex/%E2%84%96%201.pdf>, а також через механізми визнання результатів неформальної освіти <https://vsau.org/studentamm/neformalna-ta-informalna-osvita>. Також ЕГ встановила, що навчання на ОП має студентоцентрований підхід та забезпечується вибором дисциплін, можливістю обрати базу практики, тему та керівника кваліфікаційної роботи. Аналіз структури навчального плану та ОПП показав, що аудиторне навантаження низки хімічних (ОК 5, ОК 12, ОК 16) та технологічних (ОК 7, ОК 18, ОК 19) дисциплін обмежене лекційними та практичними формами. Така модель організації навчання створює бар'єри

для повноцінного формування у здобувачів навичок проведення досліджень та експериментів. З метою посилення практикоорієнтованості освітнього процесу, ЕГ вбачає за доцільне впровадження лабораторних занять до фахових ОК з наступного навчального року. За даним підкритерієм ОП відповідає рівню В.

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

ЕГ встановила, що для всіх учасників освітнього процесу забезпечено доступ до інформації щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, а також порядку й критеріїв оцінювання в межах окремих ОК. Для кожного ОК викладачі щорічно формують робочу програму, в якій позначені форми і методи навчання. Під час спілкування із НПП та здобувачами за ОП ЕГ отримало запевнення, що всім своєчасно надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання, а всі необхідні матеріали розміщені на АСУ «Сократ», до якої здобувачі мають авторизований доступ. За результатами анкетування ефективність такого підходу підтверджується високою задоволеністю студентів якістю викладання (<https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarch-tex/%E2%84%96%201.pdf>). ЕГ встановила, що силабуси ОК не містять інформації щодо навчально-методичного забезпечення, тому рекомендує у список літературних джерел у силабусах додати інформацію про наявну навчально-методичну літературу. За даним підкритерієм ОП відповідає рівню В.

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

Під час спілкування із здобувачами вони підтвердили, що мають змогу виконувати наукові дослідження в рамках студентського гуртка «Харчові технології» (<https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarch-tex/naukovy-gurtok.pdf>), результати яких представляють на конференціях та всеукраїнських конкурсах наукових робіт (<https://vsau.org/fakulteti/fakultet-technologii-virobnictva/kafedra-xarchovix-technologij-ta-mikrobiologii/naukova-robita>). Позитивною практикою є те, що кафедра біоінженерії, біо- та харчових технологій активно підтримує участь студентів у конкурсах наукових робіт та стартапів, а також сприяє публікації їхніх досліджень у спеціалізованих наукових виданнях ВНАУ, включаючи фахові (звіт про наукову роботу здобувачів надали за запитом ЕГ). Так, здобувачка Ставнійчук А. в 2025 р. посіла 3-тє місце у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з харчових технологій та інженерії (<https://socrates.vsau.org/departs/index.php?id=247&page=4>). Здобувачі Олександр Луцков, Дар'я Годомська, Ірина Нистеренко, Анастасія Чемес представляли свої стартапи у фіналі Всеукраїнського фестивалю інновацій (м.Київ, 30 травня 2025 р.) <https://socrates.vsau.org/departs/index.php?id=247&page=4>. За даним підкритерієм ОП відповідає рівню В.

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

ОП підлягає щорічному перегляду з урахуванням рекомендацій зацікавлених сторін, аналізу результатів опитувань здобувачів освіти, випускників, роботодавців, академічної спільноти та з урахуванням процесів підвищення кваліфікації викладацького складу. Такий підхід забезпечує актуалізацію змісту ОК відповідно до потреб ринку, тенденцій розвитку галузі та рівня професійної компетентності НПП. Зі слів НПП, оновлення РП відбувається щорічно і пов'язане, в першу чергу, із досягненнями науки у даній галузі та результатами проведених заходів, опитувань, особистого досвіду. НПП проходять стажування, як на вітчизняних харчових підприємствах і ЗВО так і за кордоном (Німеччина, Латвія, Польща) Так, доцент Коляновська Л. за результатами підвищення кваліфікації на базі ННВК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум» отримані наукові результати досліджень використала для оновлення ОК 22 «Технології жирів та жирозамінників». Матеріали опублікованих наукових досліджень та результати стажування на ПП «Еко-молпродукт» доцентка Соломон А. Використала для оновлення ОК23 «Технологія молока і молочних продуктів», додавши інформацію до теми «Обґрунтування і розробка харчових продуктів з комбінованим складом сировини». Доц. Токарчук Д. результати власних наукових здобутків використала при оновленні змісту ОК36 «Енергоефективність для альтернативних джерел енергії». Стейкхолдери, зокрема роботодавці, під час зустрічей з ЕГ підтвердили, що їхні зауваження та пропозиції враховуються під час оновлення ОП та робочих програм. ЕГ відзначає належну практику освітньої діяльності за даним підкритерієм та рівень відповідності В.

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

Розвиток ОП відбувається у відповідності до «Стратегії інтернаціоналізації ВНАУ до 2025 р.» (<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/internacionalizaciukr.pdf>). НПП кафедри проходять міжнародні

