

ВИСНОВКИ

**експертної комісії Міністерства освіти і науки України
за результатами акредитаційної експертизи підготовки
здобувачів вищої освіти напряму підготовки
6.051702 «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»
у Тернопільському національному технічному університеті
імені Івана Пулюя
(ТНТУ імені Івана Пулюя)**

Згідно з Положенням про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 09.08.01 № 978 (зі змінами), та наказом Міністерства освіти і науки України від 15.05.2018 року № 682-Л «Про проведення акредитаційної експертизи» експертна комісія Міністерства освіти і науки України в період з 30 травня по 1 червня 2018 року у складі:

голови комісії Пивоварова Павла Павловича – доктора технічних наук, професора, професора кафедри технології харчування Харківського державного університету харчування та торгівлі;

члена комісії Усатюк Світлани Іванівни – кандидата технічних наук, доцента, завідувача кафедри експертизи харчових продуктів Національного університету харчових технологій

здійснила акредитаційну експертизу підготовки здобувачів вищої освіти освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» напряму підготовки 6.051702 «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» у Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя.

При проведенні акредитаційної експертизи комісія керувалася Законами України «Про освіту», «Про вищу освіту», постановою Кабінету Міністрів України від 09.08.2001р. №978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах» (із змінами, внесеними згідно з Постановами Кабінету Міністрів України від 31.10.2011 № 1124, від 15.08.2012 № 801, від 18.09.2013 №692, від 27.05.2014 №507), наказами Міністерства освіти та науки, молоді та спорту України від 29.11.2011 №1377 «Про внесення змін до наказу Міністерства освіти і науки України № 847 від 24.12.2003», №689 «Про затвердження Державних вимог до акредитації напряму підготовки, спеціальності та вищого навчального закладу» від 13.06.2012 р, Постановою КМУ № 1187 від 30.12.2015 року «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти», наказом Міністерства освіти і науки України від 15.05.2018 року № 682-Л «Про проведення акредитаційної експертизи» та листів Міністерства освіти і науки України від 11.10.2013 №1/9-711, від 21.10.2013 №1/9-733, від 23.10.2013 №1/9-774 «Щодо змін у сфері акредитації та ліцензування (далі – нормативи та вимоги).

У процесі експертизи комісія розглянула матеріали самоаналізу Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя (надалі – Університет) з підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.051702 «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»; переглянула установчі документи, матеріали освітньої діяльності; розглянула освітньо-кваліфікаційну характеристику, освітньо-професійну програму, засоби діагностики, навчальний план підготовки здобувачів вищої освіти заявленого

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

напряму підготовки; проаналізувала зміст, організацію навчально-виховного процесу, форми і методи контролю навчання студентів, а також кваліфікаційний рівень керівного і науково-педагогічного складу університету та випускової кафедри, матеріали інформаційно-методичного та матеріально-технічного забезпечення; провела вибірковий контроль комплексних контрольних робіт, звітів з практики; курсових робіт, здійснила оцінювання рівня знань та умінь студентів шляхом проведення комплексних контрольних робіт зі студентами акредитованого напряму підготовки.

За підсумками експертного оцінювання безпосередньо на місці комісія констатує:

1. Загальна характеристика Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя і напряму підготовки та напряму підготовки 6.051702 «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя (Університет) є вищим закладом освіти технічного профілю в Тернопільській області, створеним з метою підготовки інженерних кадрів для регіону і функціонуючим у відповідності з чинним законодавством та Статутом університету.

Повні юридичні та поштові реквізити університету:

46001, Україна, м. Тернопіль, вул. Руська, 56

Тел.: +380 352 524181, факс: +380 352 254983

Ідентифікаційний код: 05408102

Наявність оригіналів основних установчих та реєстраційних документів

Експертна комісія перевірила правові підстави для здійснення освітньої діяльності в Університеті, а також відповідність копій документів в акредитаційній справі їх оригіналам. Зокрема, Університет надав експертній комісії для перевірки оригінали таких документів:

1. Статут Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, прийнятий рішенням конференції трудового колективу 26.11.2014 р., зареєстрований та затверджений від 03.04.15 р. № 392, Міністерством освіти і науки України.

2. Витяг з Єдиного державного реєстру юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців від 13.05.2015 р.

3. Постанова Ради Міністрів України №48 від 27 лютого 1991 р. про реорганізацію Тернопільського філіалу Львівського політехнічного інституту в

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

самостійний вищий навчальний заклад – Тернопільський приладобудівний інститут.

4. Постанова Кабінету Міністрів України №1563 від 30 грудня 1996 року про створення на базі Тернопільського приладобудівного інституту імені Івана Пулюя Тернопільського державного технічного університету імені Івана Пулюя.

5. Указ Президента України №1024/2009 від 11 грудня 2009 року про надання університету статусу національного.

6. Витяг ВО № 00166-016601 з Єдиної державної електронної бази з питань освіти щодо здійснення освітньої діяльності закладу освіти у сфері вищої освіти від 13.05.2017 р. (наказ МОН України від 10.05.2017 р. № 91-л)

7. Свідоцтва про право власності на нерухоме майно, витяги з державного реєстру речових прав на нерухоме майно про реєстрацію прав та їх обтяжень.

8. Державні акти на право постійного користування землею.

9. Сертифікат Міністерства освіти і науки України серії РД-IV № 2072267 про акредитацію Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя за статусом вищого закладу освіти IV (четвертого) рівня від 04.09.2014 р.

10. Наказ ТНТУ №4/7-945 від 30.12.2015 про об'єднання (реорганізацію) факультетів університету.

Історія університету починається з 1960 року, коли наказом міністра вищої та середньої спеціальної освіти Української РСР №84 від 11 березня 1960 року в Тернополі було створено загальнотехнічний факультет Львівського політехнічного інституту. На базі факультету наказом МВССО Української РСР № 245 від 15 травня 1964 року створено Тернопільський філіал Львівського політехнічного інституту у складі двох факультетів.

Постановою Кабінету Міністрів України №1563 від 30 грудня 1996 року на базі Тернопільського приладобудівного інституту імені Івана Пулюя створено Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя.

11 грудня 2009 року за вагомий внесок у розвиток національної освіти і науки та враховуючи загальнодержавне і міжнародне визнання результатів діяльності ТДТУ, указом №1024/2009 Президента України університету надано статус національного.

З 2007 року ректором університету є Ясній Петро Володимирович, доктор технічних наук, професор, заслужений діяч науки і техніки України.

Університет посідає високі рейтингові місця серед ВНЗ України. Підтвердженням цього є 29 місце (10-й серед технічних ВНЗ України) у 2014 році за рейтингом ТОП-200 серед 200 ВНЗ України. За консолідованим рейтингом інформаційного ресурсу «Освіта» в 2015 році університет увійшов до Прем'єр-ліги, посівши 17 місце із 299 ВНЗ України, і 5 місце серед вишів Західного регіону.

З 1999 року ТНТУ повний член Європейської Асоціації Університетів – організації, що є основним представницьким органом вищих навчальних закладів у Європі.

16.09.2005 року у м. Болонья (Італія) ТНТУ приєднався до європейської декларації вищих навчальних закладів Великої Хартії Університетів – Magna Charta Universitatum.

З 2005 року в університеті застосовуються технології електронного та дистанційного навчання на базі програмного продукту ATutor (Університет Торонто, Канада), діє Центр дистанційного навчання, на який покладено функції розроблення, запровадження та координації зусиль із впровадження інформаційних технологій в освітній процес.

До структури університету входять три коледжі (Технічний коледж ТНТУ; Гусятинський коледж ТНТУ; Зборівський коледж ТНТУ), 5 факультетів і 36 кафедр.

Спектр напрямів та спеціальностей, з яких університет здійснює підготовку охоплює 12 галузей знань. У виші ліцензована підготовка фахівців за освітнім ступенем «бакалавр» з 28 спеціальностей, «магістр» з 29 спеціальностей денної, заочної, дистанційної та екстернатної форм навчання.

Навчальний процес в університеті забезпечує професорсько-викладацький склад у кількості 463 особи, серед яких докторів наук, професорів – 58, кандидатів наук, доцентів – 274. Професорсько-викладацький склад, що має наукові ступені та вчені звання доктора, професора чи кандидата наук, доцента, складає 71,7 % від усього викладацького колективу.

Основними завданнями науково-дослідної діяльності ВНЗ є розвиток фундаментальних, пошукових і прикладних досліджень; виконання держбюджетних і госпдоговірних робіт; науково-виробнича діяльність; упровадження наукових розробок у виробництво; підготовка науково-педагогічних кадрів; упровадження результатів наукових досліджень у навчальний процес.

В університеті значна увага приділяється впровадженню наукових розробок у виробництво. За останні роки науковцями розроблено й упроваджено понад 20 наукових розробок – у галузі супутникового зв'язку, медичного приладобудування, машинобудування, нових матеріалів, зміцнення металів тощо.

Науково-технічна бібліотека навчального закладу складається з бібліотек безпосередньо університету, Технічного, Гусятинського та Зборівського коледжів і філіалу, при АК “Ватра”. Фонди бібліотеки налічують близько 225522 документів, у тому числі: книжковий фонд – 177494; навчальної – 166022; наукової – 43424; художньої – 16076.

У бібліотеці є патентний фонд, що дає можливість здійснювати первинний патентний пошук. Реалізовано отриманий на конкурсних засадах від Міжнародного фонду «Відродження» грант на автоматизацію бібліотеки й створення комп'ютерної бази даних із бібліографії. Створено автоматизовані робочі місця, електронний каталог, власний електронний бібліотечний фонд

(понад 5 тис. найменувань), забезпечено доступ через мережу Internet до електронних бібліотек України й світу.

