

**Мотивовані зауваження  
до звіту про результати акредитаційної експертизи освітньої програми**

**Відомості про освітню програму, що акредитується**

Реєстраційний номер акредитаційної справи	A-19-0069-33 від 01.11.2019
Назва ЗВО (ВСП ЗВО)	Сумський національний аграрний університет
ID ОП у ЄДЕБО	7532
Назва ОП, рівень вищої освіти, галузь знань і спеціальність	ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», другий (магістерський), 18 Виробництво і технології, 181 Харчові технології

1. Зауваження щодо критерію 1 (Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 1)

1.1 Враховуючи інформацію комісії, що цілі освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», сформульовані в ОПП та відомостях самооцінювання не визначають її «фокус», до того ж дублюються в інших ОП, що акредитуються в ЗВО за спеціальністю «Харчові технології». Рекомендовано під час удосконалення освітньої програми конкретизувати цілі та розкрити її унікальність.

Надаємо мотивоване зауваження 1.

В освітній програмі зазначено, що метою освітньої програми є формування спеціальних і професійних компетентностей і представлено матрицю відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми (таблиця 4) та матрицю забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми (таблиця 5), в яких визначено її «фокус». Крім того, в ОП міститься повний перелік її компонентів, до кожного з яких розроблено програми навчальних дисциплін та робочі програми навчальних дисциплін, в яких деталізовано викладено цілі навчальної дисципліни. Основний фокус освітньої програми та спеціалізації містить узагальнені цілі, з урахуванням мети і завдань кожної дисципліни.

1.2. Враховуючи інформацію комісії, про невідповідність програмних результатів навчання вимогам Національної рамки кваліфікацій для другого (магістерського) рівня. Рекомендовано під час удосконалення ОП врахувати, що магістерський рівень вищої освіти відповідає 8 рівню НРК та переглянути Положення про освітні програми, схвалене Вченою радою СНАУ та затверджене ректором, де зазначено, що другий (магістерський) рівень вищої освіти відповідає 7 рівню НРК

(<https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/Положення-про-СНАУ.pdf>).

Освітні-програми-

Надаємо мотивоване зауваження 2.

У відомостях про самооцінювання не було вказано посилання на Положення про освітні програми, схвалене Вченою радою СНАУ та затверджене ректором, (<https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/Положення-про-Освітні-програми-СНАУ.pdf>).

В розділі 9 «Прозорість і публічність» інформацію про освітню програму (включаючи її цілі, очікувані результати навчання та компоненти) надано за посиланням на освітню програму, в якій зазначено програмні результати навчання (таблиця 7.), які відображають опис 8 кваліфікаційного рівня відповідно до Постанови КМУ (від 23 листопада 2011 р. № 1341) «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій»

[http://docs.snau.edu.ua/documents/education/programms/food/181\\_НТ\\_ТМО\\_Magistr.pdf](http://docs.snau.edu.ua/documents/education/programms/food/181_НТ_ТМО_Magistr.pdf)

1.3. Враховуючи рекомендацію комісії, під час удосконалення ОП розробити матрицю відповідності ПРН відповідним освітнім компонентам, користуючись рекомендаціями Положення про освітні програми Сумського національного аграрного університету.

Надаємо мотивоване зауваження 3.

Освітня програма «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» була затверджена вченою радою Сумського національного аграрного університету 23.04.2018 року (Протокол № 10), а Положення про освітні програми Сумського національного аграрного університету 16.10.2019 року (Протокол №3). Матрицю відповідності ПРН відповідним освітнім компонентам, складали користуючись Методичними рекомендаціями щодо розроблення стандартів вищої освіти (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від «21» грудня 2017 № 1648)

[/ https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/rekomendatsii-1648.pdf](https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/rekomendatsii-1648.pdf)

1.4. Враховуючи інформацію комісії, щодо відсутності еволюція в наданих ОПП за 2016-2018 роки, вони за змістом дублюють одна одну з тими ж неточностями, описками та помилками.

Надаємо мотивоване зауваження 4.

Зміст освітньої програми протягом 2016-2018 років не змінювався, але змінювався зміст її компонентів, який обговорювався і затверджувався під час засідань кафедри (Протокол №14 від 15.05.2019; Протокол №16 від 02.05.2018; Протокол №16 від 22.05.2017). У відомостях про самооцінювання (Розділ 4. «Навчання і викладання за освітньою програмою») зазначено, що при підготовці навчально-методичних комплексів 10% лекційного матеріалу підлягають оновленню згідно контрактних зобов'язань викладачів.

Таким чином, на нашу думку, виставлена оцінка «Е» є заниженою і вважаємо за доцільне переглянути її з метою підвищення.

2. Зауваження щодо критерію 2 (Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 2).