стажування – Морозова Л. – Куявський університет у Влоцлавеку, 2024 р.; Коляновська Л. – Вища школа менеджменту інформаційних систем, м. Рига, 2024 р., Горобець І. – Білостоцький університет, Польща, 2025 р.; Германюк Н. – Балтійський науково-дослідний інституту проблем трансформації економічного простору, 2024 р.). Викладачі кафедри приймають участь у міжнародних проєктах: доцент Новгородська Н. була керівником проєкту в межах конкурсу спільних українсько-литовських науково-дослідних проєктів для реалізації у 2024–2025 рр. <https://surl.li/gkiawj>, доценти Солоня О., Коляновська Л., Новгородська Н. прийняли участь у програмі DAAD Erasmus + «Німецько-українська мережа сільськогосподарських університетів 2025-2029» <https://www.facebook.com/share/p/1Jh18648yH>. Здобувачі освіти Ставнійчук А., Сироїд А., Бондар А., Чемес А. брали участь у програмі академічної мобільності Erasmus+ в дистанційному форматі та прослухали одну ОК (5 кредитів) (<https://vsau.org/novini/novini-vnau/uchasnikami-programi-mizhnarodnoii-akademichnoii-mobilnosti-stali-bilshe-40-studentiv-vinniczko-nacionalnogo-agrarnogo-universitetu>). Відповідно до наданих ЕГ-звітів з міжнародної роботи здобувачів Ткачук А., Білявець К., Бойко Д., Чабан Л., Кріт С., Гуцалюк А., Кравченко М. пройшли практичну підготовку у Німеччині з 24.06.2023 по 15.08.2023 (відповідно до наказу ВНАУ від 15.05.2023 № 93). В університеті забезпечено доступ до міжнародних баз даних для всіх учасників освітнього процесу <https://vsau.org/nauka/mizhnarodni-bazi-danix>.

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

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

ОП «Харчові технології» та освітня діяльність за ОП відповідають вимогам критерію 4. Освітній процес відповідає вимогам законодавства. Застосовані на ОП методи, засоби та технології навчання ґрунтуються на принципах студентоцентризму та сприяють формуванню компетентностей і досягненню ПРН. Забезпечено постійний доступ здобувачів до навчальних матеріалів, робочих програм через онлайн-ресурс «СОКРАТ». Поінформованості учасників освітнього процесу за ОП відкрита, зрозуміла та доступна за кожним ОК. Позитивною практикою є залучення здобувачів до роботи наукового гуртка, участі в конференціях, наукових проєктах, стартапах та публікаціях. НПП демонструють систематичне оновлення змісту ОК відповідно до наукових досягнень, рекомендацій стейкхолдерів. Інтернаціоналізація за ОП реалізується через участь НПП і здобувачів у міжнародних стажуваннях, практиці, проєктах, програмах академічної мобільності Erasmus+. Рівень відповідності за підкритеріями 4.1–4.5 – В.

#### **Недоліки**

У силабусах не відображено навчально-методичне забезпечення за ОК.

#### **Рекомендації**

З метою посилення практичної складової освітнього процесу ЕГ рекомендує впровадження лабораторних занять до змісту фахових ОК з наступного навчального року. ЕГ рекомендує додати інформацію про наявну навчально-методичну літературу до переліку літературних джерел у силабусах дисциплін.

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

Рівень В

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

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

Форми контрольних заходів на ОП «Харчові технології» регламентуються Положенням «Про організацію освітнього процесу» (<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/POOP.pdf>) та Положенням про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у ВНАУ <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/PPOZZ.pdf>, спрямовані на перевірку досягнення результатів навчання, визначених ОП. Контроль здійснюється через поточний, модульний та підсумковий контроль. Оцінювання знань відбувається за 100-бальною шкалою у формі екзамену або заліку. Бали за різні види робіт встановлюються відповідно до критеріїв оцінювання, які є частиною навчального плану та робочих програм

дисциплін. Здобувач вищої освіти в межах кожної дисципліни може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів поточних завдань, що були протягом семестру, додатково 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – на екзамені або заліку. ЕГ встановила, що прозорість та зрозумілість критеріїв оцінювання для здобувачів досягаються завдяки відкритості інформації. Усі вимоги до оцінювання зазначаються у робочих програмах ОК, які доступні здобувачам в АСУ «СОКРАТ», до якої вони мають авторизований доступ. Під час зустрічей зі здобувачами та викладачами ЕГ з'ясовано, що викладачі доводять до відома здобувачів систему оцінювання на ОК під час першого заняття. Для вдосконалення освітнього процесу у ВНАУ проводиться збір інформації щодо об'єктивності та неупередженості критеріїв оцінювання (<https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarch-tex/6.pdf>). Це здійснюється через анкетування студентів, обговорення результатів на засіданнях Студентської ради, кафедри, що підтверджено на зустрічі зі здобувачами вищої освіти, Студентським самоврядуванням, адміністративним персоналом та допоміжними структурними підрозділами, випускниками. Таким чином, система оцінювання в ЗВО є зрозумілою, прозорою та спрямованою на забезпечення об'єктивного оцінювання досягнень здобувачів. За даним підкритерієм визначено належну практику і відповідність рівню В.