ТНТУ, є засновником і провідним закладом обласного навчального об'єднання "Технічні кадри", малої Академії наук, навчально-наукових виробничих комплексів: "Центр автомобільного транспорту", "Світло", "Газда", "Достаток", "Агромаш", "Комп'ютер", "Профорієнтація".

Підготовка фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» напряму підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" в ТНТУ ім. І. Пулюя здійснюється випусковою кафедрою харчової біотехнології і хімії.

Матеріально-технічна база кафедри харчової біотехнології і хімії знаходиться у складі факультету інженерії машин, споруд та технологій ТНТУ, який володіє достатнім аудиторним фондом. Усі лабораторні та практичні заняття не за профільними дисциплінами проводяться на базі аудиторного фонду та матеріально-технічної бази університету. Лабораторні й практичні роботи з фахових дисциплін проводяться у власних спеціалізованих лабораторіях кафедри харчової біотехнології і хімії корпусу №2 та №5 ТНТУ ім. І. Пулюя.

Усього в процесі підготовки студентів, які навчаються за напрямом підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції", використовується загальна площа аудиторій 338,3 м².

До стратегії підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр за напрямом підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" входить також завдання оптимізації складу науково-педагогічного персоналу. Кадрова політика передбачає забезпечення вікової наступності для того, щоб постійно мати працездатний творчий колектив.

Для підготовки бакалаврів за напрямом підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" на кафедрі харчової біотехнології і хімії сформований кваліфікований колектив науково-педагогічних кадрів, де частка викладачів з науковими ступенями та вченими званнями складає 77,77% від загальної кількості.

До навчального процесу залучаються науково-педагогічні працівники не тільки випускової кафедри, а й інших кафедр університету.

Навчальні плани розроблено згідно чинного законодавства України, підготовка ведеться відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційних характеристик бакалавра.

Актуалізація та забезпечення змісту освіти фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня "бакалавр" за напрямом підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" здійснюється за рахунок проведення науково-методичних семінарів, підвищення кваліфікації викладацького складу у провідних навчальних та наукових закладах за даною спеціальністю, залучення до навчального процесу науковців, провідних викладачів вищих навчальних закладів регіону.

Кафедра харчової біотехнології і хімії систематично і без порушень забезпечує підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» за

напрямом підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції". Згідно витягу ВО № 00166-016601 з Єдиної державної електронної бази з питань освіти щодо здійснення освітньої діяльності закладу освіти у сфері вищої освіти від 13.05.2017 р. (наказ МОН України від 10.05.2017 р. № 91-л) ліцензований обсяг напряму підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" в ТНТУ становить 50 осіб.

Висновок: надана Університетом інформація до Міністерства освіти і науки України є достовірною. Всі документи, що підтверджують правові підстави для здійснення ним освітньої діяльності, відповідають вимогам Міністерства освіти і науки України і є у наявності.

2. Формування контингенту студентів

Контингент студентів напряму підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» сформовано з числа випускників загальноосвітніх шкіл (ЗОШ), гімназій, ліцеїв, коледжів у західному регіоні України та інших областей.

Для формування контингенту випускова кафедра харчової біотехнології і хімії приділяє особливу увагу професійно-орієнтаційній роботі та здійснює її у відповідності до прийнятих в Університеті процедур професійної орієнтації, а саме: участь у проведенні Днів відкритих дверей; організація проведення олімпіад з профільних дисциплін; тижні популяризації факультетів та окремих спеціальностей; індивідуальна та колективна робота з випускниками шкіл, гімназій, ліцеїв та інших закладів освіти Західного регіону України; участь у спеціалізованих виставках; презентації; семінари; круглі столи; конференції (різні за масштабами та напрямками).

Для залучення найбільшої кількості потенційних абітурієнтів інформація про всі профорієнтаційні заходи оприлюднюється на сайті Університету, у довідниках вищих навчальних закладів, де відображена структура Університету та спеціальності, за якими здійснюється підготовка та пріоритетність вибору саме цього навчального закладу для навчання.

Співробітниками кафедри створено сайт кафедри (hb.tntu.edu.ua), на якому можна ознайомитись з історією кафедри, працівниками (викладачами і допоміжним персоналом), анотацією до дисциплін, що вивчаються впродовж усіх років навчання на кафедрі харчової біотехнології і хімії, новинами і т.д.

З метою вивчення потреби у фахівцях кафедра підтримує тісні зв'язки з багатьма підприємницькими структурами області і регіону, з якими укладено довгострокові договори про співпрацю та спільну діяльність з підвищення якості підготовки молодих спеціалістів у відповідності до потреб підприємств.

Зважаючи на динамічність зовнішніх чинників, необхідність впровадження інновацій, науково-педагогічні працівники кафедри харчової

біотехнології і хімії приділяють суттєву увагу питанням корегування компетентності фахівців відповідно до потреб підприємств.

Встановлено, що колективом кафедри не в повній мірі використано можливості залучення до формування контингенту ресурс випускників ВНЗ I-II рівня акредитації.

Дані про формування контингенту студентів кафедри зведені у таблиці 1.

Таблиця 1

Показники формування контингенту студентів
за напрямом 6.051702 «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»
Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя

№ п/п	Показник	Роки		
		2014	2015	2016
1	2	3	4	5
1	Ліцензований обсяг підготовки: – денна форма навчання – заочна форма навчання	50 -	50 -	50 -
2	Прийнято на навчання, всього (осіб) – денна форма навчання в т.ч. за держзамовленням: – заочна форма навчання в т.ч. за держзамовленням – нагороджених медалями, або тих, що отримали диплом з відзнакою – таких, які пройшли довгострокову підготовку і профорієнтацію – зарахованих на пільгових умовах, з якими укладені договори на підготовку	7 2 - - - - -	10 5 - - - -	- - - - -
3	Подано заяв на одне місце за формами навчання денна заочна	0,78 -	2,46 -	- -
4	Конкурс абітурієнтів на місця держзамовлення денна форма заочна форма	- -	24,6 -	- -
5	Кількість випускників ВНЗ I-II рівнів акредитації, прийнятих на скорочений термін навчання на: денну форму заочну форму	- -	- -	- -

Висновок: експертна комісія вважає, що в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя впродовж останніх 4-ох років склалася цілеспрямована система формування контингенту студентів напряму підготовки 6.051702 «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції». Комісія провівши експертизу наданої документації, встановила, що під час організації і проведення прийому студентів дотримуються законодавчі вимоги, ліцензований обсяг прийому не перевищується, ведення ділової документації відповідає

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

вимогам. Відсутність набору студентів напряму підготовки 6.051702 «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя з 2016 році пов'язана із об'єднанням напряму підготовки 6.051702 «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» зі спеціальністю 181 «Харчові технології» відповідно до наказу МОН України № 1151 від 06.11.2015» Про особливості запровадження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти», затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року № 266.

3. Зміст підготовки фахівців

Експертна комісія перевірила документи, що відображають зміст підготовки здобувачів вищої освіти заявленим напрямом підготовки. Навчальні плани підготовки фахівців розроблені на базі освітньо-професійних програм (ОПП), які узгоджені з вимогами Міністерства освіти і науки України.

Діючими навчальними планами підготовки фахівців ОКР «бакалавр», реалізується принцип неперервності підготовки і передбачено вивчення різноманітних дисциплін, які розділено на цикли загальної підготовки, професійної та практичної підготовки за переліком освітньо-професійної програми (цикли передбачають блоки нормативних і вибіркових дисциплін).

Робочим навчальним планом для самостійного вивчення окремих тем та розділів дисциплін відводиться від 1/3 до 2/3 навчального часу. Співвідношення навчальних годин між різними групами дисциплін та аудиторними і позааудиторними заняттями відповідає нормативам.

Всі дисципліни, передбачені навчальними планами підготовки бакалаврів за напрямом підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" забезпечені робочими програмами, які визначають їх інформаційний обсяг, рівень сформованості вмінь та знань, завдання для самостійної роботи студента, перелік рекомендованих підручників, інших методичних та дидактичних матеріалів, критерії успішності навчання та засоби діагностики успішності навчання. Робочі програми розглянуто та затверджено на засіданні кафедр, які забезпечують викладання відповідних дисциплін, схвалено методичними комісіями факультетів, узгоджено з випускаючою кафедрою та затверджено першим проректором.

Діючими навчальними планами передбачено проведення різних видів контролю знань студентів впродовж всього періоду навчання: систематичні модульні контролю, міжсесійні атестації і рейтингова система оцінювання знань студентів, заліки, екзамени тощо.

Програма підготовки бакалавра триває чотири роки по два семестри в кожному році (перший рік – 16-18 тижнів, другий рік – 16-18 тижнів, третій рік – 16-18 тижнів, четвертий рік – 16-14 тижнів) та передбачає проходження фахово-ознайомлювальної практики тривалістю 1 тиждень (після 2 семестру), хіміко-аналітичної – 2 тижні (після 4 семестру), технологічної – 2 тижні (після 6 семестру) та фахової – тривалістю 7 тижнів (після 8 семестру). Завершується

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

підготовка бакалавра екзаменом з фаху. Навчальне навантаження не перевищує 30 годин на тиждень. За час навчання бакалаври виконують 4 курсових роботи.

Всі види практик зведені у комплексну програму наскрізної практики, яка є однією із основних форм навчального процесу, спрямована на формування та виховання висококваліфікованого фахівця. Комплексна програма наскрізної практики забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практичної підготовки, системності, безперервності та наступності навчання студентів.

На кафедрі створено базу практик з виробничих підприємств м. Тернополя та Тернопільської області, відповідно до якої студенти направляються на фахово-ознайомлювальну, хіміко-аналітичну, технологічну та фахову практики.

Студенти університету мають можливість користуватись наступними бібліотечними фондами навчальних організацій і закладів: науково-технічна бібліотека ТНТУ імені Івана Пулюя; наукова бібліотека обласного центру; електронна бібліотека кафедри; інституційний репозитарій ТНТУ імені Івана Пулюя; технічна бібліотека Тернопільського центру стандартизації, метрології та сертифікації; центр навчальної літератури (з мережі ТНТУ) – (<http://www.culonline.com.ua>).