2.1. Враховуючи інформацію комісії, що визначені в ОПП загальні компетентності не корелюють з описом відповідного рівня НРК і не відповідають проекту ЄС Tuning. Матриця забезпечення ПРН не відтворює зв'язок із освітніми компонентами, а у відомостях самооцінювання наведено загальні та фахові компетентності, які мають бути досягнуті під час вивчення певних обов'язкових компонентів, що унеможливорює сприйняття здобувачем та стейкхолдерами рівня забезпечення даною ОП програмних результатів навчання. Недостатній рівень обґрунтованості включення певних освітніх компонентів до структури ОП. Рекомендовано переглянути компетентності, ПРН, матрицю відповідності, структурно-логічну схему та перелік освітніх компонентів під час удосконалення ОП.

Надаємо мотивоване зауваження 1.

Програмні результати навчання представлені в ОП (таблиця 7) відповідають за змістом компетентностям Другого (магістерського) рівня вищої освіти (8 РНРК).

Відповідно до Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти складання освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки молока» здійснювалося, базуючись на компетентісному підході, закладеному в основу Болонського процесу та міжнародного Проекту Європейської Комісії «Гармонізація освітніх структур в Європі» (Tuning Educational Structures in Europe, TUNING).

Відповідно до Методичних рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти рекомендованим є вибір спеціальних (фахових, предметних) компетентностей з переліків проекту TUNING (які, проте, не є вичерпними). Орієнтовна кількість спеціальних компетентностей, як правило, не перевищує 10-20 з урахуванням рівня освіти і передбачено встановлення додаткових обов'язкових компетентностей відповідно до вимог професійних стандартів. В таблиці 4 освітньої програми представлено додаткові компетентності, як «Спеціальні (фахові) компетентності». У відомостях про самоцінювання в частині додатків представлено (Таблиця 3. Матриця відповідності).

2.2. Враховуючи інформацію комісії, щодо невідповідності змісту виробничої практики програмі. Рекомендовано переглянути підхід до організації виробничої і дослідницької практик шляхом їх організації не лише на базі ЗВО, а й залучення провідних наукових установ та підприємств харчової промисловості.

Надаємо мотивоване зауваження 2.

Програма виробничої практики для студентів 1 м курсу факультету харчових технологій зі спеціальності 181 «Харчові технології» є основним навчально-методичним документом для студентів і керівників від навчального закладу і бази практики. Відповідно до цієї програми базами практики можуть бути науково-дослідницькі лабораторії та підприємства харчування, які переробляють харчову сировину (м'ясо, молоко, рибу, овочі, крупи, тощо), як для безпосереднього споживання, так і напівфабрикатів для подальшого використання в харчуванні. Підприємства можуть бути будь-якої форми власності та підпорядкування.

«Програма та методичні рекомендації до виробничої практики для студентів 1 м курсу» відображає зміст виробничої практики і представлена в самоаналізі (таблиця 1 в частині додатків)

2.3. Враховуючи рекомендацію комісії, щодо розробки підходів стосовно розвитку soft skills у здобувачів ОП та викладачів.

Надаємо мотивоване зауваження 3. Зміст основних нормативних документів (представлені в відомостях про самоопрацювання), які використовувалися під час розроблення ОП, враховує соціальні програмні навички (soft skills) у здобувачів ОП та викладачів. Для набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (softskills) при вивченні ряду дисциплін магістри отримують навички комунікацій, готують

презентації своїх наукових рішень, приймають участь у майстер-класах, виставках, тренінгах, конкурсах за участі провідних фахівців галузі у ЗВО та за його межами. В ЗВО організовуються гостьові лекції для здобувачів та викладачів, на базі провідних підприємств галузі проводяться виїзні заняття.

2.4. Враховуючи рекомендацію комісії, щодо необхідності розробки процедури опитування здобувачів або фокус-груп щодо обсягів самостійної роботи.

Надаємо мотивоване зауваження 4. Обсяг самостійної роботи регулюється Положення про освітній процес. Згідно вимог ECTS перелік, порядок та обсяг вивчення навчальних дисциплін (курсів) в умовах КМСОНП визначає базовий навчальний план, який створюється на основі вимог Державного стандарту підготовки фахівців зі спеціальності, а індивідуальний порядок навчання студента регулює індивідуальний (робочий) навчальний план. Обсяг самостійної роботи за всіма освітніми компонентами становить не менше 50,0 % від загального обсягу, причому положенням не передбачено проведення опитування здобувачів щодо їх оцінки обсягу самостійної роботи для належного опанування дисципліни.

Таким чином, на нашу думку, виставлена оцінка «Е» є заниженою і вважаємо за доцільне переглянути її з метою підвищення.

Щодо зауважень до інших критеріїв оцінювання ми їх приймаємо та плануємо заходи по усуненню недоліків.

Ректор

Сумського національного  
аграрного університету



В.І.Ладика