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

Відповідно до Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та вимог наведених у ОП «Харчові технології» формою атестації здобувачів є публічний захист кваліфікаційної роботи бакалавра [https://vsau.org/assets/images/content/kafedry/biotehnolog/OPP\\_25-26.pdf](https://vsau.org/assets/images/content/kafedry/biotehnolog/OPP_25-26.pdf). Тематика кваліфікаційних робіт формується відповідно до напрямів науково-дослідної тематики випускової кафедри та цілком узгоджена з предметною областю, яка визначена стандартом (наказ про затвердження тем бакалаврських робіт здобувачам вищої освіти денної форми навчання факультету технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві від 13.09. 2024 р. № 420 д). Тематика КР орієнтована на проектування виробництва харчових продуктів в умовах існуючих підприємств, на яких здобувачі проходили виробничу практику (наказ про направлення на виробничу практику студентів з курсу денної форми навчання факультету технології, переробки та робототехніки у тваринництві від 20.05.2024 р. № 160 д). Поряд з цим ЕГ зазначає, що роботи розміщені в репозиторії містять тільки пояснювальну записку без графічних листів, які мають бути наявні, відповідно до методичних рекомендацій до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології. На момент проведення акредитаційної експертизи в репозиторії ВНАУ [https://socrates.vsau.org/repository/blist.php?lang=en&id=247&list\\_type=4&title=%D0%9A%D0%B0%D1%84%D0%B5%D0%B4%D1%80%D0%B0%20%D0%91%D1%96%D0%BE%D1%96%D0%BD%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B5%D1%80%D1%96%D1%97,%20%D0%B1%D1%96%D0%BE-%20%D1%82%D0%B0%20%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%85%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D0%B9](https://socrates.vsau.org/repository/blist.php?lang=en&id=247&list_type=4&title=%D0%9A%D0%B0%D1%84%D0%B5%D0%B4%D1%80%D0%B0%20%D0%91%D1%96%D0%BE%D1%96%D0%BD%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B5%D1%80%D1%96%D1%97,%20%D0%B1%D1%96%D0%BE-%20%D1%82%D0%B0%20%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%85%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D0%B9) містилося лише 28 кваліфікаційних робіт. При цьому теми було надано 40 здобувачам освіти, відповідно до наказу наданого на запит ЕГ. ЕГ констатує відсутність повних текстів низки робіт у репозиторії (здобувачі Бойко, Іванченко, Коломієць, Лесик, Марковська, Неофіта, Новий, Руснак, Сироїд, Сімонішен, Тукало, Цибрій). Кваліфікаційні роботи бакалаврів перевіряються на співпадіння з іншими джерелами інформації з використанням спеціалізованого сервісу AntiPlagiarism.com (Наразі в університеті використовується система StrikePlagiarism) відповідно до Положення <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/ADVP.pdf>. Екзаменаційна комісія під час проведення публічного захисту оцінює підготовку та оформлення кваліфікаційної роботи та її публічний захист згідно з критеріями, наведеними у Методичних вказівках до виконання кваліфікаційної роботи. Рівень відповідності за підкритерієм – В.

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

ЕГ встановила, що нормативними документами, які регламентують процедуру проведення контрольних заходів у ВНАУ, є Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у ВНАУ <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/PPOZZ.pdf>, Положення про організацію освітнього процесу <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/POOP.pdf>, Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/PBCZYA.pdf> Інформація щодо форм контрольних заходів і критеріїв оцінювання здобувачів міститься у кожній робочій програмі освітнього компоненту, яка розміщена у системі СОКРАТ. Під час зустрічі із академічним персоналом та здобувачами було підтверджено, що на першому занятті з кожної дисципліни викладачі ознайомлюють здобувачів з формами контрольних заходів і критеріями оцінювання. Терміни проведення контрольних заходів визначені графіком освітнього процесу ВНАУ. Під час спілкування зі здобувачами ЕГ встановила їх достатню поінформованість щодо порядку і форм проведення

контрольних заходів та можливості подання апеляцій у разі виникнення конфлікту інтересів чи інших спірних ситуацій. Здобувачі підтвердили, що ознайомлені з робочими програмами дисциплін, мають постійний доступ до них через систему СОКРАТ. Студенти на зустрічі наголошували на об'єктивності оцінювання їхніх досягнень, оскільки контрольні заходи автоматизовані та реалізуються через тестування в системі Moodle. Під час реалізації ОП випадків застосування апеляційних процедур не зафіксовано. Під час спілкування з НПП та здобувачами освіти ЕГ не виявила випадків конфлікту інтересів або порушення об'єктивності оцінювання під час проведення контрольних заходів. За даним підкритерієм визначено належну практику і відповідність рівню В.

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

У ВНАУ наявні нормативні документи, які визначають політику та процедури забезпечення академічної доброчесності: Положення про академічну доброчесність, запобігання та виявлення академічного плагіату у ВНАУ <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/ADVP.pdf>. На зустрічах із здобувачами та представниками студентського самоврядування встановлено, що у ВНАУ ведеться систематична робота з популяризації академічної доброчесності, зокрема, під час кураторських годин та інших заходів. До технічних рішень, які використовуються на ОП «Харчові технології», як один з інструментів щодо протидії порушення академічної доброчесності є використання програми [AntiPlagiarism.com/StrikePlagiarism](https://www.antiplagiarism.com/StrikePlagiarism). ЕГ на підставі вивчення додаткових документів не виявила випадків порушення академічної доброчесності на даній ОП. На зустрічі із здобувачами ЕГ встановила, що вони ознайомлені із питаннями академічної доброчесності і з процедурою перевірки їхніх робіт на співпадіння з іншими джерелами інформації. Рівень відповідності даному підкритерію — В.

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

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

ЕГ констатує, що ОП «Харчові технології» відповідає вимогам Стандарту вищої освіти за підкритеріями 5.1–5.4. Організація та проведення контрольних заходів здійснюються відповідно до чітко визначених, прозорих і зрозумілих процедур. Позитивною практикою за даним критерієм є використання АСУ «СОКРАТ» для забезпечення прозорого та цілодобового доступу здобувачів до робочих програм і критеріїв оцінювання. Атестацію здобувачів ОП здійснюють у формі відкритого та публічного захисту кваліфікаційної роботи, що відповідає вимогам стандарту. Визначено чіткі та зрозумілі правила проведення контрольних заходів. Учасники освітнього процесу демонструють дотримання принципів академічної доброчесності. Використання програми [AntiPlagiarism.com/StrikePlagiarism](https://www.antiplagiarism.com/StrikePlagiarism) для перевірки наявності співпадіння з іншими джерелами інформації кваліфікаційних робіт дозволяє не допускати плагіату у роботах здобувачів. Рівень відповідності за підкритеріями 5.1–5.4 — В.

##### **Недоліки**

Неповне оприлюднення результатів атестації: у репозиторії наявно лише 28 робіт 2025 року, тоді як наказом затверджено 40 тем. Відсутність у завантажених файлах КР обов'язкових графічних листів, які передбачені методичними рекомендаціями до виконання КР.

##### **Рекомендації**

Забезпечити 100% завантаження всіх захищених кваліфікаційних робіт до репозиторію. Додавати до цифрових копій КР у репозиторії всі передбачені структурні елементи, включаючи графічні матеріали та креслення.