Для забезпечення оперативних потреб інформаційно-методичного забезпечення на кафедрі харчової біотехнології і хімії проводиться підготовка і випускаються спеціалізовані навчальні посібники та підручники, конспекти лекцій, методичні розробки і вказівки, створено електронну бібліотеку кафедри.

Для забезпечення оперативних потреб інформаційно-методичного забезпечення на кафедрі харчової біотехнології і хімії проводиться підготовка і випускаються спеціалізовані навчальні конспекти лекцій, методичні розробки і вказівки, які розміщені у електронному репозиторії ELARTU та на сайті дистанційного навчання (система ATutor).

У комп'ютерному класі кафедри організовано робочі місця для студентів з виходом в локальну комп'ютерну мережу та в мережу Internet. Завдяки цьому студенти мають можливість готуватися до семінарських та практичних занять, виконувати індивідуальні завдання, оформляти звіти, виконувати курсові роботи.

На випусковій кафедрі здійснюється обмін досвідом роботи, проводяться показові та відкриті лекції і заняття, науково-методичні семінари. На них обговорюються найбільш актуальні питання методики викладання дисциплін кафедри в контексті вимог вищої освіти.

Висновок: експертна комісія проаналізувала навчальні плани (нормативні та вибірккові дисципліни) на предмет їх відповідності затвердженим освітньо-кваліфікаційній характеристиці та освітньо-професійній програмі підготовки бакалаврів заявленого напрямку підготовки і дійшла висновку, що вони відповідають чинним стандартам та акредитаційним вимогам.

Комісія констатує, що зміст підготовки здобувачів вищої освіти напрямку підготовки 6.051702 «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» відповідає потребам ринку праці, при цьому дотримуються принципи безперервності, послідовності та ступневості підготовки фахівців.

4. Кадрове забезпечення навчально-виховного процесу

Експертна комісія перевірила відомості щодо кадрового забезпечення напряму підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції".

Під час перевірки у навчальному закладі експертна комісія ознайомилась з наказом з кадрових питань (особового складу) та основної діяльності, оригіналами трудових книжок, дипломами про вищу освіту, атестатами доцентів, професорів, дипломами кандидатів та докторів наук, індивідуальними планами роботи викладачів, документами, що засвідчують підвищення кваліфікації науково-педагогічного складу, який забезпечує навчальний процес.

На підставі перевірки комісія зробила висновок про достовірність даних у матеріалах самоаналізу.

Штатний професорсько-викладацький склад, що залучається до підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» напряму підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" становить 27 науково-педагогічних працівників. З них 22 (81,48 %) мають наукові ступені та вчені звання, у т.ч.: 5 (22,73 %) - доктори наук, професори та НПП зі стажем педагогічної роботи більше 10 років; 17 (77,27 %) кандидати наук, доценти.

Викладачі, що приймають участь у підготовці бакалаврів здійснюють роботу за наступними напрямками діяльності: навчальна, навчально-методична, науково-дослідна, виховна та профорієнтаційна. Для підвищення рівня навчально-виховного процесу проводяться постійно діючі наукові та методичні семінари, на яких розглядаються важливі проблеми сучасної науки, методології, методики викладання.

Викладання лекційних годин дисциплін соціально-гуманітарної підготовки здійснюють 9 (100%) штатних науково-педагогічних працівників, з них 6 (66,66%) мають наукові ступені та вчені звання, у т.ч.: 5 (55,55%) кандидати наук, доценти. Викладання лекційних годин дисциплін фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки здійснюють 8 (100%) штатних науково-педагогічних працівників, з них 7 (87,50%) мають наукові ступені та вчені звання, у т.ч.: 5 (62,5%) кандидати наук, доценти.

Викладання лекційних годин дисциплін професійної та практичної підготовки здійснюють 14 (100 %) штатних науково-педагогічних працівників, з них 11 (78,57 %) мають наукові ступені та вчені звання, у т.ч.: 3 (21,43 %) – доктори наук, професори та НПП зі стажем педагогічної роботи більше 10 років і які є співавторами навчального посібника з грифом МОН України; 8 (57,14 %) – кандидати наук, доценти.

Характеристику науково-педагогічного складу ТНТУ, що забезпечує підготовку бакалаврів напряму підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" подано у табл. 2.

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

Характеристика педагогічного складу ТНТУ, що забезпечує підготовку бакалаврів напряму підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції"

№ п/п	Показник	2017 рік
1	2	3
1.	Загальна чисельність професорсько-викладацького складу, що працює на спеціальності, (осіб) з них: докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів	27 5 17
2.	Штатна укомплектованість (всього, %): з них: докторів наук, професорів (%) кандидатів наук, доцентів (%)	100 18,52 62,96
3.	Кількість сумісників (всього) в т.ч. докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів	– – –
4.	Середній вік штатних викладачів з науковими ступенями і вченими званнями: в т.ч. докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів	46,48 52,60 45,11
5.	Кількість викладачів пенсійного віку: в т.ч. докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів	5 2 2
6.	Частка викладачів, базова освіта яких не відповідає дисципліні, що викладається (%)	–
7.	Середньорічне педагогічне навантаження викладачів (год.)	720
8.	Середня кількість лекційних годин на одного викладача	57
9.	Випускаючи кафедру очолює фахівець відповідної спеціальності: доктор наук, професор кандидат наук, доцент	+
10.	Загальна кількість докторантів за спеціальністю	1
11.	Загальна кількість аспірантів за спеціальністю	1
12.	Загальна частка викладачів, які пройшли підвищення кваліфікації за останніх 5 років (%)	100

На кафедрі харчової біотехнології і хімії працюють 15 науково-педагогічних працівників, з них 15 на постійній основі. 60% науково-педагогічних працівників кафедри мають вчені ступені і звання. З них 3 доктори наук, професори та 6 кандидатів наук, доцентів. У підготовці фахівців ОКР «Бакалавр» напряму 6.051702 «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» беруть участь 9 викладачів кафедри, в т.ч. на постійній основі 9 осіб: докторів наук, професорів

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

– 3; кандидатів наук, доцентів – 4; без наукового ступеня – 2 (докторів наук, професорів – 33,33 %; кандидатів наук, доцентів – 44,44 %).

Організація підготовки науково-педагогічних кадрів для кафедри здійснюється через аспірантуру і докторантуру.

За останні три роки викладачами кафедри захищено три кандидатські дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук. На даний час затверджено тему докторської дисертації доцента кафедри харчової біотехнології і хімії, к.т.н. Крупи О.М.

Випускники кафедри ОКР "Бакалавр" харчової біотехнології і хімії мають можливість продовжити навчання для здобуття ОР «Магістр» за спеціальністю 181 «Харчові технології», аспірантурі та захистити кандидатські (докторські) дисертації у спеціалізованих Вчених радах, в тому числі і ТНТУ.

Кадровий склад випускової кафедри харчової біотехнології і хімії проходить стажування та підвищення кваліфікації у провідних вищих навчальних закладах і наукових установах України. За результатами проходження стажування викладачами подаються науково-методичні розробки, випускаються навчальні посібники, здійснюється підготовка нових навчальних курсів тощо.

З 2012 року і по нині кафедру очолює д.б.н., професор Покотило Олег Степанович. З 2008 р. професор кафедри медичної біохімії та клініко-лабораторної діагностики ТДМУ ім. І.Я.Горбачевського, а з 2009 р. працює на посаді професора кафедри харчової біотехнології і хімії ТНТУ ім. Івана Пулюя. У 2011 р. йому присвоєно звання професора цієї ж кафедри. Покотило О.С. є членом Вченої ради ТНТУ та експертної ради з питань проведення експертизи дисертаційних робіт ДАК МОН України з біологічних наук. Член спеціалізованої вченої ради К 58.601.04, член редакційної комісії фахового журналу «Медична та клінічна хімія» у ТДМУ ім. І.Я. Горбачевського.

Комісія перевірила навчальне навантаження викладачів і зробила висновок, що кількість лекційних годин на одного викладача не перевищує 250 годин на рік, при цьому загальна кількість дисциплін не більше 5.

Експертна комісія проаналізувала відповідність спеціальностей науково-педагогічних працівників, що забезпечують навчальний процес напряму підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" наявність наукових ступенів та/або вчених звань за відповідною або спорідненою спеціальністю. Порівняльна таблиця дотримання кадрових і технологічних вимог представлена у додатку 3.

Висновок: експертна комісія засвідчує, що науково-педагогічний фаховий рівень викладачів, які забезпечують підготовку здобувачів вищої освіти напряму підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції", відповідає вимогам та критеріям, що висуваються до науково-педагогічних працівників, які здійснюють підготовку за освітнім рівнем «бакалавр» та має достатній науковий потенціал для підготовки фахівців акредитованої спеціальності.

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

5. Матеріально-технічне забезпечення навчально-виховного процесу

Експертна комісія перевірила документи на право власності та право користування основними матеріально-технічними засобами Університету, а також санітарно-технічний паспорт приміщень, і дійшла висновку, що вони відповідають вимогам до надання освітніх послуг. В Університеті є достатня кількість аудиторій, лабораторій, навчальних площ, що в цілому забезпечує існуючий обсяг підготовки фахівців, активно здійснюється робота по покращенню матеріально-технічної бази навчального процесу. Лабораторії, аудиторії та кабінети університету в достатній мірі оснащені необхідним обладнанням і приладами, матеріалами та відповідною документацією.

Стан будівель і споруд, в яких розміщені лабораторії та інші приміщення кафедри університету, відповідно до висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи, дозволів управління Держгірпромнагляду по Тернопільській області і відділу державного пожежного нагляду м. Тернополя, відповідають вимогам діючого законодавства України, які регламентують порядок провадження освітньої діяльності.

Площа будівель, що знаходяться на університеті становить 50893 м². Із них: навчальних корпусів загальною площею 33792,2 м²; три гуртожитки загальною площею 15782,7 м²; їдальні на 195 посадкових місць загальною площею 1726,9 м²; адміністративно-господарські будівлі загальною площею 1317,1 м².

У ТНТУ діють власні об'єкти соціальної інфраструктури. У тому числі: їдальня, буфети, три гуртожитки, актові зали, студентський палац, спортивні зали, стадіон, спортивні майданчики, медичний пункт, база відпочинку, басейн тощо.

На одне студентське місце припадає 2,6 м² навчально-аудиторного фонду, на 100 студентів – 31 робоче комп'ютерне місце.

В університеті працює належно оснащена бібліотека, читальні зали на 216 посадкових місць. Кількість посадкових місць у читальних залах та пунктах видачі відповідає вимогам ресурсного забезпечення функціонування вищого навчального закладу. Заняття проводяться у 35 лекційних аудиторіях, практичні та лабораторні заняття – у 118 аудиторіях і 72-х комп'ютерних класах. Крім того, комп'ютерною технікою обладнані кабінети випускових кафедр і бібліотека.

Наявні в університеті навчальні приміщення – лекційні аудиторії, аудиторії для практичних та семінарських занять забезпечені проекційною медіа технікою.

Кафедра харчової біотехнології і хімії має власні аудиторії та комп'ютерний клас. Площа аудиторного фонду, що закріплена за кафедрою, становить 338,3 м². За кафедрою харчової біотехнології та хімії закріплені аудиторії № 5-2, 5-3, 5-6, 5-10, 5-11, 5-12, 5-14, 5-15, 5-16 корпусу № 5 та аудиторії № 2-23, 2-24, 2-27, 2-28 корпусу №2, які укомплектовані комп'ютерною технікою. Аудиторія № 5-6 має мультимедійний проектор типу Epson EB-S6.

В навчальному процесі студентів кафедри також використовується аудиторний фонд 1-го, 2-го, 3-го, 4-го, 6-го, 7-го, 8-го, 9-го та 10-го навчально-лабораторних корпусів ТНТУ ім. Івана Пулюя, загальною аудиторною площею 3564,6 кв. м.

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

Висновок: Матеріально-технічна база Університету, її санітарний стан загалом та випускової кафедри зокрема, відповідають нормативним показникам акредитаційних вимог щодо забезпечення якісної професійної підготовки бакалаврів.

6. Організаційне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення навчально-виховного процесу

Навчальний процес в Університеті організований відповідно до Закону України «Про вищу освіту», Положення про організацію навчального процесу в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя, опису освітньої програми та інших нормативних документів Уряду України та Міністерства освіти і науки України, а також за робочими навчальними планами, робочими навчальними програмами дисциплін, необхідним методичним забезпеченням.

В університеті розроблено навчальні та робочі програми з усіх нормативних і вибірковок дисциплін. Робочі навчальні програми з кожної дисципліни містять виклад конкретного змісту дисципліни, послідовність, організаційні форми її вивчення. В кожній з робочих програм наведено опис навчальної дисципліни, заплановані результати навчання, програма та структура навчальної дисципліни, теми семінарських (практичних, лабораторних) занять, завдання до самостійної роботи, індивідуальні завдання, методи контролю, схема розподілу балів, рекомендована література (основна і допоміжна), інформаційні ресурси в Інтернеті.

Програми з нормативних та вибірковок дисциплін для бакалаврів на пряму підготовки розроблені кафедрами ТНТУ імені Івана Пулюя в повній відповідності з типовими програмами провідних ВНЗ галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції».

Програми з вибірковок дисциплін розроблені кафедрою харчової біотехнології і хімії та затверджені деканом факультету.

Під час роботи експертна комісія розглянула комплекси навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни, зокрема конспекти лекцій та плани практичних занять, методичні розробки з підготовки до лабораторних робіт, до самостійної роботи, питання, задачі, кейси для поточного та підсумкового контролю знань та вмінь студентів, комплексних контрольних робіт за дисциплінами. Навчально-методичний комплекс дисциплін відповідає акредитаційним вимогам.

Експертна комісія перевірила наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик та розглянула методичні вказівки щодо проходження практик.

Члени експертної комісії перевірили забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної дисципліни з навчального плану. В Університеті впроваджено систему дистанційного навчання «Atutor», де для кожної дисципліни розміщено навчальні матеріали в електронній формі, наведено фонд тестових завдань для проведення модульних контролів,

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

комплексного модульного контролю.

В Університеті існують критерії оцінювання знань і вмінь студентів, розроблені відповідно до «Положення про організацію навчального процесу у Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя», схвалені рішенням вченої ради університету та затверджені ректором.

Основними документами, що регламентують навчальний процес, є розклад занять та екзаменаційно-залікових сесій, що розроблюються на основі робочих навчальних планів. Навчальний процес в університеті проходить за розробленим розкладом на семестр, який розміщується у доступних місцях як для студентів, так і викладачів, та на офіційному веб-сайті Університету.

Підключення до локальної комп'ютерної мережі та мережі Інтернет дозволяє викладачам оперативного використовувати пошук тематичної літератури, яка використовується для проведення лекційних, практичних та лабораторних занять, підготовки наукових відеоматеріалів, які демонструють студентам на широкому форматі у мультимедійних класах, а також дистанційно спілкуватися зі студентами різних форм навчання та викладачами інших вищих навчальних закладів України.

Науково-технічна бібліотека Університету – один із основних підрозділів. У бібліотеці ТНТУ постійно проводяться конференції по автоматизації бібліотечних процесів, семінари по тематиці публікацій у інституційному репозитарії ELARTU та дистанційного навчання.

Розміщення публікацій у репозитарії ELARTU забезпечує підтримку наукової діяльності, підвищує рейтинг у науковій спільноті, відкритий доступ до результатів досліджень, відбувається зростання індексу цитування, збереження авторських прав, підвищення якості наукової комунікації. Новостворений фонд Івана Пулюя у репозитарії дозволяє зберігати, вивчати та популяризувати наукову спадщину видатного українського фізика, ім'я якого носить університет. Станом на вересень 2017 року у репозитарії опубліковано понад 3000 матеріалів.

Кожен студент має можливість самостійно працювати з методичними, технічними і комп'ютерними засобами навчання. Наявних навчально-методичних матеріалів та навчальної літератури цілком достатньо для проведення якісної підготовки фахівців.

Бібліотека ТНТУ є колективним членом Української бібліотечної асоціації. У 2010 році Університет приєднався до проекту ElibUkr «Електронна бібліотека України». З 2011 року бібліотека є членом Міжнародної асоціації науково-технічних бібліотек університетів (IATUL).

З мережі університету відкрито доступ до електронних книг Центру навчальної літератури, World eBookLibrary (понад 2 млн. електронних книг) та до найбільшого у світі видавництва наукової періодики EBSCO-Publishing. Через сайт бібліотеки надається можливість доступу до світових та українських наукових інформаційних ресурсів відкритого доступу (всього 80 баз даних, серед них 12 баз даних дисертацій).

Висновок: стан навчально-методичного та інформаційного забезпечення відповідає даним, наведеним у звіті про самоаналіз та дозволяє здійснювати

підготовку здобувачів вищої освіти напряму підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції", що відповідає сучасним вимогам. Методична література наявна у достатній кількості і є всі умови для її повсякденного використання студентами. Організація навчального процесу забезпечує державну гарантію якості.

7. Науково-дослідна діяльність

Науково-педагогічний склад кафедри харчової біотехнології і хімії поряд з навчально-методичною роботою, проводить активну наукову роботу, результати якої публікуються у періодичних виданнях, монографіях та статтях. Викладачі кафедри харчової біотехнології і хімії беруть активну участь у науково-практичних конференціях різних рівнів, що проводяться в ТНТУ ім. І. Пулюя та інших навчальних та наукових закладах України. Ряд наукових працівників кафедри у 2012-2017 роках брали участь в міжнародних конференціях, зокрема:

1. Pokotylo O.S., Kukhtyn M.D. Konferencji «Zdrowie i ekologia na co dzien» Polska Akademia Zdorowia, Rzeszow, 28.10.2114 р.

2. Кравченко Х.Ю. Роль технологічного устаткування в мікробному забрудненні харчових продуктів / Х.Ю. Кравченко, М.Д. Кухтин: Матеріали міжнародної науково-технічної конференції [“Новітні науково-технічні рішення в харчовій промисловості”]. Секція – Інноваційні питання м’ясо-молочної галузі (Львів, 2-3 березня 2015 р.) Львів: Сполум, 2015. – С. 109–110.

3. Шинкарук О.Ю. Моніторинг ефективності мийних і мийно-дезінфікуючих засобів для санітарної обробки технологічного устаткування в молочної промисловості / О.І. Шинкарук, М.Д. Кухтин, О.С. Покотило: Матеріали міжнародної науково-технічної конференції [“Новітні науково-технічні рішення в харчовій промисловості”]. секція – Інноваційні питання м’ясо-молочної галузі (Львів, 2-3 березня 2015 р.) Львів: Сполум, 2015. – С. 109–110.

4. Kukhtyn M. Main Microbiological and Biological Properties of Microbial Associations of “Lactomyces tibeticus” / O. Vichko, O. Berhilevych // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. – November – December 2016. – №7(6). – P. 1266 – 1272 (Журнал включено до наукометричної бази Scopus).