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

Рівень В

#### **Критерій 6. Людські ресурси:**

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

За інформацією у відомостях самооцінювання, зустрічам у фокус-групах та проведеним аналізом відповідності складу НПП, які забезпечують реалізацію ОП «Харчові технології» у ВНАУ, ЕГ зробила висновок, що академічна та професійна кваліфікація НПП відповідає п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності та всі викладачі виконують мінімум як 4 підпункти цього підпункту. Безпосереднє керівництво та реалізацію ОП здійснює випускова кафедра біоінженерії, біо- та харчових технологій факультету технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві. ЕГ встановила, що до викладання на ОП залучено 25 НПП, з яких 4 — доктори наук та 21 — кандидати наук/доктори філософії. Переважна більшість викладачів працює за основним місцем роботи, що позитивно впливає на сталість реалізації ОП та інституційну спроможність забезпечення освітнього процесу. Позитивною практикою є залучення НПП Соломон А., Полева Ю., Новгородська Н. до наукової та науково-технічної експертизи МОН за напрямками «Харчові технології та промислова біотехнологія» (СО, с. 16). а також членство у редколегії фахового видання ВНАУ «Вібрації в техніці та технологіях» (Полева Ю.). Здобувачі освіти у спілкуванні з ЕГ висловили високий рівень задоволеності фаховим рівнем викладачів та їхньою готовністю до консультування поза межами аудиторних занять. Відповідно до відомостей самоаналізу (табл.2) публікаційна активність НПП за ОП, напрямки їх наукових досліджень підтверджує їхню фахову відповідність навчальним дисциплінам, що викладаються на ОП, але ЕГ зазначає необхідність посилити публікаційну активність Левандовському Л. за ОК 25. Рівень відповідності за підкритерієм — В.

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

За даними у відомостях самооцінювання (с.16) у ВНАУ конкурсний відбір є прозорим та проводиться відповідно до Порядку проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників ВНАУ та укладання з ними трудових договорів (контрактів) (<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/poryadok-konkursnogo-vidboru-ta-ukladanya-dogovoriv.pdf>). Процес відбору реалізується за чітким алгоритмом - конкурс ініціюється наказом ректора, необхідна інформація для потенційних претендентів оприлюднюється на офіційному сайті університету <https://vsau.org/novini/ogoloshennya/konkurs-na-zamishhennya-vakantnix-posad-vnau>, що забезпечує відкритість добору. На етапі конкурсного добору здійснюється комплексне оцінювання професійної відповідності претендентів: ключовими критеріями є рівень науково-педагогічної діяльності; відповідність ліцензійним вимогам та конкретним освітнім компонентам; підвищення кваліфікації. Під час зустрічі із адміністративним персоналом та допоміжними структурними підрозділами керівництво відділу кадрів підтвердило відповідність процедури конкурсного відбору Положенню. Також Красносельська А.А. відмітила, що термін строкового трудового договору (контракту) встановлюється зазвичай на період від одного до трьох років в залежності від посади, при цьому на кафедрі біоінженерії, біо- та харчових технологій переважною практикою є укладання контрактів на трирічний термін. Високий фаховий рівень НПП, залучених до реалізації ОП зі спеціальності 181 «Харчові технології», був засвідчений позитивними відгуками здобувачів, випускників та стейкхолдерів під час інтерв'ю з ЕГ. Рівень відповідності за підкритерієм — В.

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

ЕГ встановила, що до організації та реалізації освітнього процесу на ОП «Харчові технології» активно залучаються професіонали-практики та представники провідних підприємств галузі, насамперед Вінницького регіону. Ця співпраця має системний характер і реалізується через роботу ради стейкхолдерів факультету технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві. Фахівці-практики Розторгуєва С.М. та Земелев С.А. безпосередньо входять до складу робочої групи ОП. У ході аналізу Відомостей про самооцінювання (с.16) та проведення зустрічей зі здобувачами, роботодавцями та випускниками підтверджено використання різноманітних форм залучення практиків до аудиторних та позааудиторних занять: гостьові лекції та круглі столи, виїзні заняття та екскурсії, проведення практичної підготовки на різних підприємства харчової промисловості (ТОВ «Мясна майстерня» <https://socrates.vsau.org/departs/index.php?id=247&page=7>, ПрАТ «Вінницький олійножировий комбінат» [https://www.facebook.com/story.php?story\\_fbid=122181212594185231&id=61555556945549](https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=122181212594185231&id=61555556945549), ТОВ «Агрона Фрут» [https://www.facebook.com/story.php?story\\_fbid=122224955114185231&id=61555556945549](https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=122224955114185231&id=61555556945549) тощо). Позитивною практикою є те, що на підставі укладених договорів, зокрема з Головним управлінням Держпродспоживслужби у Вінницькій області, здобувачі мають можливість використовувати їхню матеріально-технічну базу для проведення лабораторних занять. Даний факт був підтверджений під час зустрічі з представницею установи Аліною Мельник. Під час зустрічі з ЕГ представники роботодавців наголосили на своїй зацікавленості у підготовці фахівців за даною ОП та підтвердили участь в обговоренні змін до ОП. Рівень відповідності за підкритерієм — В.