5. Kukhtyn M. D. Biotype characterization of Staphylococcus aureus isolated from milk and dairy products of private production in the western regions of Ukraine / M. D Kukhtyn, Y. V. Horyuk, V. V. Horyuk, T. Y. Yaroshenko, O. I. Vichko, O. S. Pokotylo // Regulatory Mechanisms in Biosystems. – 2017. – №3, V.8. – P. 384–388 (Журнал включено до наукометричної бази Web of Science).

6. Kukhtyn M. Formation of biofilms on dairy equipment and the influence of disinfectants on them / M. Kukhtyn, O. Berhilevych, K. Kravcheniuk, O. Shynkaruk, Y. Horiuk, N. Semaniuk // Technology and equipment of food production. – 2017. – №5/11, V.89. – P. 26–33 (Журнал включено до наукометричної бази Scopus).

7. Kukhtyn M. Some probiotic characteristics of a fermented milk product based

on microbiota of “Tibetan kefir grains” cultivated in Ukrainian household / Kukhtyn M., O. Vichko, Y. Horyuk, O. Shved, V. Novikov // Journal of Food Science and Technology. 2017. - 07 Novembe. – pp. 1–6 (Журнал включено до наукометричної бази Scopus).

8. Composition of psychrotrophic microflora of water and biofilter filler in recirculation aquaculture system on trout farm / N. Grynevych, T. Dyman, M. Kukhtyn, N. Semaniuk // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. – 2017. – Vol.8, №3. – P. 900–905 (Журнал включено до наукометричної бази Web of Science).

9. Биотехнологии пищевых продуктов / А.В. Юкало, Л.А. Сторож, Е.Е. Дацишин, В.Г. Юкало // Тезисы докладов IX Международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств», 25-26 апреля 2013 г. – Могилев (Беларусь) : МГУП. – 2013. – С. 198.

10. Rybak O. The role of milk proteins in the structure formation of dairy products / Olga Rybak // Ukrainian Food Journal. – 2014. – Vol. 3. Is. 3. – P. 350-360.

11. Investigation of water binding in sponge cake with extruded corn meal/ T. Lisovska, O. Rybak, M. Kuhtyn, N. Chorna // Ukrainian Food Journal. – 2015. – Vol. 4. Is. 3. – P. 413-422.

12. Iukalo, A. Obtaining of casein fractions by preparative ion-exchange chromatography on weak anion-exchangers / A. Iukalo, O. Tsisaryk, V. Yukalo// J. Dairy Sci. – 2015. – Vol. 98, Suppl. 2. –P. 43 (Журнал включено до наукометричної бази Scopus).

13. Юкало, А. В. Біоактивні пептиди протеїнів сироватки молока корів (*Bos Taurus*) / А. В. Юкало, К. Є. Дацишин, В. Г. Юкало // *Biotechnologia Acta*. – Т.6, №5. – 2013. – С. 49-61.

14. Копчак N.H. Research of the effect of iodine activity of antioxidant system in blood of rats with alimentary obesity / N.H. Копчак, O. S. Pokotylo: VIII Lviv-Lublin conference of experimental and clinical biochemistry (Lublin, 18-20 September 2017) - p. 22.

На кафедрі харчової біотехнології і хімії виконувалися держбюджетні теми «Дослідження та оптимізація біохімічних та фізико-хімічних процесів у молочно-білкових системах», № держреєстрації 0196U012986, «Дослідження процесів одержання білкових фракцій молока методами безмембранного осмосу та електроосмосу», № держреєстрації 0199U003999. На даний час наукова робота проводиться по держбюджетній темі № 0108U004125 «Дослідження шляхів утворення і виділення біологічно активних продуктів протеолізу казеїну». Науковий керівник - д.б.н. проф. Юкало В.Г.

У 2013 р. виконувалася госпдоговірна тема: “Вивчити вплив бактофугування та різних режимів пастеризаційної обробки молока сирого на його фізико-хімічний склад на ПрАТ Тернопільський молокозавод”. Керівник теми - д.б.н., проф. Покотило О.С. Також на кафедрі проводяться дослідження з вивчення ліпідного та жирнокислотного складу жирів рослинного походження, які є джерелом поліненасичених жирних кислот у складі харчових продуктів функціонального призначення (д.б.н., проф. Покотило О.С.).

Вивчаються механізми та закономірності формування мікробних біоплівки на технологічному устаткуванні в харчовій промисловості та розробляються способи руйнування мікробних біоплівки новими мийно-дезінфікуючими засобами (д.вет.н., проф. Кухтин М.Д.).

Вивчаються перспективи використання нетрадиційної сировини у консервуванні (к.т.н., доц.Бейко Л.А., к.б.н., доц. Сельський В.Р.).

Студенти кафедри мають можливість проходити виробничу практику на підприємствах інших держав (Польщі, Франції, Німеччини). З цією метою Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя заключає договори про співпрацю та проведення виробничих практик і стажування з підприємствами інших держав.

Кафедра підтримує тісні зв'язки з Люблінською Політехнікою (Польща). Метою цих зв'язків є наукове співробітництво шляхом проведення конференцій, симпозіумів, спільних наукових видань, обмін спеціалістами, взаємне стажування наукових працівників, аспірантів, студентів, організація спільних післядипломних шкіл, безкоштовне взаємне користування бібліотечними фондами тощо.

Керівництво Університету створює умови для професійного розвитку викладачів, стимулюючи їх до написання кандидатських і докторських дисертацій, навчання в аспірантурі та докторантурі.

В Університеті створено систему науково-дослідницької діяльності студентів як складової професійної підготовки, яка спрямована на формування і реалізацію творчих здібностей майбутніх фахівців. Науково-дослідницька робота студентів здійснюється за трьома основними напрямками: науково-дослідницька робота у навчальному процесі; науково-дослідницька робота студентів у позанавчальний час; науково-організаційні заходи: конференції, конкурси, олімпіади тощо.

Виконання науково-дослідницької роботи у процесі вивчення навчальних дисциплін відбувається при оптимальному співвідношенні репродуктивних і творчих завдань, індивідуальних і колективних форм організації процесу навчання, максимальному насиченні занять ситуаціями спільної творчої діяльності. Науково-дослідницька робота студентів є ефективним засобом об'єктивного вияву обдарованої студентської молоді, реалізації її творчих здібностей, стимулювання потреби у творчому оволодінні знаннями, активізації навчально-пізнавальної діяльності.

Висновок: експертна комісія зазначає, що наукова діяльність викладачів, які забезпечують підготовку здобувачів вищої освіти напрямку підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції", відповідає вимогам та критеріям, що висуваються до науково-педагогічних працівників, які здійснюють підготовку за освітньо-кваліфікаційним рівнем «бакалавр». На кафедрі виконується науково-дослідна робота по держбюджетній темі та госпрозрахунковій темі. Також на кафедрі відкрита аспірантура за спеціальністю 181 «Харчові технології» та 162 «Біотехнологія та біоінженерія».

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

8. Опис внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності

Експертною комісією розглянуто стан розробки та впровадження внутрішньої системи управління якістю діяльності університету.

В Університеті впроваджено систему управління якістю, створено відділ моніторингу якості освіти, ліцензування та акредитації, яким було розроблено програму заходів із забезпечення внутрішньо університетської системи управління якістю освіти відповідно до імплементації Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 року №1556-УІІ. Критерії і процедури внутрішнього забезпечення якості вищої освіти розроблені відповідно до Європейських стандартів з використанням Європейської кредитно-трансферної системи, урахуванням Національної рамки кваліфікацій, вимог чинного законодавства та результатів навчання, схвалені на засіданні Вченої ради та затверджені ректором.

При формуванні внутрішньо-університетської системи якості освіти застосовані такі підходи в оцінюванні якості роботи вищого навчального закладу, а саме: репутаційний (на основі експертних оцінок), результативний (за об'єктивними показниками) і загальний. Система управління якістю освіти в університеті забезпечується моніторингом основних показників якості та на їх основі підготовку рекомендацій для покращення всіх складових підготовки фахівців.

До ключових ланок такої системи відносяться:

1. Якість освітніх програм.
2. Рівень підготовки абітурієнтів.
3. Інформаційно-методичне забезпечення навчального процесу.
4. Кваліфікація науково-педагогічного складу.
5. Якість навчального процесу.
6. Рівень наукових досліджень, що проводяться в університеті.
7. Рівень оснащення навчального процесу.
8. Рівень підготовки випускників (включаючи практичну підготовку і готовність виконувати професійні функції) та їх затребуваність на ринку праці.

Підхід до розроблення та впровадження системи управління якістю освіти передбачає декілька етапів, а саме:

- визначення напрямків та відповідальності, необхідних для досягнення цілей у сфері якості освіти;
- установа методів, які дають змогу вимірювати результативність та ефективність кожного напрямку;
- визначення чинників, що впливають на результат та шляхів усунення незадовільних показників;
- використання результатів вимірювань (індикаторів) для визначення результативності та ефективності певного елементу системи.

Для забезпечення якості підготовки фахівців в Університеті встановлені вимоги до абітурієнтів, студентів, викладачів і критерії оцінки їхньої відповідності цим вимогам. Щодо рівня підготовки абітурієнтів, то висуваються відповідні вимоги до шкіл, ліцеїв, технікумів, коледжів. Стосовно навчального

процесу студентів, вимоги висуваються до всіх кафедр, які забезпечують цей процес, включаючи цикли дисциплін гуманітарної та соціально-економічної, математичної та природничо-наукової та професійно-практичної підготовки. При цьому за якість підготовки фахівців з окремих спеціальностей відповідають випускові кафедри.

Центральною ланкою системи управління та забезпечення якості є освітній процес. Контроль у системі забезпечення якості підготовки фахівців має на меті виявлення найбільш слабких сторін навчального процесу шляхом самооцінки діяльності навчального закладу, яка повинна проводитися систематично за критеріями, визначеними стандартами вищої освіти, та відповідно до вимог центральних органів управління освітою. Іншими складовими системи є проведення регулярних опитувань (анкетування) студентів, випускників та їх потенційних замовників; введення кредитно-трансферної (накопичувальної) системи організації навчального процесу та ін.

З метою аналізу якості підготовки фахівців в Університеті з дисциплін соціально-гуманітарної, математичної та природничо-наукової, професійної та практичної підготовки в Університеті впроваджено систему щосеместрового ректорського контролю якості підготовки фахівців за всіма спеціальностями університету. Таким чином, щосеместрово здійснюється комплексний моніторинг якості освіти на рівні університету, який врахує як якість навчального процесу, так і оцінку випускників Університету роботодавцями.

При цьому розробляються методики аналізу та критерії оцінювання результатів комплексного моніторингу якості підготовки випускників Університету за всіма спеціальностями та запроваджено рейтингову систему оцінювання роботи науково-педагогічних працівників, підрозділів Університету, а також систему матеріального заохочення кращих за показниками підрозділів. Підсумки моніторингу якості освіти будуть обговорені на методичних радах факультетів і кафедрах, а аналітичні звіти будуть заслухані на ректораті.

Усі ці кроки дозволять здійснити підготовку Університету до зовнішнього комплексного моніторингу якості освіти, включаючи моніторинг за європейськими вимогами в системі ENQA (European Network for Quality Assurance).

Висновок: експертна комісія констатує, що система якості освіти, запроваджена в Університеті, відповідає вимогам чинної нормативно-правової бази.

9. Якість підготовки і використання випускників

Контроль за якістю навчального процесу є одним із основних заходів внутрішньо-університетської системи якості освіти підготовки здобувачів вищої освіти. Усі форми контролю здійснюються у відповідності з планами-графіками, що є складовою частиною організації навчального процесу в Університеті.

Організація контролю базується на розроблених і затверджених на кафедрах методичних розробках щодо визначення критеріїв оцінки знань

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

студентів з усіх дисциплін. Це забезпечує єдиний підхід до оцінки знань студентів і дотримання державних стандартів про освіту.

Семестровий контроль знань студентів проводиться у формі заліку або семестрового екзамену в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою навчальною програмою дисципліни і в терміни, встановлені навчальним планом напряму підготовки.

Проведення вимірювання залишкових знань здійснювалося у вигляді перевірки проведених ректорських комплексних контрольних робіт перед проведенням акредитаційної експертизи та співставлення отриманих результатів з проведеними комплексними контрольними роботами експертною комісією. Графік проведення комплексних контрольних робіт в період роботи експертної комісії з 30.05.2018 по 1.06.2018 наведено у додатку 1. Результати перевірок та самоаналіз наведено додатку 2.

Результати перевірки комплексних контрольних робіт студентів показав наступне:

- контрольна робота проведена по трьох циклах підготовки згідно навчального плану по відповідним дисциплінам;

- графік проведення контрольних робіт затверджено в установленому порядку;

- рівень абсолютної успішності комплексних контрольних робіт, проведених під час акредитації, за циклом дисциплін соціально-гуманітарної підготовки становить 88,9%, якість успішності – 77,77% середній бал – 4,37. При порівнянні результатів контрольних робіт, які проведені в передакредитаційний період за цим самим циклом, рівень абсолютної успішності становив - 100%, якість успішності – 90%, середній бал – 4,5. За циклом соціально-гуманітарної підготовки рівень розбіжності за середнім балом становить (- 0,13). Встановлені відхилення абсолютної успішності для групи МЕ-31 становить 88,9%, що на 1,1% нижче мінімального нормативного рівня. Таке відхилення пояснюється офіційною відсутністю студентки групи МЕ-31 Матіяш Ольги Романівни, яка згідно наказу ректора ТНТУ №4/7-342 від 8.05.2018 року направлена для проходження стажування згідно програми «Globalik Research Internship» d eysdthcbntn Guelph (Канада) (Додаток №5). Дане відхилення не пов'язано з якістю освітнього процесу на кафедрі харчової біотехнології і хімії. Таке пояснення стосується і нижче представлених відхилень за циклом дисциплін природничо-наукової та загально економічної підготовки та за циклом дисциплін професійної та практичної підготовки;

- рівень абсолютної успішності комплексних контрольних робіт, проведених під час акредитації, за циклом дисциплін природничо-наукової та загально економічної підготовки становить 88,9 %, якість успішності 77,77 середній бал – 4,06. При перевірці контрольних робіт, які проведені в передакредитаційний період за цим самим циклом, рівень абсолютної

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

успішності - 100%, якість успішності – 85 %, середній бал – 4,1. Загалом за циклом рівень розбіжності за середнім балом становить (- 0,04), за якістю успішності – (-7,23);

- рівень абсолютної успішності комплексних контрольних робіт, проведених під час акредитації, за циклом дисциплін професійної та практичної підготовки становить 94,45%, якість успішності – 83,4%, середній бал – 4,06. При перевірці контрольних робіт, які проведені в переракредитаційний період за цим самим циклом, рівень абсолютної успішності - 100%, якість успішності – 90%, середній бал – 4,25. Загалом за циклом рівень розбіжності за середнім балом становить (-0,19), за якістю успішності – (-6,6).

Розбіжності оцінювання якості проведення комплексних контрольних робіт з оцінками експертів відповідають нормам акредитації.

Аналіз успішності свідчить про те, що загалом студенти досконало володіють теоретичним матеріалом та практичними вміннями і навичками з вказаних дисциплін. Отримані відхилення можуть свідчити про складність завдань, представлених у роботах, та обмеженість у часі на їх вирішення. З іншого боку, високі вимоги до рівня підготовки мають позитивний ефект, стимулюють як студентів, так і викладачів кафедри удосконалювати методику викладання задля покращення результатів.

Перевірка звітів з проходження практик показала, що в цілому звіти відповідають встановленим вимогам, естетично оформлені, а виставлені оцінки є об'єктивними. Оцінювання звітів з практик показало, що середні бали за результатами їх захисту склали 4,39.

При оцінці якісних характеристик підготовки фахівців за напрямом 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" проведено аналіз тематик та якості виконання курсових робіт. Теми курсових робіт пов'язані із актуальними, на сьогодні проблемами технологічної експертизи та безпеки харчової продукції, вирішення яких дозволяє підвищити ефективність виробництва харчової продукції.

В цілому показники якості підготовки здобувачів вищої освіти напряму підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції", що акредитується, відповідають всім нормам щодо акредитації напряму підготовки за освітнім рівнем «бакалавр» (Додаток 4).

Висновок: експертна комісія зазначає, що якісні характеристики підготовки здобувачів вищої освіти напряму підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр», відповідають акредитаційним вимогам.

10. Перелік зауважень (прописів) контролюючих органів та заходи з їх усунення

На підставі ліцензійної експертизи підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» за напрямом підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" в Тернопільському

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

національному технічному університеті імені Івана Пулюя, яка проведена відповідно до вимог постанови Кабінету Міністрів від 8 серпня 2007 року №1019 "Про ліцензування діяльності з надання освітніх послуг", експертна комісія зробила наступні пропозиції:

№ з/п	Недоліки	Заходи щодо усунення недоліків
1	2	3
1	Провести ремонтні роботи й завершити оформлення аудиторіях корпусу № 5 (по вул. Танцорова, 2)	Завершено ремонт і оформлення аудиторій корпусу № 5 (по вул. Танцорова, 2).
2	Обладнати лабораторію №24 (корпус №2) мультимедійною технікою для забезпечення демонстрації і перегляду відеоматеріалів й слайдів під час лекцій, лабораторних та практичних занять.	Обладнано аудиторію №6 (корпус №5) мультимедійною технікою для забезпечення демонстрації і перегляду відеоматеріалів й слайдів під час лекцій, лабораторних та практичних занять.
	Лабораторію інструментальних методів дослідження доукомплектувати сучасним аналітичним обладнанням: спектрофотометрами, спектрометрами, хроматографами, сенсорними аналізаторами тощо.	Обладнано лабораторію інструментальних методів дослідження сучасним аналітичним обладнанням.
3	До початку навчального процесу поповнити бібліотеку університету сучасною фаховою навчальною і науковою літературою, у тому числі й іноземною з технологічної експертизи та безпеки харчової продукції.	Поповнено бібліотеку університету сучасною фаховою навчальною і науковою літературою, з технологічної експертизи та безпеки харчової продукції.

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

Результати попередньої експертизи акредитаційних матеріалів комісією відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України 682-Л від 15.05.2018 р.

№ п/п	Недоліки	Заходи щодо усунення недоліків
1	2	3
1	Показник абсолютної успішності студентів розраховується виходячи з загальної кількості студентів в навчальній групі, тому в якісних характеристиках стор. 291 – абсолютна успішність студентів розрахована на кількість студентів, які виконували ККР. З'ясувати та відобразити в експертних висновках.	З'ясовано неточності у розрахунках абсолютної успішності результатів виконання комплексних контрольних робіт, що відображено у результатах самоаналізу на С. 291. Під час проведення експертизи внесено відповідні корективи і результати самоаналізу тепер виглядають так (результати у таблиці нижче)
2	В акредитаційній справі відсутня інформація про оновленість фахової періодичної літератури на 2018 р.	<p>Передплата періодичних видань на 2018 р.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хлібопекарська і кондитерська промисловість України • Экология и промышленность • Энергосбережение. Энергетика. Энергоаудит • Молочная промышленность • Полупроводниковая светотехника • Сыроделие и маслоделие

Висновок: Усі зауваження (приписи) контролюючих органів та зауваження попередньої експертизи акредитаційних матеріалів комісією відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України 682-Л від 15.05.2018 р. виконано.