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

НПП на ОП «Харчові технології» підвищують свою професійну майстерність відповідно до Положення <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pk.pdf>, вони брали участь у підвищеннях кваліфікації (стажування) у ННБК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум» (доц. Токарчук Д., доц. Соломон А.), закладах вищої освіти України (НУБІП - доц. Солона О., Білоцерківський НАУ доц. Новгородська Н.), на галузевих підприємствах ТОВ «Фруктона-ВН» (доц. Новгородська Н.), ПП «Еко-молпродукт» (доц. Соломон А.), ТОВ «Агрона Фрут Україна» (доц. Полевода Ю.), ТОВ Винний дім Гігієншвілі (доц. Коляновська Л., проф. Левандовський Л.) що підтверджено відповідними сертифікатами та довідками наданих на запит ЕГ. Із спілкування із фокус-групами менеджменту ЗВО та НПП ЕГ встановила, що ВНАУ надає доступ до міжнародних програм із стажування, стимулює, в тому числі матеріально, участь викладачів та слухачів у міжнародних конференціях. НПП також залучаються до участі у програмах академічної мобільності DAAD Project «German-Ukrainian Agricultural University Network 2025–2029» (доц. Коляновська Л., доц. Новгородська Н.) <https://www.facebook.com/groups/219798608600691/permalink/2003115370268997/> ЕГ відзначає, що на зустрічі із керівництвом університету було підтверджено високі місця в рейтингу НПП викладачів кафедри та як результат — їх преміювання. Позитивною практикою за даним підкритерієм є те, що професійні здобутки викладачів, залучених до реалізації ОП, отримують належне визнання у вигляді премій, надбавок, доплат до посадового окладу, відшкодувань витрат на публікації, почесних грамот та подяк, які наведені у відомостях самооцінювання (с. 16 -17) та підтвержені на зустрічах із керівництвом університету та НПП. Рівень відповідності за підкритерієм — В.

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

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

ЕГ дійшла висновку, що ОП «Харчові технології» має належну відповідність критерію 6. НПП за ОП мають відповідний освітній рівень, що підтверджується наявністю наукових публікацій, участю у міжнародних проєктах/стажуваннях, навчально-методичних матеріалів та проходженням підвищення кваліфікації. У ВНАУ впроваджено прозорі та відкриті процедури конкурсного відбору викладачів. ЕГ встановлено ефективну взаємодію із провідними підприємствами харчової промисловості Вінницької області щодо проходження практики, гостьових лекцій, лабораторних робіт та вдосконалення змісту освітніх компонентів роботодавцями. Позитивною практикою є те, що ЗВО використовує матеріальні винагороди як ефективний інструмент мотивації викладачів. Рівень відповідності за підкритеріями 6.1–6.4 — В.

### **Недоліки**

Невідповідність публікаційної активності проф. Левандовського Л. за ОК 25.

### **Рекомендації**

Посилити публікаційну активність Левандовському Л. за ОК 25.

## **Рівень відповідності Критерію 6.**

Рівень В

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

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

ЕГ встановила, що у ВНАУ сформовано освітнє середовище, яке загалом забезпечує досягнення мети ОП та програмних результатів навчання. Навчально-методичне забезпечення доступне здобувачам через офіційний сайт ВНАУ, АСУ «Сократ» та Moodle; бібліотечні фонди, репозиторій, доступ до Scopus і Web of Science, навчальні аудиторії із мультимедійним обладнанням, лабораторії, навчальна ферма, пасіка, віварій та інші об'єкти практичної підготовки створюють належні умови для реалізації ОП. Матеріально-технічна база, інформаційні ресурси та фінансове забезпечення є достатніми для провадження освітнього процесу за ОП. Разом з тим, ЕГ зазначає необхідність удосконалення матеріально-технічної бази за ОК 18, 22, 25 тощо. Під час роботи ЕГ в електронному освітньому середовищі було виявлено поодинокі випадки використання в навчально-методичних матеріалах російської мови. Водночас з'ясовано, що такі випадки не мають масового чи системного характеру, не визначають

загального стану навчально-методичного забезпечення ОП та стосуються окремих елементів електронного контенту. Разом з тим, ЕГ відзначає оперативну та належну реакцію гаранта ОП на виявлені зауваження. Під час акредитаційної експертизи гарант невідкладно відреагувала на встановлені факти, забезпечила негайне видалення російськомовних матеріалів з електронного освітнього середовища. З огляду на встановлені обставини, ЕГ дійшла висновку, що виявлений недолік є поодиноким, не має фундаментального характеру та може бути усунутий у короткий термін без негативного системного впливу на досягнення цілей ОП і ПРН. Такий підхід узгоджується з Положенням про акредитацію ОП, яке розмежовує випадки суттєвих і фундаментальних недоліків та дає підстави не знижувати оцінювання до нижчих рівнів у ситуаціях, коли недоліки не є системними та піддаються оперативному усуненню.

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

ЕГ встановила, що викладачі та здобувачі мають доступ до інфраструктури, необхідної для навчальної, викладацької та наукової діяльності: бібліотеки, читальних залів, спортивної інфраструктури, гуртожитків, їдалень, студентських просторів, Центру культурно-естетичного виховання, мережі Wi-Fi, електронної системи «Сократ» та міжнародних наукометричних баз. Інформація про окремі елементи інфраструктури розміщена на сайті ВНАУ, зокрема щодо культурно-освітнього середовища: <https://surl.lt/lthaog>

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

Встановлено, що освітнє середовище є безпечним для життя, фізичного та ментального здоров'я здобувачів. У ЗВО проводяться інструктажі з охорони праці та безпеки життєдіяльності, функціонують плани евакуації, пропускна система, відеоспостереження, укриття в умовах воєнного стану. ВНАУ здійснює заходи з популяризації здорового способу життя та психологічної підтримки здобувачів: <https://surl.li/bamtf0>, <https://surl.lt/yiizjt>, <https://surl.lu/gsdmfg>, <https://surl.lu/qhdlxu>

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

ЕГ відзначає наявність системи освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів. Її забезпечують деканати, кафедри, бібліотека, приймальна комісія, органи студентського самоврядування, психологічна служба, центр культурно-естетичного виховання, відділ міжнародної діяльності. Діють електронна та фізичні «скриньки довіри», проводяться опитування здобувачів: <https://vsau.org/publicna-informacziya>, <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhen-pro-pidtrimku.pdf>, <https://vsau.org/kontakti>, <https://surl.li/mqizvl>.

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

ВНАУ створює умови для реалізації права на освіту осіб з особливими освітніми потребами. Наявне Положення про організацію інклюзивного навчання, залучається психологічна служба, облаштовано пандуси, ліфти, інформаційні таблички шрифтом Брайля; відповідні умови передбачені й Правилами прийому: <https://surl.li/jgazzy>, <https://vsau.org/assets/images/content/vihovna%20robota/Psuxologichna-slugba-VNAU.pdf>, <https://surl.li/wqowzz>. На момент акредитації випадків навчання на ОП осіб із підтвердженими особливими освітніми потребами не зафіксовано.

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

Освітнє середовище є безпечним для життя і здоров'я здобувачів вищої освіти та дає можливість задовольнити їхні потреби й інтереси. ЕГ встановила, що у ВНАУ діють внутрішні нормативні документи, які регламентують питання безпечного освітнього середовища, запобігання дискримінації, булінгу, сексуальним домаганням, корупційним проявам та іншим конфліктним ситуаціям. Разом із тим, наявність таких положень сама по собі не є достатньою

характеристикою практичної реалізації вимог підкритерію, тому ЕГ додатково аналізувала фактичну обізнаність здобувачів, доступність каналів звернення та практичні механізми реагування. Під час зустрічей зі здобувачами, представниками студентського самоврядування, адміністрацією та структурними підрозділами ЗВО ЕГ не отримала інформації про наявність системних випадків цькування, дискримінації, сексуального домагання або інших конфліктних ситуацій на ОП. Здобувачі загалом характеризують освітнє середовище як безпечне та сприятливе для навчання. Університет має визначені канали звернення, зокрема через адміністрацію, органи студентського самоврядування, відповідальних осіб, психологічну службу та інші структурні підрозділи. Водночас ЕГ встановила, що практичне інформування здобувачів про доступні сервіси психологічної, соціальної, інклюзивної підтримки, а також про порядок дій у разі виникнення конфліктних ситуацій, проявів дискримінації, булінгу чи сексуального домагання потребує систематизації. Частина інформації доступна через нормативні документи та вебресурси ЗВО, однак вона не завжди подається у зручній для здобувачів формі та не завжди достатньо активно обговорюється. Таким чином, освітнє середовище за ОП загалом є безпечним і таким, що забезпечує реалізацію прав та інтересів здобувачів. Недоліком є недостатньо системне практичне інформування здобувачів про наявні механізми підтримки, звернення й реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання та інших конфліктних ситуацій.

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

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

Освітнє середовище та матеріальні ресурси університету в цілому дають можливість досягнення результатів навчання за ОП. Позитивною практикою є розвинена цифрова система «Сократ» і платформа дистанційного навчання Moodle; наявність філій кафедри на підприємствах харчової галузі; доступ до міжнародних наукометричних баз; функціонування каналів зворотного зв'язку та підтримки здобувачів. Рівень відповідності освітнього середовища та матеріальних ресурсів ОП підкритеріям 7.1–7.6 – В.

### **Недоліки**

ЕГ виявила поодинокі випадки використання російської мови в окремих навчально-методичних матеріалах, розміщених в електронному освітньому середовищі. Недолік не є системним, був оперативно усунутий під час проведення акредитаційної експертизи та не свідчить про загальну невідповідність освітнього середовища вимогам критерію. Потребує подальшого розвитку системне інформування здобувачів про доступні механізми психологічної, соціальної та інклюзивної підтримки.

### **Рекомендації**

Гаранту ОП та науково-педагогічним працівникам посилити внутрішній моніторинг змісту електронних навчальних курсів, презентацій, відеоматеріалів, конспектів лекцій. Продовжити оновлення лабораторного обладнання й програмного забезпечення; посилити популяризацію сервісів психологічної підтримки, антикорупційних процедур і механізмів звернення; систематично моніторити доступність освітнього середовища для осіб з особливими освітніми потребами.

## **Рівень відповідності Критерію 7.**

Рівень В

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

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

ЕГ встановила, що у ВНАУ сформовано дієву систему внутрішнього забезпечення якості освітньої програми, яка охоплює процедури її розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду. Зазначені процедури регламентуються Положенням про розроблення, затвердження та оновлення освітніх програм у ВНАУ: <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/POZ.pdf>. Перегляд ОП здійснюється не рідше одного разу на рік із залученням гаранта, робочої групи, НПП, здобувачів, роботодавців та інших стейкхолдерів. За результатами останнього перегляду ОП оновлено зміст обов'язкових компонентів: виведено окремі дисципліни, зміст яких дублювався або був інтегрований в інші ОК, та введено більш прикладну дисципліну «Технологічне

обладнання та автоматизація виробництв процесів харчових технологій», що посилює інженерно-технологічну складову підготовки.

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

ЕГ підтверджує, що здобувачі вищої освіти залучені до перегляду ОП як партнери через участь у робочій групі, розширених засіданнях кафедри, органах студентського самоврядування та регулярних анонімних онлайн-опитуваннях: <https://surl.li/zdvxrm>. Прикладом урахування пропозицій здобувачів є введення до переліку вибіркових компонентів дисципліни «Основи тваринництва» за пропозицією здобувачки Чемес А. Участь студентського самоврядування врегульована відповідним Положенням: [https://vsau.org/assets/images/general/files/Polozhennia\\_pro\\_studentske\\_samovriaduvannia\\_VNAU.pdf](https://vsau.org/assets/images/general/files/Polozhennia_pro_studentske_samovriaduvannia_VNAU.pdf).

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

Роботодавці безпосередньо та/або через свої об'єднання залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості ЕГ встановила, що роботодавці залучені до перегляду та оновлення ОП через участь у Раді стейкхолдерів, робочій групі, рецензуванні ОП, опитуваннях, зустрічах із здобувачами та викладачами, проведенні гостьових лекцій, практичних занять, екскурсій і наданні баз практики. Така взаємодія має не лише формальний, а й практичний характер, оскільки окремі пропозиції роботодавців були враховані у змісті освітньої програми. Зокрема, за пропозиціями представників роботодавців до переліку обов'язкових освітніх компонентів було включено або актуалізовано такі ОК: «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю» — з урахуванням пропозиції представника ТОВ «Вінницька птахофабрика»; «Харчова хімія» — з урахуванням пропозиції головного технолога ТОВ «Агрона Фрут»; «Технологічне обладнання та автоматизація виробничих процесів харчових технологій» — з урахуванням пропозиції представника ПрАТ «Вінницький олійно-жировий комбінат». Такі зміни спрямовані на посилення підготовки здобувачів у питаннях якості та безпечності харчової продукції, технологічної хімії, автоматизації, обладнання та сучасних виробничих процесів. Позитивною практикою є те, що співпраця з роботодавцями реалізується не лише на етапі перегляду ОП, а й під час її безпосередньої реалізації через проведення гостьових лекцій, занять на виробництві, практичної підготовки та професійної орієнтації здобувачів. Водночас ЕГ встановила, що результати врахування пропозицій роботодавців не завжди достатньо системно відображені у зведених матеріалах моніторингу ОП та не завжди оприлюднюються у форматі, який дає змогу простежити зв'язок між пропозицією, прийнятим рішенням і внесеною зміною.

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

Позитивною практикою ВНАУ є збирання інформації про випускників через онлайн-опитування, які акумулюють відомості про рік закінчення, освітній ступінь, місце роботи та посаду. Така інформація збирається з метою моніторингу кар'єрного розвитку випускників, аналізу траєкторій їх працевлаштування, оцінювання відповідності змісту ОП потребам ринку праці, визначення актуальності освітніх компонентів, посилення практичної підготовки та розширення співпраці з роботодавцями. ЕГ встановила, що випускники різних років працюють у сфері харчових виробництв, контролю якості, лабораторної діяльності, технологічного супроводу, ресторанного господарства та суміжних галузях. Зокрема, Давидюк Н. О., Кадькало В. А. і Немеровська Н. В., випускники 2018 року, працюють на посадах продавця, укладальника-пакувальника у ПрАТ «Рошен» та лаборантом у ТПК ВНАУ. Серед випускників 2019 року Івасик О. Л. працює провідним інженером у ВНАУ, а Сторожук Н. О. — майстром на Тульчинському масло-сирзаводі «ТЕРРА ФУД». Серед випускників 2020 року ЕГ відзначає широкий спектр посад: Гадомська О. О. працює мерчендайзером у ТОВ «Аквафрост», Грушецька Н. В. — техніком-технологом зі зберігання та переробки зерна у ТОВ «ЕК «Кусто Агро»», Григор'єва В. М. — молодшим майстром на переробному комплексі ТОВ «Вінницька птахофабрика», Фаб'янчук Г. В. — лаборантом у ПрАТ «Інфузія», Гончарук Л. Ф. — оператором у ПрАТ «Вінницький ОЖК», Христич А. В. — інспектором з контролю якості, Третяк В. С. — менеджером у ТОВ «Агротитан». Серед випускників останніх років простежуються приклади професійної реалізації у сфері якості та виробництва: Дума М. Ю. працює завідувачкою лабораторії у ТОВ «Калинівський маслосирзавод», Побережний Б. А. — на переробному комплексі ТОВ «Вінницька птахофабрика», Шалавінський М. П. — шефом у ресторані «Батискаф», Полуведько Д. С. — інспектором з контролю якості в МХП, Лукіячук Я. В. — у відділі якості ТОВ «Тульчин'мясо», Баранова Ю. В. — у ВСП ТПФК ВНАУ. Зібрана інформація підтверджує професійну реалізацію випускників ОП як на підприємствах харчової промисловості, так і в суміжних сферах, зокрема в лабораторіях контролю якості, лабораторному супроводі, ресторанному господарстві та освітніх закладах.

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

ЕГ встановила, що система забезпечення якості ВНАУ реагує на результати моніторингу ОП, зокрема через аналіз опитувань заінтересованих сторін, перегляд робочих програм, навчально-методичного забезпечення, відповідності ОП стандарту вищої освіти та результатів взаємовідвідування занять. Результати анкетування свідчать про позитивну динаміку розвитку ОП: <https://surl.li/xyjfut>.

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

Результати зовнішнього забезпечення якості враховуються під час удосконалення ОП. Зокрема, за результатами акредитацій інших ОП ВНАУ упорядкував інформацію на сайті, оновив нормативну базу, удосконалив систему вибору вибіркових дисциплін, активізував визнання результатів неформальної освіти та академічну мобільність: <https://vsau.org/studentamm/vibirkovi-disciplini>, <https://surl.li/gbpbcd>, <https://surl.li/awkrck>

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

ЕГ підтверджує формування в академічній спільноті ВНАУ культури якості освіти, що проявляється у колегіальному ухваленні рішень Вченою радою, функціонуванні АСУ «Сократ», діяльності рад стейкхолдерів, відкритих заняттях, взаємовідвідуванні, систематичних опитуваннях здобувачів та залученні НПП, роботодавців і випускників до розвитку ОП: <https://surl.li/dpvhmw>, <https://surl.li/ykfhwq>, <https://surl.li/lgiyjk>

## **Загальний аналіз щодо Критерію 8:**

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

ЕГ встановила, що у ВНАУ функціонує система внутрішнього забезпечення якості освітньої програми, яка охоплює процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП. До процесів забезпечення якості залучаються здобувачі, роботодавці, випускники, академічна спільнота, гарант ОП, робоча група та відповідні структурні підрозділи університету. Позитивними практиками за критерієм є регулярний перегляд ОП, функціонування Ради стейкхолдерів, залучення роботодавців до оновлення змісту ОП і проведення освітнього процесу, врахування окремих пропозицій роботодавців у змісті обов'язкових ОК, проведення опитувань здобувачів і стейкхолдерів, підтримання зв'язку з випускниками, а також використання результатів зворотного зв'язку для вдосконалення ОП. За результатами експертизи ОП загалом відповідає вимогам підкритеріїв 8.1–8.7 на рівні В. Водночас подальшого вдосконалення потребує документування та оприлюднення результатів моніторингу ОП, зокрема відображення врахованих і відхилених пропозицій стейкхолдерів, а також системне використання даних про кар'єрні траєкторії випускників для оновлення змісту ОП.

### **Недоліки**

Результати врахування пропозицій роботодавців, випускників та інших стейкхолдерів не завжди достатньо системно документуються й оприлюднюються у форматі, який дає змогу простежити зв'язок між пропозицією, прийнятим рішенням і внесеною зміною до ОП. Дані про працевлаштування, професійну адаптацію та кар'єрне зростання випускників різних років використовуються в межах внутрішнього забезпечення якості недостатньо системно.

### **Рекомендації**

До 01.09.2026 запровадити у матеріалах моніторингу ОП окрему таблицю обліку пропозицій стейкхолдерів із зазначенням джерела пропозиції, змісту пропозиції, рішення робочої групи, форми врахування або підстав відхилення. До 01.12.2026 систематизувати збір і аналіз інформації про випускників різних років, зокрема щодо місця працевлаштування, професійного зростання, відповідності здобутих компетентностей потребам професійної діяльності та пропозицій щодо оновлення ОП. Починаючи з 2026/2027 навчального року, щорічно використовувати узагальнені дані про кар'єрні траєкторії.

## **Рівень відповідності Критерію 8.**

Рівень В

### **Критерій 9. Прозорість та публічність:**

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

ЕГ встановила, що у Вінницькому національному аграрному університеті загалом забезпечено прозорість і публічність реалізації ОП. Основні документи, які регулюють права та обов'язки учасників освітнього процесу, розміщені у відкритому доступі на офіційному вебсайті ВНАУ в розділі «Публічна інформація»: <https://vsau.org/publiczna-informacziya>. Зокрема, оприлюднено Статут ВНАУ, Колективний договір, зміни до нього, установчі, фінансові, звітні документи та положення, що регламентують організацію освітнього процесу: <https://vsau.org/assets/images/general/files/STATUT-VNAU.pdf>, <https://vsau.org/assets/images/general/doc-2023-2024/Kolektivnyy-dohovir.pdf>. ЕГ підтверджує, що у ЗВО визначено чіткі та зрозумілі правила і процедури, які регулюють права та обов'язки здобувачів вищої освіти, НПП, адміністрації та інших учасників освітнього процесу. Доступність цих документів забезпечується через офіційний сайт університету, що дає змогу учасникам освітнього процесу своєчасно ознайомлюватися з актуальними нормативними матеріалами. Під час реалізації ОП зазначені правила застосовуються послідовно, що підтверджується наявністю відкрито оприлюднених положень, регламентів і локальних нормативних актів

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

ВНАУ забезпечує оприлюднення проєкту освітньої програми для громадського обговорення та отримання зауважень і пропозицій від заінтересованих сторін. Відповідна інформація розміщена на офіційному вебсайті університету: <https://surl.li/tlxlfv>. Це створює можливість для здобувачів, роботодавців, випускників, академічної спільноти та інших стейкхолдерів долучитися до вдосконалення змісту ОП до її затвердження або внесення змін.

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

ЕГ підтверджує, що на вебсайті ВНАУ оприлюднено інформацію про освітню програму, яка загалом забезпечує інформування заінтересованих сторін та суспільства щодо змісту й основних умов її реалізації. У відкритому доступі надано освітню програму, навчальні плани для денної форми навчання, силабуси навчальних дисциплін, а також інформацію щодо можливостей формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти: <https://surl.li/tlxlfv>. Зазначені матеріали дають змогу потенційним вступникам, здобувачам, роботодавцям і громадськості отримати уявлення про структуру ОП, її зміст, програмні результати навчання та організаційні умови освітнього процесу.

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

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

Наявність окремого розділу «Публічна інформація» з основними нормативними документами; відкритий доступ до матеріалів ОП; оприлюднення проєкту ОП для громадського обговорення; наявність інформації про навчальні плани, робочі програми дисциплін та індивідуальну освітню траєкторію здобувачів. Рівень відповідності за підкритеріями 9.1–9.3 – В.

## Недоліки

Суттєвих недоліків, які б унеможливили виконання вимог Критерію 9, ЕГ не встановила. Водночас доцільним є подальше вдосконалення навігації вебсторінки ОП та візуальне виокремлення інформації про терміни громадського обговорення, способи подання пропозицій і результати їх розгляду.

## Рекомендації

Систематично перевіряти актуальність посилань і документів на сторінці ОП; забезпечити чітке архівування попередніх редакцій ОП та проєктів для обговорення; окремо оприлюднювати узагальнені результати громадського обговорення із зазначенням урахованих пропозицій стейкхолдерів.

## Рівень відповідності Критерію 9.

Рівень В

## Критерій 10. Навчання через дослідження:

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

*не застосовується*

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

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

*не застосовується*

#### **Недоліки**

*не застосовується*

#### **Рекомендації**

*не застосовується*

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

*не застосовується*

### **IV. Інші спостереження**

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

*дані відсутні*

### **V. Підсумки**

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

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

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

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

За результатами експертного оцінювання рішенням експертної групи є **акредитація**.

*Додатки до звіту:*

<b>Документ</b>	<b>Назва файла</b>	<b>Хеш файла</b>
Додаток	<i>Додаток до звіту ЕГ Перелік суттєвих недоліків.xlsx</i>	jLLNzQPfeYYtsUWHUQ+ZJE4Xu6/lUlstz+2zZRvQ9w=

\*\*\*

Шляхом підписання цього звіту ми стверджуємо, що провели експертне оцінювання 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

**Носенко Тамара Тихонівна**

Члени експертної групи

**Дец Надія Олександрівна**

**Хричов Сергій Олександрович**