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

Таблиця 8.1

**Результати виконання комплексних контрольних робіт (самоаналіз)
студентами за напрямом підготовки 6.051702 «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»
Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя**

№ п/п	Дисципліна	Група	Кількість студентів	Виконували ККР		Одержали оцінки при самоаналізі								Успішність, %	Якість, %
				Кількість	%	5	4	3	2	1	0	0	0		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Цикл соціально- гуманітарної підготовки															
1.	Історія України	МЕ-21	10	10	100	6	60	3	30	1	10	-	-	100	90
Цикл фундаментальної природничо-наукової та загально економічної підготовки															
2.	Аналітична хімія	МЕ-21	10	10	100	3	30	5	50	2	20	-	-	100	80
3.	Біохімія	МЕ-21	10	10	100	3	30	6	60	1	10	-	-	100	90
Цикл професійної та практичної підготовки															
4.	Технічна мікробіологія	МЕ-31	9	9	100	5	55,55	4	44,45	-	-	-	-	100	100
5.	Технологічна експертиза виробництва харчової продукції	МЕ-41	7	7	100	2	28,57	4	57,14	1	14,28	-	-	100	85,72
6.	Харчові технології	МЕ-31	9	9	100	4	44,44	4	44,44	1	11,11	-	-	100	88,89
7.	НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції	МЕ-41	7	7	100	2	28,57	4	57,14	1	14,28	-	-	100	85,72
Всього			62	62	100	25	40,32	30	48,39	7	11,29	-	-	100	88,71

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

11. Загальні висновки експертної комісії

На підставі поданих на акредитацію матеріалів Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя та перевірки результатів освітньої діяльності на місці експертна комісія дійшла висновку:

1. Надана Тернопільським національним технічним університетом імені Івана Пулюя інформація до Міністерства освіти і науки України є достовірною. Всі документи, що підтверджують правові підстави для здійснення ним освітньої діяльності, пов'язаної з підготовкою фахівців ОКР «бакалавр» за напрямом підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції", відповідають вимогам Міністерства освіти і науки України і є у наявності.

2. В Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя впродовж останніх 4-ох років склалася цілеспрямована система формування контингенту студентів напрямом підготовки 6.051702 «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції». Комісія провівши експертизу наданої документації, встановила, що під час організації і проведення прийому студентів дотримуються законодавчі вимоги, ліцензований обсяг прийому не перевищується, ведення ділової документації відповідає вимогам. Відсутність набору студентів напряму підготовки 6.051702 «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя з 2016 році пов'язана із об'єднанням напрямом підготовки 6.051702 «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» зі спеціальністю 181 «Харчові технології» відповідно до наказу МОН України № 1151 від 06.11.2015» «Про особливості запровадження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти», затвердженого постановою Кабінету Міністрів України № 266 від 29 квітня 2015 року.

3. Навчальні плани (нормативні та вибіркові дисципліни) відповідають затвердженим освітньо-кваліфікаційній характеристиці та освітньо-професійній програмі, чинним стандартам та акредитаційним вимогам підготовки бакалаврів напрямом підготовки 6.051702 «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції». Зміст підготовки здобувачів вищої освіти напрямом підготовки 6.051702 «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» відповідає потребам ринку праці, при цьому дотримуються принципи безперервності, послідовності та ступневості підготовки фахівців.

4. Науково-педагогічний фаховий рівень викладачів, які забезпечують підготовку здобувачів вищої освіти напрямом підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції", відповідає вимогам та критеріям, що висуваються до науково-педагогічних працівників, які здійснюють підготовку за освітнім рівнем «бакалавр» та має достатній науковий потенціал.

5. Матеріально-технічна база Університету та випускової кафедри зокрема, її санітарний стан загалом відповідають нормативним показникам акредитаційних вимог щодо забезпечення якісної професійної підготовки

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

бакалаврів за напрямом підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції".

6. Стан навчально-методичного та інформаційного забезпечення відповідає даним, наведеним у звіті про самоаналіз та дозволяє здійснювати підготовку здобувачів вищої освіти напряму підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" та сучасним вимогам. Методична література наявна у достатній кількості і є всі умови для її повсякденного використання студентами. Організація навчального процесу забезпечує державну гарантію якості освіти.

7. Наукова діяльність викладачів, які забезпечують підготовку здобувачів вищої освіти напряму підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції", відповідає вимогам та критеріям, що висуваються до науково-педагогічних працівників, які здійснюють підготовку за освітньо-кваліфікаційним рівнем «бакалавр». На кафедрі виконується науково-дослідна робота за держбюджетними та госпрозрахунковими темами. Також на кафедрі відкрита аспірантура за спеціальністю 181 «Харчові технології» та 162 «Біотехнологія та біоінженерія». Усі викладачі кафедри харчової біотехнології і хімії задіяні у науково-дослідній роботі та організації науково-дослідної роботи студентів.

8. Система якості освіти, яка запроваджена в Університеті, контролюється відділом якості освіти щодо аналізу та моніторингу якості навчального процесу і підготовки фахівців, що гарантує виконання планів навчально-методичної роботи кафедри харчової біотехнології і хімії.

9. Якісні характеристики підготовки здобувачів вищої освіти напряму підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр», відповідають акредитаційним вимогам. Активна міжнародна співпраця кафедри харчової біотехнології і хімії дозволяє проводити навчальний процес та наукову роботу на високому рівні, покращувати матеріально-технічне забезпечення кафедри.

10. Усі зауваження (приписи) контролюючих органів та зауваження попередньої експертизи акредитаційних матеріалів комісією відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України 682-Л від 15.05.2018 р. виконано згідно з розробленими університетом заходами.

11. Показники успішності та якості виконання ККР, а також захисту курсових робіт (проектів) та звітів з практики відповідають критеріям та вимогам щодо якісної підготовки бакалаврів за напрямом підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції". Упередженого ставлення до студентів викладачами кафедри харчової біотехнології і хімії експертною комісією не виявлено.

З метою подальшого покращення науково-методичного, матеріально-технічного, кадрового забезпечення та якості підготовки бакалаврів за напрямом підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" на випусковій кафедрі харчової біотехнології і хімії ТНТУ ім. І.Пулюя експертна комісія вважає за доцільне висловити такі *зауваження і рекомендації*:

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

- посилити роботу з випускниками навчальних закладів I-II рівня акредитації з метою їх залучення на навчання за скороченою формою;
- залучити до читання разових лекцій провідних спеціалістів у галузі технологічної експертизи та безпеки харчової продукції, а також запрошувати на разові цикли провідних спеціалістів споріднених спеціальностей;
- підвищити рівень виконання науково-дослідних робіт відповідно до замовлення і потреб роботодавців.
- вжити заходи щодо подальшого розвитку матеріально-технічної бази випускової кафедри.

На підставі вказаного вище, експертна комісія МОН України вважає за доцільне рекомендувати до акредитації напрямок підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" з ліцензованим обсягом 50 осіб у ТНТУ ім. І. Пулюя.

Голова експертної комісії:


доктор технічних наук, професор,
професор кафедри технології харчування
Харківського державного
університету харчування та торгівлі



П. П. Пивоваров

Член експертної комісії:

кандидат технічних наук, доцент,
завідувач кафедри експертизи
харчових продуктів Національного
університету харчових технологій



С. І. Усатюк

З висновками ознайомлений і один примірник отримав:

Ректор
Тернопільського національного
технічного університету імені Івана Пулюя
д.т.н., професор




П.В. Ясній

«01» червня 2018 року

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

ПОГОДЖЕНО

Голова експертної комісії
МОН України

_____ П.П. Пивоваров
«30» травня 2018 року

ЗАТВЕРДЖЕНО



Ректор НТУУ

_____ П.В.Ясній
«30» травня 2018 року

ГРАФІК

проведення комплексних контрольних робіт
студентами напряму підготовки 6.051702 "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції"

№ п/п	Дисципліна	Група	Дата	Час	Аудиторія	Викладач	Експерт
1	Історія України	МЕ-31	30.05.2018 р.	8 ⁰⁰ -9 ²⁰	К 1-303	Криськов А.А.	Пивоваров П.П.
2	Аналітична хімія	МЕ-31	31.05.2018 р.	8 ⁰⁰ -9 ²⁰	К 5-6	Вічко О.І.	Пивоваров П.П.
3	Біохімія	МЕ-31	31.05.2018 р.	14 ⁴⁰ -16 ⁰⁰	К 5-16	Юкало В.Г.	Пивоваров П.П.
4	Технічна мікробіологія	МЕ-31	1.06.2018 р.	13 ⁰⁰ -14 ²⁰	К5-14	Кухтин М.Д.	Усатюк С.І.
5	Технологічна експертиза виробництва харчової продукції	МЕ-41	30.05.2018 р.	16 ¹⁰ -17 ³⁰	К5-16	Вічко О.І.	Усатюк С.І.
6	Харчові технології	МЕ-31	1.06.2018 р.	11 ¹⁰ -12 ³⁰	К 5-14	Дацишин К.Є.	Усатюк С.І.
7	НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції	МЕ-41	1.06.2018 р.	13 ⁰⁰ -14 ²⁰	К5-14	Вічко О.І.	Усатюк С.І.

Начальник навчального відділу

І.Г.Ткаченко

Голова експертної комісії

Пивоваров П. П.

ЗВЕДЕНА ВІДОМІСТЬ
РЕЗУЛЬТАТІВ ВИКОНАННЯ КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ
студентами напряму підготовки 6.051702 «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»

Додаток 2

№ п/п	Дисципліна	Група	Кількість студентів	Виконували ККР		Одержали оцінки								Абсолютна успішність, %	Якість успішності	Середній бал	Самоаналіз					
				Кількість	%	«5»		«4»		«3»		«2»					Абсолютна успішність, %	Якість успішності	Середній бал	Абсолютна успішність, %	Якість успішності	Середній бал
						Кількість	%	Кількість	%	Кількість	%	Кількість	%									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
Дисципліни циклу соціально-гуманітарної підготовки																						
1.	Історія України	МЕ-31	9	8	88,89	4	50,0	3	37,5	1	12,5	0	0	88,9	77,77	4,37	100	90	4,5			
Всього за циклом			9	8	88,89	4	50,0	3	37,5	1	12,5	0	0	88,9	77,77	4,37	100	90	4,5			
Дисципліни циклу фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки																						
2.	Аналітична хімія	МЕ-31	9	8	88,89	2	25	5	62,5	1	12,5	0	0	88,9	77,77	4,12	100	80	4,1			
3.	Біохімія	МЕ-31	9	8	88,89	1	12,5	6	75	1	12,5	0	0	88,9	77,77	4,0	100	90	4,2			
Всього за циклом			9	16	88,89	3	18,75	11	68,75	2	12,5	0	0	88,9	77,77	4,06	100	85	4,1			
Цикл професійної та практичної підготовки																						
4.	Технічна мікробіологія	МЕ-31	9	8	88,89	2	25	4	50	2	25	0	0	88,9	66,0	4,0	100	100	4,5			
5.	Технологічна експертиза виробництва харчової продукції	МЕ-41	7	7	100	1	14,3	5	71,4	1	14,3	0	0	100	85,72	4,0	100	85,72	4,1			
6.	Харчові технології	МЕ-31	9	8	88,89	2	25	6	75	0	0	0	0	88,9	88,9	4,25	100	88,89	4,3			
7.	НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції	МЕ-41	7	7	100	1	14,3	5	71,4	1	14,3	0	0	100	85,72	4,0	100	85,72	4,1			
Всього за циклом			32	30	94,4	6	19,65	20	66,96	4	13,4	0	0	94,45	83,4	4,06	100	90,0	4,25			

Голова експертної комісії
 Член експертної комісії
 Ректор ТНТУ
 Завідувач кафедри харчової біотехнології і хімії

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Пивоваров П. П.
 к.т.н., доц. Усатюк С.І.
 д.т.н., проф. Ясній П.В.
 д.б.н., проф. Покотило О. С.

Пивоваров П. П.

Порівняльна таблиця дотримання кадрових і технологічних вимог щодо матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти щодо підготовки бакалаврів за напрямом підготовки 6.051702 «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1. КАДРОВІ ВИМОГИ			
Започаткування провадження освітньої діяльності			
1. Наявність у закладі освіти підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти	+	+	відповідає
2. Наявність у складі підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти, тимчасової робочої групи (проектної групи) з науково-педагогічних працівників, на яку покладено відповідальність за підготовку здобувачів вищої освіти за певною спеціальністю	три особи, що мають науковий ступінь та/або вчене звання	2 к.т.н., доц, 1 к.т.н.	відповідає
3. Наявність у керівника проектної групи (гаранта освітньої програми):			
1) наукового ступеня та/або вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю	+	+	відповідає
2) наукового ступеня та вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю	+	+	відповідає
3) стажу науково-педагогічної та/або наукової роботи не менш як 10 років (до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням стажу педагогічної роботи)	+	+	відповідає
Провадження освітньої діяльності			
4. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними (науковими) працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			
1) які мають науковий ступінь та/або вчене звання (до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням педагогічних працівників, які мають вищу категорію)	50	100	+50

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора	10	22,47	+12,47
3) які мають науковий ступінь доктора наук та вчене звання	10	22,47	+12,47
5. Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей, науково-педагогічними (науковими) працівниками, які є визнаними професіоналами з досвідом роботи за фахом (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			
1) дослідницької, управлінської, інноваційної або творчої роботи за фахом			
2) практичної роботи за фахом	10	57,73	+57,73
6. Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва курсовими, дипломними роботами (проектами), дисертаційними дослідженнями науково-педагогічними (науковими) працівниками, рівень наукової та професійної активності кожного з яких засвідчується виконанням за останні п'ять років не менше трьох умов, зазначених у пункті 5 приміток	+	+	відповідає
7. Наявність випускової кафедри із спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної або спорідненої науково-педагогічної спеціальності:			
1) з науковим ступенем доктора наук та вченим званням	+	+	відповідає
2) з науковим ступенем та вченим званням	+	+	відповідає
3) з науковим ступенем або вченим званням	+	+	відповідає
8. Наявність трудових договорів (контрактів) з усіма науково-педагогічними працівниками та/або наказів про прийняття їх на роботу	+	+	відповідає
2. ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ щодо матеріально-технічного забезпечення			
Започаткування провадження освітньої діяльності			
1. Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів (кв. метрів на одну особу для фактичного контингенту студентів та заявленого обсягу з урахуванням навчання за змінами)	2,4	2,6	+0,2

*Примітка. Затверджена тема докторської дисертації к.т.н., доценту кафедри харчової біотехнології і хімії Крупі О.М.

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	30	40	+10
3. Наявність соціально-побутової інфраструктури:			
1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	відповідає
2) пунктів харчування	+	+	відповідає
3) актового чи концертного залу	+	+	відповідає
4) спортивного залу	+	+	відповідає
5) стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	відповідає
6) медичного пункту	+	+	відповідає
4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком(мінімальний відсоток потреби)	70	73	+3
Проведення освітньої діяльності			
2.1. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	відповідає
3. ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ щодо навчально-методичного забезпечення			
Започаткування проведення освітньої діяльності			
1. Наявність опису освітньої програми	+	+	відповідає
2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	відповідає
Проведення освітньої діяльності			
3.1. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	відповідає
3.2. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	відповідає
3.3. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	відповідає
3.4. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	відповідає

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

3.5. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+	+	відповідає
4. ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ щодо інформаційного забезпечення			
Започаткування провадження освітньої діяльності			
1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як чотири найменування	13	+9
2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)	+	+	відповідає
Провадження освітньої діяльності			
4.1. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня/освітньо-наукова/ видавнича/атестаційна (наукових кадрів) діяльність, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація)	+	+	відповідає
4.2. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання (мінімальний відсоток навчальних дисциплін)	50	100	+50

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

**Якісні характеристики підготовки фахівців ОКР "Бакалавр"
за напрямом 6.051702 «Технологічна експертиза та безпека харчової
продукції»**

Назва показника (нормативу)	Значення показника		
	норм.	факт.	відхил.
1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	-
1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	-
1.3. Чисельність науково-педагогічних (педагогічних) працівників, що обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	-
2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
2.1. Рівень знань студентів з соціально-гуманітарної підготовки:			
2.1.1 Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.1.2 Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	77,77	+27,77
2.2. Рівень знань студентів з фундаментальної природничо-наукової та загально економічної підготовки:			
2.2.1 Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.2.2 Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	77,77	+27,77
2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної професійної та практичної підготовки:			
2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	83,4	+33,4
3. Організація наукової роботи			
3.1. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	+	+	-

Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.

3.2. Участь студентів у науковій роботі (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	+	+	-
--	---	---	---

Перевірено і відповідає дійсності:

Голова експертної комісії:

доктор технічних наук, професор
професор кафедри технології харчування
Харківського державного університету
харчування та торгівлі

 П.П. Пивоваров

Член експертної комісії:

кандидат технічних наук, доцент,
завідувач кафедри експертизи
харчових продуктів Національного
університету харчових технологій

 С. І. Усатюк

З висновками ознайомлений і один примірник отримав:

Ректор
Тернопільського національного
технічного університету імені Івана Пулюя
д.т.н., проф.

 П.В. Ясній

«1» червня 2018 року



Голова експертної комісії



Пивоваров П. П.



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
 імені ІВАНА ПУЛЮЯ

НАКАЗ

08.05.2018

м. Тернопіль

№ 4/2-342

Про направлення на стажування студента ФМТ

Згідно "Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ТНТУ", "Положення про організацію освітнього процесу ТНТУ" "Положення про проведення практики, стажування та участь у програма міжнародного обміну студентів університету за кордоном", -

НАКАЗУЮ:

1. Направити з 10.05.2018р. по 23.07.2018р. для проходження стажування згідно програми «Globalink Research Internship» в університет Guelph (Канада) студентку групи МЕ-31 факультету інженерії машин, споруд та технологій Матіяш Ольгу Романівну.
2. Бухгалтерії університету припинити виплату стипендії студенту Матіяш О.Р. з 01.05.2018р. оскільки участь у програмі стажування передбачає фінансову підтримку приймаючої сторони.
3. Контроль за виконанням даного наказу покласти на декана ФМТ Лещука Р.Я.

Підстава: лист-запрошення.

Ректор

П.В. Ясній

Проект вносить:
 Декан ФМТ
 Р.Я. Лещук



Погоджено:

Перший проректор

М.М. Митник

Проректор з науково-педагогічної роботи

С.Ф. Дячук

Проректор з міжнародного співробітництва

Т.М. Вітенько

Головний бухгалтер

Г.В.Марценко

Начальник ВМЗ

В.В. Лазарюк

Т.в.о. начальника організаційно-юридичного відділу

Р.В. Німко

На запит експертної комісії щодо
первинної експертизи підготовки
бакалаврів за напрямом підготовки
6.051702 «Технологічна експертиза
та безпека харчової продукції»

Довідка

Про план передплати на фахові періодичні видання бібліотеки
Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя

№ п/п	Назва фахового періодичного видання	Рік надходження
1.	Хлібопекарська і кондитерська промисловість України *	2018
2.	Экология и промышленность	2018
3.	Энергосбережение. Энергетика. Энергоаудит	2018
4.	Молочная промышленность	2018
5.	Полупроводниковая светотехника	2018
6.	Сыроделие и маслоделие	2018

30.05.2018 р.

Проректор з науково-педагогічної
роботи ТНТУ ім. І. Пулюя

С.Ф. Дячук

Директор науково-технічної
бібліотеки ТНТУ ім. І. Пулюя

Г.Я. Онисько



Згідно з оригіналом
Зас. діповодством: