

ЗВІТ
експертної групи

Заклад вищої освіти	Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя
Освітня програма	71431 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	G13 Харчові технології

Цей звіт складений за наслідками експертного оцінювання згаданої вище освітньої програми, що проводилася Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти.

Звіт є результатом роботи експертної групи. Його основним призначенням є систематизація отриманої інформації, її аналіз та безпосереднє оцінювання якості освітньої програми. Звіт призначений як безпосередньо для закладу вищої освіти, так і для широкої громадськості. Він є публічним документом та буде оприлюднений на сайтах Національного агентства і закладу вищої освіти. Він також є підставою для прийняття подальших рішень галузевою експертною радою та Національним агентством.

Детальніше про мету і порядок проведення акредитації можна дізнатися на вебсайті Національного агентства – <https://naqa.gov.ua/>

Використані скорочення:

ID - ідентифікатор

ВСП - відокремлений структурний підрозділ

ЄДЕБО - Єдина державна електронна база з питань освіти

ЄКТС - Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

ЗВО - заклад вищої освіти

ОП - освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про освітню програму

Назва ЗВО	Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	71431
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Магістр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна

2. Відомості про склад експертної групи та акредитаційну експертизу

Склад експертної групи	Шульга Оксана Сергіївна, Хричов Сергій Олександрович, Дзюба Надія Анатоліївна (керівник)
Залучений представник роботодавців	-
Дати візиту до ЗВО	05.10.2026 р. – 07.10.2026 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП <https://surl.li/ovefjt>

Програма візиту експертної групи <https://surl.li/ewbjue>

4. Інформація про наявність у звіті інформації з обмеженим доступом

☐ Звіт не містить інформацію з обмеженим доступом

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

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

відсутні

II. Резюме

Висновок щодо відповідності критеріям. Позитивні практики за освітньою програмою:

Загальні враження про ОП «Харчові технології» в ТНТУ досить позитивні. ОП (освітня програма) є актуальною з точки зору стратегії розвитку Тернопільської області та України загалом. Програма є актуальною, відповідає сучасним тенденціям розвитку харчової промисловості, потребам регіонального та загальнодержавного ринку праці, зміст спрямований на формування професійних, дослідницьких та інноваційних компетентностей здобувачів (ЗдВО). ОП постійно удосконалюється через перегляд ОК вибіркового та обов'язкового блоків, відбувається постійне поглиблення тем ОК, як результат проходження підвищення кваліфікації НПП (науково-педагогічних працівників). ЕГ провели аналіз цих удосконалень і результатів зустрічей з різними фокус-групами та виявлено, що керівництво ТНТУ і НПП дійсно реагують на надані рекомендації від респондентів анонімних анкетувань та фахівців з інших провідних українських ЗВО, враховано досвід зарубіжних ЗВО. НПП проходять долучаються до міжнародних проектів, зокрема, Еразмус+, а також проходять стажування в закордонних ЗВО. Під час акредитаційної експертизи ЕГ встановила, що підготовка фахівців за ОП «Харчові технології» ведеться на достатньо високому рівні, НПП враховують досвід передових ЗВО України та зарубіжжя, розширюють теми лекційних/практичних/лабораторних робіт та поглиблюють наукову складову кваліфікаційних робіт. Позитивною практикою є діяльність експертної ради роботодавців та реалізація проекту «Запитай випускника». В ТНТУ передбачено ряд внутрішніх документів, які регламентують складові навчального процесу, передбачена можливість присутності представника студентського самоврядування під час контрольних заходів. Позитивною практикою є: обов'язковий додаток - публікації ЗдВО за темою кваліфікаційної роботи, вбудований модуль в СЕН на перевірку унікальності всіх робіт. Переважна більшість НПП, які залучені до реалізації ОП виконують більше мінімально необхідної кількості пунктів згідно з вимогами п.38 ЛУ. Матеріально-технічна та інформаційна база ТНТУ забезпечує реалізацію освітнього процесу. Позитивними практиками є використання системи електронного навчання ATutor, репозитарію ELARTU, спеціалізованої «Бібліотеки технолога», навчальних і науково-дослідних лабораторій. Функціонує система освітньої, консультативної, соціальної та психологічної підтримки ЗдВО. Забезпечуються заходи безпеки в умовах воєнного стану, розвивається безбар'єрне освітнє середовище, діють процедури запобігання та врегулювання конфліктних ситуацій. Таким чином, ЕГ дійшла висновку, що ОП «Харчові технології» за спеціальністю G13 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти в повній мірі відповідає за всіма критеріями з несуттєвими недоліками. Виявлені несуттєві недоліки ОП не знижують загального позитивного враження, мають переважно організаційний та інформаційно-аналітичний характер, але окреслюють вектор розвитку та удосконалення ОП «Харчові технології» в майбутньому та можуть бути нівельовані під час перегляду ОП у 2027 році.

Недоліки

ЕГ виявлено наявність ряду несуттєвих недоліків ОП «Харчові технології»: - недостатня поінформованість здобувачів вищої освіти (ЗдВО) щодо порядку зарахування результатів неформальної/інформальної освіти; - низька залученість представників харчової галузі в проведенні лекцій, практичних/лабораторних робіт; - низька залученість ЗдВО до програм академічної та міжнародної мобільності, що обмежує можливості отримання додаткового професійного й міжнародного освітнього досвіду.; - слабка обізнаність ЗдВО щодо процедури перевірки академічних текстів на наявність запозичень; - в робочих програмах та силабусах передбачений розподіл балів, проте відсутні критерії оцінювання, які наявні лише для курсової роботи і проекту та кваліфікаційної роботи і наведені в методичних вказівках; - в кваліфікаційних роботах в списку використаних джерел наявна література опублікована раніше 2000 року та нечинні нормативні документи; - наявна нині процедура сертифікації не відповідає вимогам Закону України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» від 15.01.2015 № 124-VIII і по суті є оцінкою відповідності; - не всі ОК забезпечені методичними вказівками; -потребує подальшого вдосконалення систематизація інформації про спеціалізоване лабораторне обладнання, його використання під час реалізації окремих освітніх компонентів та забезпечення досягнення програмних результатів навчання. - не повною мірою деталізовано забезпечення комплексної архітектурної доступності окремих елементів університетської інфраструктури, зокрема внутрішніх приміщень, спеціалізованих лабораторій та захисних споруд, для осіб з особливими освітніми потребами. - відсутня інформація щодо узагальнених кількісних показників, документування результатів розгляду пропозицій та інформування заінтересованих сторін про реалізовані зміни в ОП. - відсутнє відображення взаємозв'язку між пропозиціями стейкхолдерів, ухваленими рішеннями, внесеними змінами та оцінюванням їх результативності при перегляді ОП. - слабкий механізм інформування здобувачів щодо доступності психологічної підтримки, процедур конфіденційного звернення та захисту прав учасників освітнього процесу.

Рекомендації

З метою подальшого вдосконалення ОП «Харчові технології» ЕГ рекомендує: ☐ систематично проводити ознайомлення ЗдВО зі структурою ОП та планованими програмними результатами навчання (ПРН) (на початку кожного семестру); ☐ посилити залучення фахівців підприємств харчової промисловості до проведення гостьових лекцій, практичних і лабораторних занять, майстер-класів, спільних наукових досліджень, а також консультування під час підготовки кваліфікаційних робіт. ☐ доцільно переглянути “Положення про робочу програму навчальної дисципліни ТНТУ” з метою додавання критеріїв оцінювання за окремими елементами модулів, а не лише розподіл балів (до 1.03.2027 р.); ☐ використовувати джерела інформації, видані не раніше 2000 р. та чинну нормативну документацію (почати при перегляді методичних вказівок з 01.02.27 та у всіх роботах здобувачів (кваліфікаційних роботах до 01.12.2027 р. та в подальшому, в курсових роботах з 01.02.2027 р.); ☐ удосконалити процедуру сертифікації ЕНК на відповідність вимогам Закону України “Про технічні регламенти та оцінку відповідності” від

15.01.2015 № 124-VIII (до 01.02.2027 р.); □ всі ОК забезпечити методичними вказівками (конспектом/курсом лекцій, до виконання практичних/лабораторних занять, самостійної роботи тощо) - до 01.02.2027 р.; □ протягом 2026–2027 навчального року і в подальшому активізувати інформування ЗдВО про програми внутрішньої та міжнародної академічної мобільності, умови участі та порядок перезарахування результатів навчання. □ до завершення 2026–2027 навчального року (і в подальшому продовжувати) організувати додаткові інформаційні заходи для ЗдВО щодо правил академічного письма, перевірки наукових текстів на наявність запозичень, коректного цитування та відповідального використання інструментів штучного інтелекту в освітній і науковій діяльності. □ до 01.09.2027 р. провести аналіз забезпеченості ОК спеціалізованим лабораторним обладнанням, визначити пріоритетні напрями модернізації матеріально-технічної бази та передбачити розширення використання сучасних програмних засобів для моделювання технологічних процесів і проведення наукових досліджень. □ упродовж 2026–2027 навчального року визначити першочергові заходи щодо підвищення рівня безбар'єрності навчальних приміщень, лабораторій і захисних споруд. □ до 01.02.2027 р. забезпечити узагальнення кількісних показників, систематичне документування прийнятих рішень та інформування учасників освітнього процесу про внесені зміни. □ під час планового перегляду освітньої програми у 2027 р. систематизувати пропозиції внутрішніх і зовнішніх стейкхолдерів у формі узагальненої таблиці із зазначенням результатів їх розгляду, внесених змін і відповідальних осіб. □ протягом 2026–2027 н.р. посилити інформування здобувачів (та продовжувати на початку кожного семестру) про доступні механізми психологічної підтримки, порядок конфіденційного звернення, процедури реагування на випадки дискримінації, булінгу, сексуальних домагань та інших конфліктних ситуацій.

III. Аналіз

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

Критерій 1. Проєктування освітньої програми:

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

Загалом ОП «Харчові технології» за наповненістю та інформативністю відповідає Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Виробництво та технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом №1295 від 22.10.2020 р. (<https://surl.li/zcxxdt>), що діяв на момент затвердження ОП. ОП 2025 р. загалом дає можливість забезпечити визначення та досягнення ПРН. Загальні та спеціальні компетентності корелюють зі Стандартом та відповідають вимогам галузі 18 Виробництво та технології. Інтегральна компетентність орієнтована на підготовку висококваліфікованих фахівців харчової галузі, здатних самостійно вирішувати складні задачі дослідницького та інноваційного характеру. До переліку спеціальних компетентностей (СК) додано унікальні компетентності, які було сформульовано виходячи з пропозицій стейкхолдерів, а саме: СК7 (забезпечують ОК1, ОК8, ОК11-12), СК8 (забезпечують ОК4), СК9 (забезпечують ОК8, ОК12). Нові СК формують здатність випускників самостійно розробляти та удосконалювати технології харчових виробництв з метою отримання високоякісної та безпечної продукції для широкого кола споживачів, що в свою чергу має позитивний вплив на стратегічне планування функціонування підприємств харчової галузі. ОП «Харчові технології» дає можливість досягти ПРН через опанування глибокою базою теоретичних та практичних знань, завдяки вивченню обов'язкових ОК, метою яких є поглиблення професійних знань та навичок в сфері харчових виробництв. Введення в блок обов'язкових дисциплін ОК1, ОК4, ОК7-9 дає можливість розвивати вміння та навички використання методів та їх комбінації в проведенні наукових досліджень, а ОК2 сприяє отриманню базових знань щодо захисту інтелектуальної власності та авторських прав. Симбіоз ОК1, ОК4, ОК7, ОК10 дає можливість оволодіти практичними навичками удосконалення та розробки нових продуктів харчування. ОК3, ОК5, ОК10 дають можливість посилити управлінські навички для прогнозування розвитку галузі. ЕГ стверджує, що ЗдВО мають можливість в повній мірі досягти зазначених в ОП «Харчові технології» ПРН, а також отримати компетентності, які визначені у Стандарті вищої освіти за спеціальністю 181 «Виробництво та технології», що було підтверджено на зустрічі ЕГ з роботодавцями та випускниками. Враховуючи вищевикладене, ЕГ констатує, що ОП повністю відповідає підкритерію 1.1 і не має суттєвих недоліків.

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

ОП «Харчові технології» не передбачає присвоєння професійної кваліфікації. На момент затвердження ОП та проведення акредитаційної експертизи відповідний професійний стандарт відсутній. Інтегральна компетентність (пп 6. п.1 ОП) відповідає стандарту вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти з галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» (<https://surl.li/jsaezv>). Спеціальні та загальні компетентності ОП «Харчові технології», дають змогу ЗдВО набути знань та навичок, які є необхідними у сучасній харчовій галузі і мають глибоку науково-практичну базу. ОП «Харчові технології» була затверджена 19 червня 2025р., на момент затвердження в повній мірі відповідала Стандарту вищої освіти, та зміст ОП сформовано з урахуванням вимог НРК, Національного класифікатора професій ДК 003:2010. Враховуючи вищенаведене, ЕГ констатує про відсутність суттєвих недоліків за підкритерієм 1.2.

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

ОП «Харчові технології» має чітко сформульовану мету, що полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців-професіоналів в галузі харчових технологій, здатних до проведення дослідницько-аналітичних, організаційно-управлінських та проектно-технологічних дій з метою розширення асортименту харчової продукції та розвитку підприємств галузі і виведення їх на міжнародний рівень. Основна мета ОП «Харчові технології» та ПРН корелюють з тенденціями розвитку харчової галузі, в повній мірі відповідають Стратегії та Концепції розвитку ТНТУ 2025-2029 р.р. (<https://surl.li/cgeuxb>) в контексті Місії «створення умов для надання якісної освіти через вільне творче навчання та наукові дослідження відповідно до суспільних потреб, зумовлених розвитком України, науки, економіки та культури, глобальних процесів розвитку людської цивілізації». Стратегія ТНТУ спрямована на формування якісного та безпечного освітнього середовища, з використанням сучасних електронних засобів та методів навчання (дуальна неформальна, інформальна освіта, освіта для дорослих), вихід освітнього та наукового середовища на міжнародну арену, впровадження позитивних практик педагогічного та наукового підходів в освітній процес. На зустрічі з представниками адміністрації та робочою групою з ОП було зазначено, що при формуванні мети, фокусу ОП та ПРН було враховано основний курс розвитку ТНТУ, зазначений в Стратегії та Концепції. Враховуючи явну кореляцію між метою та визначеними ПРН ОП «Харчові технології» до Місії та Стратегії розвитку ТНТУ, ЕГ робить висновок про відсутність за ОП суттєвих недоліків в цьому контексті і її повну відповідність підкритерію 1.3.

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

Мета ОП «Харчові технології» (2025 р.) та її ПРН сформовані на основі пропозицій всіх груп стейкхолдерів (ЗдВО, НПП, випускників та роботодавців), що було підтверджено на зустрічах ЕГ з відповідними фокус-групами. ЕК підтверджує зацікавленість всіх учасників освітнього процесу та потенційних роботодавців, які входять до складу Експертної ради роботодавців (<https://surl.li/nbbipu>), у формуванні цілей та ПРН. При обговоренні ОП «Харчові технології» брали участь ЗдВО, випускники та роботодавці та було враховано результати анонімного опитування, результати особистих розмов учасників освітнього процесу з гарантом, побажання роботодавців, які було висловлено під час спільних заходів, що відображено у відповідних протоколах випускової кафедри. Як результат було збільшено кількість гостьових лекцій, майстер-класів від практиків, збільшено кількість занять в промислових умовах за 2025-2026 н.р. Позитивною практикою є постійний зв'язок з роботодавцями та оперативне впровадження рекомендацій в навчальний процес: збільшення обсягу теоретичного наповнення ОК сучасними технологіями, посилення проектної частини в кваліфікаційних роботах, розширення тем курсових та кваліфікаційних робіт, розширення баз для проходження практичної підготовки. Результати аналізу пропозицій від НПП були враховані в контексті поглиблення тем щодо контролю якості харчових продуктів, вивчення більш глибокої взаємодії компонентів сировини та вплив на них технологічних процесів, впровадження в освітній процес результатів підвищення кваліфікацій. Всі внесені пропозиції від стейкхолдерів було враховано, що підтверджено на зустрічах з ЕГ. ЕГ ознайомилась з рецензіями-відгуками, що надійшли на ОП «Харчові технології» (2025р.) Василю Д. (технолог філії АТ «ДПЗКУ» Тернопільський комбінат хлібопродуктів), Згурського А. (директор якості ПрАТ «Львівський холодокомбінат»), Лукіянчук Б. (головний технолог ПрАТ «Тернопільський молокозавод»), Самойленко Д. (директор ТОВ «М'ясокомбінат Тернопільський»), Романчук І. (заступник директора Інституту продовольчих ресурсів НААН) та Цісарик О. (професор, д.с.-г.наук Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнології ім. С.З.Гжицького), які дали позитивну оцінку ОП «Харчові технології». Частина пропозицій, що надійшла протягом 2026 р., за словами гаранта, була врахована в перегляді ОК та планується до впровадження при удосконаленні ОП на 2027 р., що пов'язано із розвитком матеріальної бази. Представники студентського самоврядування та ЗдВО підтвердили про проведення анкетування щодо задоволеності освітнім процесом в ТНТУ та систематичним переглядом ОП. Таким чином, ЕГ дійшла висновку про повну відповідність підкритерію 1.4 і відсутність суттєвих недоліків.

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

ЕГ під час роботи з різними фокус-групами встановила, що цілі ОП, виражені у ПРН, загалом відповідають тенденціям ринку праці та спеціальності. Усі ПРН, що заявлені в ОП, є актуальними й затребуваними роботодавцями та базуються на ґрунтовних знаннях харчових технологій, здатності планувати та проводити наукові дослідження з подальшим впровадженням у виробництво, вмінні моделювати рецептури нових харчових продуктів з заданими властивостями і оптимізувати технологічні процеси. ЕГ підтверджує, що основні тенденції розвитку ОП «Харчові технології» (2022-2025 р.р.) в ТНТУ визначаються за результатами проведення круглих столів, вебінарів, наукових конференцій, участі в конкурсах наукових робіт ЗдВО, спільних заходів із роботодавцями та підтверджуються врахуванням в ОК1, ОК5, ОК8-10, шляхом введення нових тем до лекційних курсів та практичних робіт. Галузевий контекст ОП виражений у ПРН і забезпечується комплексом ОК: ОК1, ОК4-5, ОК7-10, а також у тематиці курсових робіт/проектів та кваліфікаційної роботи, що враховує всі харчові галузі. Широка база харчових підприємств, на яких проходить практична підготовка ЗдВО, свідчить про відповідність ОП галузевому контексту та вимогам ринку праці. Гарант повідомила ЕГ, що при перегляді ОП в 2025 р. враховано досвід вітчизняних ЗВО, які готують фахівців за спеціальністю 181 Харчові технології, що вплинуло на поглиблення вивчення методів визначення якості харчової продукції та управління показниками якості та безпечності, в той же час дало змогу більш глибоко проводити наукові дослідження в окремих галузях харчової промисловості. Досвід іноземних ЗВО був врахований в контексті забезпечення ОП та ОК як обов'язкового так і вибіркового блоків відповідності до європейських стандартів якості та розширенню можливостей до міжнародної академічної мобільності. Позитивні практики іноземних ЗВО було враховано в ОК3-5, ОК7, що в свою чергу призвело до введення унікальних СК 8-9, які дозволяють ЗдВО отримати ПРН 13-14. Випускники та роботодавці, які були на зустрічах з ЕГ, підтвердили, що цілі та ПРН ОП «Харчові технології» в повній мірі відповідають тенденціям розвитку харчової галузі України, а також зазначили про необхідність підготовки висококваліфікованих фахівців харчової галузі в Тернопільській області з метою створення безперервного процесу переробки і зберігання сировини в харчові продукти та розширення асортименту продуктів харчування. На основі ґрунтового аналізу силабусів ОК, методичних вказівок, наданих документів та отриманої інформації від фокус-груп ЕГ зазначає, що ОП «Харчові технології» має збалансовану структуру ОК, в цілому дозволяє досягти заявлених ПРН, передбачених стандартом з урахуванням галузевого та регіонального контексту, що дозволяє їй бути унікальною та конкурентоспроможною на ринку освітніх послуг. Враховуючи вищезазначене ЕГ встановила повну відповідність за підкритерієм 1.5 та відсутність суттєвих недоліків.

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ОП «Харчові технології» в повній мірі дає можливість досягти визначених ПРН, що відповідає підкритерію 1.1. Зміст ОП є чітким та логічно побудованим, в повній мірі відповідає Стандарту вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти з галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології», що дає змогу ЕГ підтвердити відповідність за підкритерієм 1.2. В ОП «Харчові технології» чітко сформульована мета, яка в повній мірі корелює з місією та стратегією розвитку ТНТУ, Тернопільської області та світовим тенденціям розвитку в харчовій галузі, що відповідає в повній мірі підкритерію 1.3. Роботодавці та випускники ОП «Харчові технології» зацікавлені у співпраці з ТНТУ з метою покращення ОП «Харчові технології» та активно беруть участь в анкетуваннях, спільних наукових заходах, що визначає повну відповідність за підкритерієм 1.4. Роботодавці та випускники підтвердили факт, що ПРН в повній мірі корелюють з розвитком харчової галузі в Україні та світі, враховуючи новітні технології та досягнення науки, що дає змогу ЕГ встановити повну відповідність підкритерію 1.5. Роботодавці підтвердили зацікавленість в розширенні можливостей проведення спільних заходів через організацію гостьових лекцій, майстер-класів, а також впровадження дуальної освіти. ЕГ констатує, що ОП «Харчові технології» в повній мірі відповідає вимогам Стандарту вищої освіти за підкритеріями 1.1-1.5 Критерію 1.

Недоліки

Суттєвих недоліків за Критерієм 1 ЕГ не знайшла. Однак ЕГ підтримує пропозицію випускників та роботодавців щодо осучаснення ОК напрямку інноваційних технологій та збільшення частки практичних/лабораторних компонентів за основними ОК.

Рекомендації

ЕГ вважає за необхідне рекомендувати посилити роботу зі ЗдВО та випускниками щодо активізації їх участі в обговоренні ОП та змісту ОК. Висвітлювати на офіційному сайті ТНТУ або випускової кафедри результатів анкетувань та рекомендацій від всіх зацікавлених сторін. На початку навчання (1 семестр кожного навчального року) ознайомлювати ЗдВО з ОП та її структурою, метою, ПРН. Інтенсифікувати проходження стажування НПП та їх задіяність в спільних проектах із провідними профільними ЗВО, де є спорідненні ОП (до 1.06.2027 р.).

Рівень відповідності Критерію 1.

Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми:

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

ОП «Харчові технології», яка затверджена 19 червня 2025 р. (<https://surl.li/ibdwhf>) за обсягом становить 90 кредитів ЄКТС, що відповідає п.п.5 ст. 5 Закону України 1556-VII «Про вищу освіту» (<https://surl.li/ienaeq>) та п.п. 2.4 Положення про організацію освітнього процесу (<https://surl.li/zmyxgh>), з нормативним строком навчання 1 рік 4 місяці (п.п.1 п.1 ОП). Загальний обсяг практичної підготовки становить 12 кредитів (ОК11 Фахова практика та ОК 12 Практика за тематикою кваліфікаційної роботи по 6 кредитів кожна), на атестацію (виконання кваліфікаційної роботи магістра) виділено 11,5 кредитів в 3 семестрі. Обов'язкові ОК представлені 10 дисциплінами, загальним обсягом 40 кредитів і становлять 44,44 % від загального обсягу ОП та двома практиками. ОК 1 та ОК 4 в своїй структурі мають курсовий проект та курсову роботу відповідно. Освітньо-наукова складова ОП становить більш ніж 30 % від загального обсягу ОП, що відповідає п.п.2.4 4 Положення про організацію освітнього процесу (<https://surl.li/zmyxgh>). Обсяг вибірових ОК становить 26,5 кредитів, що становить 29,44 % від загального обсягу ОП і відповідає п.15 частини 1 ст.62 Закону України 1556-VII «Про вищу освіту». Таким чином, ЕГ констатує повну відповідність ОП «Харчові технології» підкритерію 2.1 та не містить за ним суттєвих недоліків.

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

ОП «Харчові технології» 2025 р. має чітку та логічно побудовану структуру, взаємопов'язані ОК. В ОП чітко сформульований профіль ОП; логічна послідовність вивчення обов'язкових ОК (структурно-логічна схема, п. 2.2 ОП); форми контролю за ОК та підсумкового контролю ЗдВО; матрицю відповідності ПРН (п.4 ОП); матрицю забезпечення ПРН відповідними обов'язковими компонентами ОП (п.5 ОП). З точки зору загального часу навчання простежується чітке часове структурування ОК, на вивчення яких виділено мінімум 4 кредити ЄКТС, що є достатнім для їх опанування та зручним в контексті формування каталогу вибірових дисциплін. Обсяг обов'язкових ОК складає 4 кредити кожна, винятком є дисципліни практичної спрямованості ОК11, ОК12 (по 6 кредитів). Аналіз ОП та навчальних планів показав повну відповідність між ними. Зміст ОП забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей у ЗдВО, повне досягнення визначених ПРН, що пов'язані з функціонуванням суспільних процесів (ЗК4, ЗК5) через вивчення основ інтелектуальної власності (ОК2), Ефективних підходів щодо удосконалення виробництва харчової продукції (ОК5), управління та контроль якості та безпечності харчових продуктів (ОК10), представлення результатів науково-технічних розробок на вітчизняному та міжнародному рівнях (ОК6). Аналіз робочих програм ОК та методичного забезпечення ОП «Харчові технології» в ТНТУ, дозволяє ЕГ стверджувати, що визначені ПРН реалістично охоплені змістом ОП. Крім того, ЕГ зазначає наявність згадки про форму здобуття освіти (денна та заочна), що відповідає ст.9 Закону України «Про вищу освіту» (<https://surl.li/uzctsp>). Враховуючи викладені вище факти, ЕГ вважає, що ОП загалом відповідає вимогам у контексті підкритерію 2.2.

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

Зміст та предметна область ОП «Харчові технології», її цілі навчання, теоретичний та практичний зміст обов'язкових ОК, їх наповнення узгоджуються зі спеціальністю 181 «Харчові технології», що визначено Стандартом вищої освіти України для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Університетський каталог та силабуси вибірових ОК є у вільному доступі на офіційному сайті ТНТУ (<https://surl.li/ksbtjg>) та доступні за посиланнями <https://surl.li/tckhpi>, силабуси обов'язкових ОК за ОП «Харчові технології» розміщено на сайті випускової кафедри (<https://surl.li/bcyler>). Перелік вибірових ОК за ОП, силабуси та робочі програми розміщено за посиланням <https://surl.li/aytuev>. Інформація щодо проходження практичної підготовки наведена за посиланням <https://surl.li/ixjyaz> та містить програму та методичні вказівки до проходження практики, типовий договір про практичну підготовку, щоденник, направлення на практику, індивідуальне завдання. Зміст ОП в контексті комплексу навчальних методів та підходів, наукової складової, планування та прогнозування, відповідає вимогам 7 рівня Національної рамки кваліфікації України (<https://surl.li/knoxhj>) і забезпечується такими обов'язковими ОК: ОК1, ОК3, ОК4, ОК7, ОК8, ОК10-12. Вивчення методів та інноваційних технологій проведення науково-технічних досліджень забезпечуються опануванням таких обов'язкових ОК: ОК1, ОК3-5, ОК7-10. Оволодіння інноваційними технологіями сприяють наступні обов'язкові ОК: ОК1, ОК4, ОК8, ОК9. Методами менеджменту та управління виробництва якісної та безпечної продукції дають змогу оволодіти такі ОК: ОК1, ОК5, ОК7, ОК10. Гарант, ЗдВО та

випускники відмітили широкий вибір баз для проходження практичної підготовки ЗдВО, що було підтверджено наданими ЕГ наказами на проходження практичної підготовки. Роботодавці, на підприємствах яких проходять практику ЗдВО, відмітили високий теоретичний та практичний рівень ЗдВО. Несуттєвим недоліком є відсутність ОК в переліку обов'язкових, що орієнтовані на вивчення питань екологізації та безпечності функціонування підприємств харчової галузі. Аналіз баз практик та широкий перелік тем кваліфікаційних робіт показав повну відповідність харчовій галузі. Загалом, ЕГ встановила відповідність ОК та змісту ОП до предметної області спеціальності 181 «Харчові технології», але вбачає рекомендувати звернути увагу на питання екологізації виробництва харчової продукції. Таким чином, ЕГ встановила повну відповідність за підкритерієм 2.3 з несуттєвим недоліком.

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

Структура ОП «Харчові технології» 2025 р. передбачає можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії ЗдВО, шляхом вибору ОК з вибіркового блоку, що регламентують Положення про організацію освітнього процесу в ТНТУ (<https://surl.li/pdhwcl>) та Положення про індивідуальний навчальний план здобувача ТНТУ (<https://surl.li/ngwrbe>). У відповідності до п.2.1 ОП вибіркового блоку складає 26,5 кредитів, що становить 29,44 % від загального обсягу ОП, що відповідає п.2.1 Положення про індивідуальний навчальний план здобувача ТНТУ (<https://surl.li/ngwrbe>). При цьому частка професійноорієнтованих ОК складає більш ніж 50 %. Порядок формування індивідуального навчального плану ЗдВО проводиться відповідно до п.2 Положення про індивідуальний план здобувача (<https://surl.li/ngwrbe>) в системі ATutor (<https://surl.li/whnklc>). Індивідуальний навчальний план ЗдВО формується з урахуванням вимог ОП щодо вивчення її обов'язкових ОК, результатів особистого вибору ЗдВО вибірових ОК, що було підтверджено під час роботи ЕГ з випускниками ОП та ЗдВО. ЗдВО мають право та користуються ним щодо самостійного вибору ОК після їх ознайомлення з силабусами, яке проводить гарант, що було також підтверджено під час зустрічі із ЗдВО та випускниками даної ОП. Крім того, ЗдВО, випускники та представники студентського самоврядування підтвердили факт можливості самостійно обирати місце проходження практики, тем кваліфікаційної роботи. ЕГ зазначає про достатній обсяг ОК, що дає можливість досягти відповідних ПРН, що в свою чергу відповідає ст. 10 п.6 Закону України Про вищу освіту.

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

ОП «Харчові технології» та її навчальний план 2025р. передбачають практичну підготовку (ОК 11, ОК12) в загальній кількості 12 кредитів в другому семестрі по 4 тижні кожна, що в повній мірі дає можливість здобути заявлені в ОП компетентності та ПРН, які необхідні для подальшої професійної діяльності. Практична підготовка відбувається відповідно до Положення про організацію і проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти у ТНТУ (<https://surl.li/bgmenk>). При роботі в фокус-групах ЗдВО, випускниками та з представниками студентського самоврядування ЕГ встановила, що ЗдВО мають право проходити практику на підприємствах галузі України та зарубіжжя. Однак випадків проходження практики на закордонних підприємствах на даній ОП за останні 3 роки не було. Роботодавці відзначили достатній рівень практичної підготовки ЗдВО для виконання робіт, виявили бажання і в подальшому розвивати співпрацю з ЗВО в контексті проведення спільних професійноорієнтованих заходів. Навчальним планом 2025р. за обов'язковими ОК передбачено проведення практичних занять (154 години), лабораторних робіт (84 години), на лекційні заняття відведено 182 годин, таким чином загальна кількість годин на аудиторне навантаження ЗдВО складає 420 годин. Однак, з наданих ЕГ НІП 2022, 2024, 2025 р. незрозумілим є обсяг аудиторного навантаження в ОК вибіркової частини, що не дає можливості більш детально оцінити достатність обсягу загальної практичної складової. Відповідно до програм практик та практичної складової обов'язкових ОК, ЕГ констатує, що вони в повній мірі забезпечують досягнення фахових компетентностей, що вказані в матриці відповідності ОП (СК1, СК4-7*, СК9*), дозволяють здобути необхідні професійні навички в сфері розробки новітніх харчових продуктів та проводити пошук і аналіз наукової інформації як самостійно так і за допомогою засобів штучного інтелекту. Перелік ОК обов'язкового блоку, їх наповненість та практична підготовка загалом дають можливість ЗдВО отримати визначені ОП фахові компетентності, необхідні для роботи на харчових підприємствах. Таким чином ЕГ зазначає про відповідність підкритерію 2.5.

6. Освітня програма передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок

Набуття соціальних навичок ЗдВО забезпечується під час проведення лекційних/практичних/лабораторних занять, практичної підготовки на підприємствах галузі та за рахунок позааудиторних івентів (участі в наукових гуртках, наукових конференціях, майстер-класах, вебінарах тощо). В результаті вивчення ОК1, ОК3-4, ОК7-9 ЗдВО набувають вміння формувати свої наукові навички, а ОК2 дає можливість ЗдВО отримати знання та практичний досвід в формуванні навичок захисту авторського та інтелектуального права. ОК6 поглиблює знання професійної іноземної мови, посилює вміння фахівців презентувати науково-технічні досягнення на міжнародній арені. Загалом комплекс обов'язкових ОК формує у ЗдВО поняття про цінність громадянського суспільства та необхідності розширення товарного асортименту продуктів харчування, для підтримання здоров'я нації, з врахуванням особливих потреб.

Формами та методами навчання, що активно використовують НПП, є взаємодія між ЗдВО, шляхом організації роботи у малих групах, організації дискусій, демонстрації результатів науково-дослідної роботи ЗдВО через участь в конференціях та конкурсах. ЕГ встановила, що соціальні навички здобуваються та реалізуються в позанавчальний час завдяки участі ЗдВО в роботі наукових гуртків, виконанні науково-дослідної роботи під час виконання кваліфікаційної роботи та фахової практики. ЗдВО підтвердили факт можливості самостійно формувати свої соціальні навички шляхом навчання під час проходження фахової практики та практики за тематикою кваліфікаційної роботи, а також зустрічами з роботодавцями. Факту навчання в іноземних ЗВО на даній ОП не було виявлено. ТНТУ забезпечує можливість участі у національних та міжнародних проектах, що підтвердили ЗдВО, представники студентського самоврядування та випускники. ЕГ вважає, що за підкритерієм 2.6 ОП «Харчові технології» не має суттєвих недоліків та повністю відповідає його вимогам.

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

Відповідно до п.1.5 Положення про організацію освітнього процесу в ТНТУ (<https://surl.li/gfatuk>) обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин. Аналіз навчальних планів за 2023, 2024 р.р. показав нерівномірне розподілення кредитів між семестрами – 24, 40,5 та 25,5 кредитів відповідно в першому, другому та третьому семестрах. Однак при перегляді ОП в 2025р. було сформовано більш рівномірне навантаження, а саме 60 кредитів ЄКТС в перший рік навчання (24 кредити – 1 семестр і 36 кредитів – 2 семестр) і другого навчального року – 30 кредитів. Аналіз ОП показав, що обов'язкова складова становить 63,5 кредити (70,56% загального обсягу ОП), що відповідає п.п. 4.4 Положення (<https://surl.li/ktkbl1>). Аудиторне навантаження для вивчення обов'язкових ОК для денної форми навчання складає 53 академічні години за весь нормативний строк навчання, на самостійну роботу виділено 1140 годин, що становить 73% від загального навчального навантаження. Самостійна робота ЗдВО проводиться з використанням системи електронного навчання (<https://surl.li/dwvytn>), що підтвердили на зустрічах з ЕГ випускники та ЗдВО за ОП «Харчові технології». ЗдВО, представники студентського самоврядування та випускники зазначили, що систематично проводяться анонімні опитування щодо якості ОП та ОК, які викладаються на ній, а також відзначили відсутність тижневого перевантаження. Таким чином, ЕГ зазначає, що загальний обсяг ОП «Харчові технології» відповідає законодавству та реалістично відображає фактичне навантаження ЗдВО, що в повній мірі дозволяє досягти мети ОП та визначених ПРН. ЕГ зазначає про відсутність суттєвих недоліків за підкритерієм 2.7.

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

ЕГ під час роботи з різними фокус-групами не встановило факту навчальних занять (лабораторних або практичних) на постійній основі із залученням фахівців-практиків, однак представники галузі систематично проводять зустрічі зі ЗдВО в рамках фахової практики та практики за тематикою кваліфікаційної роботи, конференцій, гостьових лекцій, майстер-класів. Позитивним чинником є проведення фахової практики (ОК11) та практики за тематикою кваліфікаційної роботи (ОК12) загальним обсягом 12 кредитів на підприємствах харчової галузі з метою зібрання виробничої інформації для подальшого удосконалення технологій виробництва харчової продукції та виконання кваліфікаційної роботи. Підготовка ЗдВО за дуальною формою освіти на ОП «Харчові технології» не здійснюється, але представники роботодавців зазначили, що готові розглянути можливість проведення практичних занять на своїх підприємствах. При проходженні практики ЗдВО на підприємствах галузі призначаються керівники з підприємства, які мають відповідну кваліфікацію та працюють із ЗдВО. ЗдВО мають право та ним користуються при виборі підприємства для проходження практик, мають можливість самостійного заключення відповідних договорів, про що повідомили ЗдВО та випускники на зустрічах з ЕГ. Враховуючи вищезазначене ЕГ констатує про повну відповідність ОП «Харчові технології» вимогам підкритерію 2.8.

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

Зміст ОП «Харчові технології», силабусів ОК та методичних вказівок до виконання практичних/лабораторних робіт показав, що ЗдВО можуть набути компетентності, направлені на досягнення глобальних цілей сталого розвитку, що проголошено резолюцією Генеральної Асамблеї ООН, через періодичний перегляд ОК та їх наповнення. Зокрема, для досягнення цілей сталого розвитку в ТНТУ розроблено підходи для розширення можливостей навчання і підтримки ЗдВО та НПП: Ціль №2 «Подолання голоду, розвиток сільського господарства» досягається опануванням ОК1, яка дає можливість майбутнім фахівцям харчової галузі опанувати новітні підходи щодо виробництва дешевої, але високоякісної продукції; Ціль №3 «Міцне здоров'я та благополуччя» досягається шляхом опанування ОК1, ОК4, ОК10, які формують поняття про здорове, адекватне та спеціальне харчування, дають можливість сформувати розуміння щодо науково-технологічних прийомів збереження біологічно активних

компонентів сировини в технологічному процесі, використання значно впливає на виробництво високоякісної харчової продукції, одночасно з тим удосконалюються підходи до розробки екологічних технологій. Ціль №4 «Якісна освіта» реалізується у всіх ОК як обов'язкового так і вибіркового блоків через високий рівень освітнього процесу, систематичне вдосконалення рівня кваліфікації НПП шляхом проходження стажувань як у провідних ЗВО так і на провідних підприємствах галузі України та зарубіжжя, студентоорієнтованістю, відкритістю та інтернаціоналізацією наукових розробок. Ціль № 9 «Інновації та інфраструктура» досягаються завдяки вивченню ОК1, ОК4, ОК8, ОК10, що дає змогу сформувати практичну базу знань у ЗдВО для подальшого формування підходів до розвитку харчової галузі та удосконалення існуючих технологій.

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Змістовне наповнення ОП «Харчові технології» має логічно побудовану структуру. Обов'язкові ОК логічно пов'язані між собою, їх симбіоз дає можливість досягти основної мети ОП та визначених ПРН. За змістом, насиченістю та складністю ОП повністю відповідає Стандарту та корелює з розвитком спеціальності 181 «Харчові технології» як в регіональному, в національному так і в міжнародному контексті (відповідність підкритеріям 2.1, 2.2). За підкритерієм 2.3 ОП «Харчові технології» частково відповідає, адже зміст та наповненість ОК відповідають предметній області харчових технологій, однак не приділено уваги щодо вирішенню екологічних питань при виробництві харчової продукції. ЗдВО мають можливість самостійно формувати індивідуальну освітню траєкторію шляхом виробу ОК з вибіркової частини, баз практик, тем наукових робіт, курсових та кваліфікаційних робіт, що відповідає підкритерію 2.4. За підкритерієм 2.6 повні відповідність, адже чітко простежується можливість ЗдВО формувати соціальні навички. Загалом, ЕГ виявила повну відповідність за підкритеріями 2.7-2.9.

Недоліки

Несуттєвим недоліком за підкритерієм 2.3 є відсутність ОК в переліку обов'язкових та вибірових частинах, що орієнтовані на вивчення питань екологічної безпеки роботи харчових виробництв. В НП 2022, 2024, 2025 р.р. не зрозуміло як відбувається розподілення годин на аудиторне та самостійне навантаження – відсутні години, що не дає змогу в повному обсязі проаналізувати практичне навантаження ЗдВО. Відсутність на сайті ТНТУ та випускової кафедри ОП та НП за останні 5 років, що унеможливило абітурієнтам бачити динаміку розвитку ОП.

Рекомендації

Посилити задіяність ЗдВО з процедурами обговорення ОП та її складових при обговоренні ОП 2026 року, проводити систематичні зустрічі зі ЗдВО (2 рази на семестр). Розмістити на сайті ЗВО коректні документи (ОП, НП за 2023, 2024 р. вступу). Введення до блоку обов'язкових ОК, які направлені на більш глибоке вивчення екологічних технологій при виробництві харчової продукції.

Рівень відповідності Критерію 2.

Рівень В

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

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

За результатами аналізу відомостей самооцінювання та відкритих інформаційних ресурсів Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя встановлено, що прийом на навчання за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти здійснюється відповідно до Правил прийому до ТНТУ, розроблених на підставі чинного Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти. Відповідні нормативні документи та інформаційні матеріали для вступників розміщені на офіційному вебсайті університету (<https://tntu.edu.ua/>) та інформаційному порталі приймальної комісії (<https://vstup.tntu.edu.ua/>). Правила прийому визначають загальні умови вступу, вимоги до освітнього рівня вступників, порядок подання документів, проведення вступних випробувань, формування конкурсного бала, конкурсного відбору та зарахування на навчання. Оприлюднення зазначеної інформації забезпечує можливість завчасного ознайомлення вступників з умовами вступної кампанії та сприяє прозорості процедур прийому. Аналіз

оприлюднених матеріалів свідчить про наявність нормативного й інформаційного забезпечення вступної кампанії. Вимоги до вступників сформульовані з урахуванням загальнодержавних умов прийому та передбачають застосування єдиних підходів до конкурсного відбору. Положень, які безпосередньо свідчили б про дискримінаційний характер установлених вимог, за результатами опрацювання доступних матеріалів не виявлено. Отже, наявне інформаційне забезпечення вступної кампанії створює належні передумови для реалізації права вступників на доступ до освітньої програми. Водночас оцінювання окремих положень правил прийому має здійснюватися з урахуванням редакції документа, чинної для відповідного року вступу.

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

ОП «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми у сфері харчових технологій, здійснювати науково-дослідну діяльність, розробляти й удосконалювати технологічні процеси виробництва харчової продукції, забезпечувати її якість і безпечність. Урахування особливостей освітньої програми під час вступу реалізується через вимоги до попереднього рівня освіти вступників, визначення вступних випробувань та застосування конкурсних процедур відповідно до чинного Порядку прийому. Зазначені механізми спрямовані на оцінювання готовності вступників до здобуття освіти на другому (магістерському) рівні та опанування освітніх компонентів програми. Специфіка ОП передбачає формування поглиблених професійних компетентностей у галузі харчових технологій, зокрема щодо проєктування технологічних процесів, впровадження інновацій, організації виробництва, контролю якості та безпечності харчових продуктів. Відповідно, важливим аспектом конкурсного відбору є забезпечення належного рівня підготовленості вступників до виконання професійних і дослідницьких завдань. Інформація про умови вступу та освітню програму представлена на офіційних ресурсах університету, що забезпечує потенційним вступникам можливість ознайомитися зі змістом майбутньої підготовки та вимогами до вступу.

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

У Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя нормативне забезпечення процедури визнання результатів навчання, здобутих на інших освітніх програмах, здійснюється відповідно до «Положення про порядок визнання та зарахування результатів формального навчання у ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=822>). Питання визнання результатів навчання, отриманих у межах академічної мобільності, регламентуються «Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність учасниками освітнього процесу та працівниками у ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=732>). Зазначені нормативні документи визначають організаційні засади визнання результатів попереднього навчання, порядок розгляду відповідних звернень, оцінювання відповідності здобутих результатів освітнім компонентам та прийняття рішень щодо їх зарахування. Доступність процедур забезпечується оприлюдненням документів на офіційних інформаційних ресурсах університету. У матеріалах самооцінювання попередньої акредитаційної справи за спеціальністю «Харчові технології» наведено приклади реалізації академічної мобільності та визнання результатів навчання. Зокрема, у 2023/2024 навчальному році здобувачі Болтик Х. І. та Якимчук С. С. брали участь у програмі академічної мобільності у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. За результатами навчання на підставі наказу від 16.01.2024 № 4/7-36 було зараховано освітню компоненту «Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення» обсягом 3 кредити ЄКТС. Також у відомостях наведено приклад участі здобувачів Груб'як Л. І. та Михайлюк С. Т. у програмі міжнародної академічної мобільності Erasmus+ в Університеті Клуж-Напока (Румунія) у 2021/2022 навчальному році. За результатами навчання було зараховано п'ять освітніх компонентів загальним обсягом 30 кредитів ЄКТС. Наведені факти свідчать про практичне застосування в університеті механізмів визнання результатів навчання та використання ЄКТС для забезпечення академічної мобільності.

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

процедура визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти, регламентується «Положенням про визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=569>). Документ визначає організаційні засади визнання результатів навчання, отриманих поза межами формальної освіти, та порядок їх зарахування в межах освітніх програм університету. Відповідно до встановленої процедури здобувач вищої освіти має можливість ініціювати визнання результатів навчання шляхом подання відповідної заяви та документів, які підтверджують

набуті компетентності й результати навчання. Підставою для прийняття рішення є встановлення відповідності фактично досягнутих результатів вимогам освітніх компонентів освітньої програми. Залежно від обсягу підтверджених результатів можливе зарахування освітньої компоненти повністю або її окремих складових відповідно до внутрішніх нормативних документів університету. Доступність процедури забезпечується оприлюдненням відповідного положення на офіційному вебсайті ТНТУ, інформування здобувачів про можливості визнання результатів неформальної та інформальної освіти здійснюється також деканом факультету та гарантом освітньої програми під час зустрічей зі студентами.

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ рекомендує відповідальним особам забезпечити систематичне інформування вступників про особливості конкурсного відбору на магістерську ОП «Харчові технології», а також продовжити практику роз'яснення здобувачам процедур визнання результатів формального, неформального та інформального навчання (на початку кожного семестру). Доцільно посилити інформаційний супровід академічної мобільності, сприяти залученню здобувачів до відповідних програм та забезпечувати належне документування результатів їх участі. Рекомендується здійснювати систематичний (щосеместрово) моніторинг практики визнання результатів навчання, узагальнювати відповідні рішення на рівні освітньої програми та використовувати отримані результати під час її перегляду й удосконалення. Окрему увагу доцільно приділити популяризації можливостей неформальної освіти, зокрема професійних курсів, тренінгів і сертифікаційних програм, результати яких можуть відповідати освітнім компонентам магістерської ОП.

Недоліки

За результатами аналізу доступних матеріалів суттєвих порушень нормативного забезпечення доступу до освітньої програми та процедур визнання результатів навчання не встановлено. Водночас виявлено окремі аспекти, які потребують додаткового підтвердження та можуть розглядатися як напрями вдосконалення. Зокрема, недостатньо підтверджено конкретними матеріалами врахування особливостей магістерської ОПП під час визначення вступних вимог. Потребує уточнення наявність практичних випадків визнання результатів формального навчання, академічної мобільності та неформальної й інформальної освіти саме за ОПП «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти. Крім того, доцільним є посилення систематизації та узагальнення інформації щодо ухвалених рішень про зарахування результатів навчання.

Рекомендації

ЕГ рекомендує відповідальним особам забезпечити систематичне інформування вступників про особливості конкурсного відбору на магістерську ОП «Харчові технології», а також продовжити практику роз'яснення здобувачам процедур визнання результатів формального, неформального та інформального навчання (на початку кожного семестру). Доцільно посилити інформаційний супровід академічної мобільності, сприяти залученню здобувачів до відповідних програм та забезпечувати належне документування результатів їх участі. Рекомендується здійснювати систематичний (щосеместрово) моніторинг практики визнання результатів навчання, узагальнювати відповідні рішення на рівні освітньої програми та використовувати отримані результати під час її перегляду й удосконалення. Окрему увагу доцільно приділити популяризації можливостей неформальної освіти, зокрема професійних курсів, тренінгів і сертифікаційних програм, результати яких можуть відповідати освітнім компонентам магістерської ОП.

Рівень відповідності Критерію 3.

Рівень В

Критерій 4. Навчання і викладання за освітньою програмою:

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

Освітній процес в ТНТУ здійснюється відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в ТНТУ» (<https://surl.li/gvgwds>). «Тимчасовий порядок проведення семестрового контролю та атестації здобувачів ВО ТНТУ»

(<https://surl.li/qctyhq>), який визначає порядок дистанційного оцінювання результатів навчання ЗдВО із застосуванням СЕН ATutor. Зміст освітнього процесу відображається у навчальних планах, робочих програмах, ЕНК. Досягнення мети ОП і ПРН забезпечують лекції, в т.ч. гостьові від вітчизняних і закордонних фахівців; практичні і лабораторні заняття; СР, опрацювання навч.-метод. літератури; НДРС; навчання через практичну підготовку; виконання курсових проєктів/робіт, кваліфікаційної роботи. Проте варто зауважити, що ОК 8. Наукова дослідна робота повинна забезпечити ПРН 10 - планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки, але для даної ОК передбачено лише лекційні та практичні заняття. Спеціальність G13 "Харчові технології" передбачає проведення лабораторних досліджень (визначення впливу окремих видів сировини на показники якості та безпечності кінцевого продукту, визначення складових харчових продуктів, виготовлення досліджуваних зразків тощо), що неможливо зробити на практичних заняттях. Доступ до переліку вибірових дисциплін мають усі здобувачі вищої освіти, зареєстровані у середовищі електронного навчання університету ATutor, що було підтверджено ЗдВО під час зустрічі 4 зі здобувачами ОП (05.10.2026 р.). Опитування проводить відділ забезпечення якості освіти ТНТУ, результати розміщені на сайті ЗВО. По завершенню вивчення ОК здобувачі залишають свої відгуки щодо ЕНК в середовищі ATutor. Згідно з Положенням (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=813>) ЗдВО самостійно формують індивідуальну освітню траєкторію: обирають тематику курсових робіт/проєктів та вибірові навчальні дисципліни (подають рукописні або друковані заяви через СЕН), наукових досліджень, бази практики, тематику кваліфікаційної роботи. Перелік та силабуси вибірових ОК наведено на сайті кафедри та в СЕН. Представники студентства входять до робочої групи ОП, до складу ВР факультету та університету, приймають участь у обговоренні ОП, внесенні змін, обґрунтуванні вибору форм і методів навчання, що підтвердили ЗдВО на зустрічі 4 (зі здобувачами ОП) і 5 (з представниками студентського самоврядування), 05.10.2026 р. Крім того, зі слів НПП ЗдВО мають можливість одразу повідомляти свою думку з будь-якого питання. Випускники (зустріч 7, 06.10.2026 р.) повідомили, що і по завершенню навчання підтримують контакт з кафедрою та можуть звертатися за професійними порадами, що вказує на формування правильної культури міжособистісних відносин викладач-студент впродовж навчання. Підтвердженням також є результати опитування: рівень задоволеності ЗдВО методами навчання і викладання у 2025 р. (<https://surl.li/glalba>), становить 80,6%. Наведене вказує на відсутність суттєвих недоліків за підкритерієм 4.1.

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

Згідно з Положенням про робочу програму навчальної дисципліни ТНТУ <https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=338> критерії оцінювання результатів навчання студентів являють собою розподіл балів (Додаток 1 зазначеного Положення), проте не наведено градація балів (max, min) та умови (критерії) отримання ЗдВО кількості балів згідно з розподілом балів. Поясненням від ЗВО було те, що оцінювання здійснюється за допомогою тестів електронного навчання, проте з метою прозорості оцінювання доцільно передбачити відповідність кількості правильних відповідей кількості отриманих балів. Під час спілкування зі ЗдВО на зустрічі 4 (05.10.2026 р.) ЗдВО зазначили, що з критеріями їх знайомлять на першому занятті. Отже, в ОП за підкритерієм 4.2 відсутні суттєві недоліки.

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

Відповідно до п.п. 3.1. Положення про кваліфікаційні роботи студентів ТНТУ (<https://surl.li/mvggtz>) обов'язковим елементом кваліфікаційної роботи ОС «Магістр» є її апробація – наявність тез доповідей на конференціях або друкованих статей. В кваліфікаційних роботах представлених в репозитарії ТНТУ в додатках кожної роботи наводяться тези доповідей. В кваліфікаційних роботах ОС «Магістр» наявний розділ «Науково-дослідна частина» в якому ЗдВО представляють результати досліджень відповідно до теми кваліфікаційної роботи. На кафедрі харчової біотехнології і хімії функціонує науковий гурток «Загальні технології харчової промисловості» (<https://surl.li/gnmwecg>), проте на сайті кафедри наведено лише два заходи зазначеного гуртка. Отже, в ОП за підкритерієм 4.3 відсутні суттєві недоліки.

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

Викладачі періодично оновлюють ОК, зокрема, ОК 8. Науково-дослідна робота доповнено темою 6 - «Використання ШІ у наукових дослідженнях»; ОК 4. Біологічно-активні сполуки у харчових продуктах розробник робочої програми проф. Юкало В.Г. використав результати власних досліджень з монографії «Біологічна активність протеїнів і пептидів молока» використав у темі 3 «Біологічна активність протеїнів молока» та матеріали статті «Combination of electrophoretic systems for determining the fractional composition of proteins in lactoferrin preparations» використано у темі 5 «Лактоферин - природний харчовий біоактивний протеїн»; ОК 1. Інноваційні технології харчової продукції розробник робочої програми доц. Лялик А.Т. використала результати досліджень з монографії «Розробка технологій м'ясних, рибних та дієтичних продуктів з використанням нетрадиційної сировини та харчових продуктів для військовослужбовців» (є співавтором) та практики отримані під час підвищення кваліфікації на тему: «Інноваційні промислові та крафтові технології харчових продуктів» для теми 2. Особливості виробництва харчових продуктів з

використанням новітньої сировини та інноваційних технологій її переробки; ОК 9. Сучасні дослідження у харчових технологіях розробник програми доц. Бейко Л.А. використала власні наукові напрацювання представлені у статтях: «Безпечність харчових продуктів як напрям післявоєнного відновлення України», «Євроінтеграційний вплив на підприємства аграрної, харчової і переробної промисловості в рамках продовольчої безпеки України» для оновлення лекційного матеріалу; ОК 2. Інтелектуальна власність розробник програми доц. Складаров Р.А. використав результати своїх досліджень наведених у статтях «Порівняльно-правовий аналіз законодавства в області інтелектуальної власності в країнах ЄС та Україні», «Порівняльно-правовий аналіз законодавства у сфері захисту програмних продуктів у Франції, Німеччині та Україні», «Правова модель Латвії у сфері інтелектуальної власності: адаптація до міжнародних стандартів і уроки для України» для лекційного матеріалу та практичних занять. Проте для ОК 10 зміст не оновлений, адже практична робота №5. «Державна санітарно-епідеміологічна служба України як суб'єкт забезпечення безпечності товарів», зазначена служба була ліквідована 29 березня 2017 р., а обов'язки щодо безпечності харчових продуктів надано Державній службі України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужбі) згідно з Постановою КМУ «Про затвердження Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів» від 02.09.2015 № 667. Отже, зміст робочої програми ОК 10 потрібно оновити у 2026 р. Відповідно до наведеної інформації в ОП за підкритерієм 4.4 відсутні суттєві недоліки.

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

Міжнародна діяльність викладачів підтверджена проходженням стажування в Петрошанському університеті, Румунія (Баб'як Ж.В., 2023 р.), Університеті сільськогосподарських наук та ветерин. медицини Клуж-Напока (Румунія), ун-ті Петрошані (Мельник Л.М., 2023 р.), Вармінсько-Мазурському університеті, Польща (Юкало В.Г., 2023 р.), Іскендерунському технічному університеті, Туреччина (Мельник Л.М., 2025 р.), техн. ун-ті Габрово, Болгарія (Кравець О.І., 2026 р.); участі в міжнародних он-лайн стажуваннях (Лялик А.Т. «Adaptation and Implementation of Ukraine Regulatory Framework for Quality of Products and Food», 2024 р.), програмі професійного розвитку академ. менеджерів «Удосконалення вищої освіти в Україні заради результатів» Британської Ради (Мельник Л.М., Лялик А.Т., 2025 р.), проєктах Erasmus+: «European Experience of Adaptation to Climate Change: Concept of Energy Security» та «Smart Specialization: European Experience of Regional Development Strategy» (Бейко Л.А., 2022 р.); виконанням Мельник Л.М. міжнар. грантових програм Еразмус+ за напрямом Жан Моне: «Європейська практика цифровізації бізнесу у контексті сталої Індустрії 4.0» (2022-2025 рр.), «Досвід ЄС у цифровій трансформації через інформаційне моделювання будівель: уроки для України» (2023-2026 рр.); програм фінансування дослідницької підтримки Leverhulme Researchers at Risk: «Розробка онлайн-інструменту оцінки цифрової зрілості малих та середніх підприємств (МСП) у післявоєнній відбудові України» (2023-2024 рр.), «Досягнення розумної цифрової та сталої зрілості: розробка консультаційних послуг на основі штучного інтелекту для мікро- та малих підприємств» (2025-2026 рр.). Отже, в ОП за підкритерієм 4.5 відсутні суттєві недоліки.

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Освітній процес в ТНТУ щодо реалізації ОП «Харчові технології» на кафедрі харчової біотехнології та хімії відповідає вимогам законодавства. Методи, засоби навчання і викладання сприяють досягненню заявлених у освітній програмі мети та ПРН. Крім того, профіль кафедри надає можливість ЗдВО проводити дослідження з більшим нахилом щодо хімії та біотехнології. Дотримано студентоцентрованого та принципу академічної свободи. В ТНТУ запроваджено та реалізовано уніфіковані вимоги до ЕНК. НПП працівники проходять долучаються до міжнародних проєктів, зокрема, Еразмус+, а також проходять стажування в закордонних ЗВО. Переважна більшість ОК оновлюються відповідно до вимог сучасності. ЗВО забезпечує реалізацію ЗдВО досліджень, результати яких представлено в кваліфікаційних роботах ОС «Магістр».

Недоліки

Відсутність критеріїв оцінювання, наявний лише розподіл балів за окремими компонентами змістових модулів. Використання не чинної нормативної документації в кваліфікаційних роботах. Відсутні посилання в робочих програмах до дисциплін ОК 1. Інноваційні технології харчової продукції; ОК 3. Статистичні методи обробки результатів досліджень; ОК 6. Іноземна мова фахового спрямування; ОК 7. Математичне моделювання технологічних процесів харчової промисловості; ОК 10. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів на методичне забезпечення (доступу в ЕГ також до вказаних методичних вказівок не було надано).

Рекомендації

1. Доцільно удосконалити запроваджену процедуру сертифікації ЕНК на відповідність згідно з Законом України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» від 15.01.2015 № 124-VIII і називати оцінкою відповідності, в разі залишення терміну «сертифікація», то залучити третю сторону, яка буде здійснювати сертифікацію. Крім того, потрібно передбачити після сертифікаційний нагляд (аудит) та ресертифікацію через певний проміжок часу. Впродовж двох навчальних років процедуру сертифікації можна упорядкувати до вимог законодавства, проте може потребуватиме залучення більшої кількості персоналу до забезпечення ЕНК. 2. В кваліфікаційних роботах ОС «Магістр» використовувати нормативні документи, які є чинними, що потрібно перевіряти на офіційних ресурсах, зокрема, ДП «УкрНДНЦ», ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ», Будстандарт. Крім того, у значній кількості кваліфікаційних робіт нині зазначений документ ДСТУ 46.004-99, хоча повинно бути ГСТУ 46.004-99. 3. В робочих програмах (силабусах) представляти актуальну інформацію щодо органів влади, які відповідають за безпечність харчових продуктів. 4. Всі ОК забезпечити методичними вказівками (конспектом/курсом лекцій, до виконання практичних/лабораторних занять, самостійної роботи тощо) до початку 2027-2028 н.р.

Рівень відповідності Критерію 4.

Рівень В

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

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

Під час реалізації освітньої діяльності в ТНТУ передбачено різні форми контрольних заходів, які регламентуються «Положенням про організацію освітнього процесу в ТНТУ» (<https://surl.li/dwqrwk>) і «Положення про оцінювання здобувачів вищої освіти ТНТУ» (<https://surl.li/tmejwd>). Всі форми контрольних заходів реалізуються тестуванням в СЕН ATutor (<https://dl.tntu.edu.ua/login.php>). В робочих програмах ОК 9. Сучасні дослідження у харчових технологіях; ОК 3. Статистичні методи обробки результатів досліджень; ОК 7. Математичне моделювання технологічних процесів харчової промисловості не наведено бали за елементами змістових модулів. В робочих програмах ОК 1. Інноваційні технології харчової продукції та ОК 4. Біологічно-активні сполуки у харчових продуктах не наведено критерії оцінювання для курсового проекту/роботи. Підсумковий (семестровий) контроль дає змогу наскрізно оцінити досягнення здобувачем ПРН і проводиться (згідно з Положенням про підсумковий семестровий контроль результатів навчання студентів ТНТУ <https://surl.li/jckvix>) у формах екзамену або заліку, захисту курсових робіт (проектів) або результатів практичної підготовки. Відповідно до зазначеного Положення проведення семестрового екзамену чи заліку відбувається в присутності 2-х викладачів, один з яких лектор. Захист звіту з практики, курсових робіт (проектів) відбувається публічно перед комісією у складі двох-трьох викладачів кафедри, у т.ч. керівника практики (курсної роботи/проекту) у формі диференційованого заліку. В ТНТУ застосовується ректорський (відтермінований) контроль, який проводиться вибірково з метою оцінювання залишкових знань з дисципліни (або окремого модуля) згідно з Положенням про організацію та проведення ректорського контролю в ТНТУ <https://surl.li/werpxsg>. Отже, в ОП за підкритерієм 5.1 відсутні суттєві недоліки.

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

Атестація здобувачів проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи ОС «Магістр» здійснюється екзаменаційною комісією згідно з Положенням про екзаменаційну комісію з атестації здобувачів вищої освіти ТНТУ (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=506>). Форма атестації здобувачів відповідає Стандарту ВО за спеціальністю «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня ВО. До підсумкової атестації допускаються здобувачі, які успішно виконали індивідуальний навчальний план. Кваліфікаційна робота ОС «Магістр» спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог. Зазначене вказує на відповідність підкритерію 5.2.

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

Проведення контрольних заходів в ТНТУ відбувається згідно з Положенням про підсумковий семестровий контроль результатів навчання студентів ТНТУ (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=489>), заходи підсумкового семестрового контролю (екзамени, заліки, диференційовані заліки, крім захисту курсових проектів/робіт та звітів про практику) проводяться лектором та одним з викладачів кафедри, що викладає дисципліну. Захист курсового проекту/роботи та звіту з практики здійснюється комісією у складі 2-3 викладачів кафедри, в т. ч. керівника практики. Під час проведення семестрового контролю, за поданням студентської ради, може бути присутній представник органів студентського самоврядування, як спостерігач (під час зустрічі 5 (05.10.2026 р.) з представниками студентського самоврядування з'ясувалося, що подібних випадків не траплялося). Об'єктивність оцінювання під час поточного контролю викладачами ТНТУ обґрунтовують використанням тестів в системі ATutor. Система оцінювання тестів працює в автоматичному режимі, без участі викладача, що виключає суб'єктивність оцінювання. Порядок врегулювання конфлікту інтересів регламентує «Положення про врегулювання конфліктних ситуацій в ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=568>). Порядок повторного проходження контрольних заходів регламентує «Положення про оцінювання здобувачів вищої освіти ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=86>), «Положенні про підсумковий семестровий контроль результатів навчання студентів ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=489>). Рішення приймає ректор на підставі заяви здобувача та згоди декана відповідного факультету. Можливе перескладання не більше 2-х ОК за весь період навчання. Контрольний захід перескладається комісії, яку визначає зав. кафедри (2-3 викладачі), після складання останньої екзаменаційної сесії. Порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів у ТНТУ регламентує «Положення про оцінювання здобувачів вищої освіти ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=86>). Упродовж тижня після оголошення результатів відповідного контролю здобувач може звернутися до викладача за роз'ясненням і/або з незгодою щодо отриманої оцінки. У разі незгоди з рішенням викладача здобувач може звернутися до зав. кафедри з мотивованою письмовою або усною заявою. За заявою здобувача і поясненням (усним чи письмовим) викладачів зав. кафедри ухвалює рішення щодо оцінювання результатів контролю іншим викладачем, що викладає ту саму чи суміжну дисципліну, або має достатню компетенцію для оцінювання знань здобувача. Якщо здобувач не згодний з рішенням екзаменаційної комісії та вважає, що порушена процедура захисту, він може подати письмову заяву декану не пізніше наступного дня після проведення оцінювання. Декан своїм рішенням формує комісію для розгляду питання дотримання процедури. Отже, в ОП за підкритерієм 5.3 відсутні суттєві недоліки.

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

В ТНТУ на сайті ЗВО передбачена вкладка (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/info/academic-integrity>) присвячена академічній доброчесності. Рішення про застосування заходів реагування на порушення академічної доброчесності ухвалює уповноважений орган (Комісія з академічної доброчесності) або уповноважена особа. 09.09.2026 р. відбувся вебінар «Академічна доброчесність: формування культури доброчесності в університеті». Перевірка кваліфікаційних робіт та інших академічних творів на предмет виявлення плагіату в ТНТУ здійснюється відповідно до «Положення про недопущення академічного плагіату в ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=462>). Як інструмент протидії порушенням академічної доброчесності використовуються антиплагіатні системи StrikePlagiarism.com (2019-2021 рр.), Unicheck (2022-2023 рр.), StrikePlagiarism.com (з 01.07.2023 р.). Перевірка кваліфікаційних робіт здобувачів здійснюється за кошти університету. Повнотекстові версії захищених кваліфікаційних робіт здобувачів ВО розміщують в інституційному репозитарії ELARTU (<http://elartu.tntu.edu.ua/>). Усі файли (виконаних завдань, звітів, курсових робіт та проектів тощо), які є завантажені здобувачами в «Скриньку для завдань» електронних навчальних курсів проходять автоматичну перевірку на унікальність засобами ATutor. Система електронного навчання університету ATutor має вбудований модуль розпізнавання особи, що складає тести. Щодо результатів роботи антиплагіатних систем, які застосовуються в ТНТУ, то в кваліфікаційній роботі здобувача Фігуша Г.В. (2023 р.) використано 48 літературних джерел, в тексті наведені посилання на 5 джерел в розділі 2 та 8 джерел в розділі 3. В протоколі аналізу звіту подібності керівником роботи Фігуша Г.В. зазначений коефіцієнт подібності 1: 1.5%, коефіцієнт подібності 2: 0%. В кваліфікаційній роботі Салівнової Т.В. (2024 р.) використано 65 літературних джерел, посилання на які наведено по всьому тексту роботи. В протоколі аналізу звіту подібності керівником роботи Салівнової Т.В. зазначений коефіцієнт подібності 1: 3.1%, коефіцієнт подібності 2: 1%. В кваліфікаційній роботі Криси П.Б. (2023 р.) використано 70 літературних джерел, посилання на які наведено по всьому тексту роботи. В протоколі аналізу звіту подібності керівником роботи Криси П.Б. зазначений коефіцієнт подібності 1: 1.7%, коефіцієнт подібності 2: 0%. Отже, не залежно від кількості використаних джерел і наявності посилань на використані джерела по тексту, унікальність кваліфікаційних робіт подібна. Зазначене вказує на відповідність підкритерію 5.4, суттєві недоліки відсутні.

Загальний аналіз щодо Критерію 5:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЗдВО своєчасно знайомлять з розподілом балів. В ТНТУ передбачено ряд внутрішніх документів, які регламентують окремі складові навчального процесу, передбачена можливість присутності представника студентського самоврядування під час контрольних заходів. Позитивною практикою є обов'язковий додаток - публікації ЗдВО за

темою кваліфікаційної роботи. В ТНТУ визначено чітку політику щодо академічної доброчесності. Позитивною практикою щодо дотримання академічної доброчесності є вбудований модуль в СЕН на перевірку унікальності всіх робіт, які завантажуються в СЕН.

Недоліки

Розподіл балів за елементами змістових модулів прирівнюються до критеріїв оцінювання. Не застосовувати в кваліфікаційних роботах літературні джерела 1950-х р., 1970-х років, 1980-х років, 1990-х років. В одній кваліфікаційній роботі за 2023 р. (ЗдВО - Трачук Н.П.) наявні джерела інформації країни-агресора в списку використаної літератури.

Рекомендації

1. Передбачити критерії оцінювання за окремими елементами модулів, а не лише розподіл балів з цією метою потрібно переглянути «Положення про робочу програму навчальної дисципліни ТНТУ». 2. Рекомендувати рецензентам кваліфікаційних робіт ОС «Магістр» зазначати зауваження в рецензіях. 3. Не використовувати застарілі джерела інформації, до 2000 року. 4. Варто змінити об'єкт дослідження в кваліфікаційних роботах ОС «Магістр» з харчового продукту на технологію харчового продукту, що є більш коректним в межах ОП «Харчові технології». Зазначені рекомендації можливо реалізувати впродовж поточного навчального року.

Рівень відповідності Критерію 5.

Рівень В

Критерій 6. Людські ресурси:

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

Рівень професійної кваліфікації НПП, які забезпечують освітній процес ОП «Харчові технології» засвідчується відповідністю п. 37 ЛУ і виконанням не менше 4 пунктів з перелічених у п. 38 ЛУ: а саме для ОК 1 НПП виконує 6 п.; ОК 2 - 7 п.; ОК 3 - 7 п.; ОК 4 - 9 п.; ОК 5 - 9 п.; ОК 6 - 5 п.; ОК 7 - 7 п.; ОК 8 - 11 п.; ОК 9 - 6 п.; ОК 10 - практик стаж роботи менше 3 років. Під час зустрічі з академічним персоналом підтвердили вільне володіння державною мовою. Проте для НПП ОК 6 одна зі статей, наведений в таблиці 2 відомостей СО опублікована у не фаховому журналі "Наукові записки Міжнародного гуманітарного університету" згідно з Порядком формування Переліку наукових фахових видань України, затвердженого наказом МОН України від 15 січня 2018 року № 32. Для НПП ОК 4 вказані патенти на винахід (Патент на винахід № 163278. Номер заявки u202506022 та Патент на винахід № 163279. Номер заявки u 202506027) є патентами на корисну модель. Відповідність освітньої кваліфікації НПП підтверджується відповідним документом про ВО та/або присудженням наукового ступеня відповідно до ОК, яку вони забезпечують. Три НПП мають науковий ступінь доктора наук і вчене звання «професора» (Кухтин М.Д., Мельник Л.М., Юкало В.Г.). Решта НПП є кандидатами наук з вченим званням «доцента». ОК 2 «Інтелектуальна власність» забезпечує к.т.н., доц. Склярів Р.А., відповідність кваліфікації якого ОК, підтверджується його професійною діяльністю, а саме 5 публікаціями у наукових виданнях, які включені до переліку фахових видань України протягом останніх 5 років, виданням у співавторстві навчального посібника «Інтелектуальна власність. Частина 1. Правові засади, класифікація та засоби індивідуалізації» та стажуванням за тематикою ОК. до реалізації ОП залучено НПП з досвідом практичної роботи. Зокрема, Багірян О.П., ОК 10 «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» забезпечує на умовах зовнішнього сумісництва, є менеджером із сертифікації та стандартизації департаменту з якості ПрАТ «Тернопільський молокозавод» (стаж роботи 10 років). Зазначене вказує на відповідність підкритерію 6.1.

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

Конкурсний добір НПП в ТНТУ відбувається згідно з «Положенням про порядок обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників ТНТУ» (<https://surl.li/pqsawy>). Претендент на посаду НПП подає документи, які засвідчують відповідність освітньої та/або професійної кваліфікації ОК та досвід попередньої науково-педагогічної діяльності: список наукових і науково-методичних праць, виданих за попередній термін дії трудового договору чи

контракту, висновок про якість проведення відкритого заняття; документи про підвищення кваліфікації тощо. Реалізацію зазначеного Положення підтвердила секретар конкурсної комісії (вчений секретар вченої ради) під час зустрічі 8 із адміністративним персоналом. У «Положенні про систему внутрішнього забезпечення якості» (<https://surl.li/oyqcom>) визначено, що ТНТУ забезпечує необхідний рівень кваліфікації науково-педагогічних працівників шляхом формулювання чітких вимог до претендентів на посади. Відповідність освітньої та/або професійної кваліфікації претендентів згідно з поданими документами розглядає кадрова комісія, яка приймає рішення про допуск/недопуск до участі у конкурсному відборі. Добір претендентів на посади НПП здійснюється таємним голосуванням на засіданнях кафедри, вченої ради факультету та під час прийняття на посади професора чи завідувача кафедри на конференції трудового колективу факультету та Вченій раді ТНТУ. Зазначене вказує на відповідність підкритерію 6.2.

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

Кафедра харчової біотехнології і хімії залучає професіоналів-практиків, експертів галузі до проведення занять і тематичних зустрічей. Зокрема, Багірян О.П., менеджер із сертифікації та стандартизації, департаменту з якості ПрАТ «Тернопільський молокозавод», у 2025-2026 рр. забезпечила теоретичну і практичну частини ОК 10 «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів»; гостьові лекції проводили: менеджер систем якості відділу сертифікації ПрАТ «Тернопільський молокозавод» Шинкарук О.Ю. (<https://surl.li/ppkgwm>), технолог виробництва крафтових сирів ТМ «Семеро козенят» Лугова С.М. (<https://surl.li/ygsywg>) доцент кафедри прикладного харчування людини Сторінка 18 університету Маунт Сент Вінсент (Канада) Луговий Б.Л. (<https://surl.li/jhxcym>), директор ТОВ «Центр безпечності харчових продуктів та середовища життєдіяльності» Васильків О.Б. (<https://surl.li/qlytav>) директор із виробництва ТОВ «Пивоварня «Опілля» Макушина І.В. (<https://surl.li/ednhur>). Зазначене вказує на відповідність підкритерію 6.3.

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

Відповідно до «Положення про підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=1582>) НПП періодично (1 раз на 5 років) підвищують свою кваліфікацію. НПП, які забезпечують ОК ОП «Харчові технології» проходять стажування в інших ЗВО, державних органах влади і місцевого самоврядування, публічних організаціях. НПП кафедри мають змогу приймати участь у програмах міжнародної академічної мобільності («Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасниками освітнього процесу та працівниками у ТНТУ» <https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=732>). Для НПП університет організовує курси «Вивчення іноземних мов» і «Комп'ютерні технології в організації освітнього процесу та дистанційного навчання». Зокрема, НПП отримали сертифікати володіння іноземною мовою: Мельник Л.М. – С1, Кравець О.І. та Лялик А.Т. – В2. В університеті щорічно організовуються науково-практичні конференції, семінари. З 1 вересня 2023 р. діє щомісячний семінар гарантів освітніх програм (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/news/5611>). В ТНТУ розроблена система морального і матеріального заохочення працівників, згідно з «Положенням про моральне заохочення у ТНТУ» (<https://surl.li/nusbfh>). Зокрема, нагороджено: Кухтина М.Д. - грамотами ВР України (2025 р.), Тернопільської обласної державної адміністрації та Тернопільської обласної військової адміністрації (2022 р.), подякою МОН України (2022 р.); Мельник Л.М. – грамотами ВР України (2025 р.), Тернопільської обласної ради (2023 р.); Лялик А.Т. – грамотою Тернопільської обласної ради (2026 р.). Система матеріального заохочення передбачає щорічне преміювання кращих викладачів за результатами рейтингу (<http://surl.li/xwzixy>) (2025 р.: Кухтин М.Д., Юкало В.Г., Лялик А.Т., Склярів Р.А., Мельник Л.М.) і щоквартальне преміювання за показники, важливі для університету згідно «Положення про порядок преміювання науково-педагогічних та наукових працівників ТНТУ» (<http://surl.li/omljqc>) (2025 р.: Кухтин М.Д., Юкало В.Г., Кравець О.І., Мельник Л.М.). Для розвитку викладацької майстерності передбачена система проведення відкритих пар та взаємовідвідування занять (<http://surl.li/yazgmb>). Ще одним способом розвитку викладацької майстерності є присвоєння вчених звань відповідно до «Положення про порядок присвоєння вчених звань науково-педагогічним і науковим працівникам ТНТУ» (<https://surl.li/ramdtl>), зокрема, вчене звання доцента кафедри харчової біотехнології і хімії отримали Дацишин К.Є (2023 р.), Лялик А.Т. (2024 р.), Кравченко Х.Ю. (2025 р.). В ТНТУ діє система рейтингів підрозділів та НПП зі слів Ректора базується на 40 показниках (зустріч 1 з керівником та менеджментом ТНТУ, 05.10.2026 р.), результати наведені на сайті ЗВО (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/info/dep-ratings>). Зазначене вказує на відповідність підкритерію 6.4.

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Переважає більшість НПП, які залучені до реалізації ОП «Харчові технології» виконують більше мінімально необхідної кількості пунктів згідно з вимогами п. 38 ЛУ. Позитивна практика з боку керівництва ЗВО щодо матеріального відшкодування публікаційної діяльності НПП. Специфіку кафедри (біотехнологія, хімія) НПП реалізують у відповідних ОК та тематиках кваліфікаційних робіт ЗДВО, що надає ОП унікальності.

Недоліки

Обмежена кількість гостьових лекцій від професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців, що можна покращити впродовж поточного навчального року навчального року.

Рекомендації

Доцільним є збільшення кількості гостьових лекцій та виїзних практичних/лабораторних занять (за умови належної безпекової ситуації в країні) за профілем кожної ОК ОП «Харчові технології» впродовж 2026-2027 н.р. і в подальшому.

Рівень відповідності Критерію 6.

Рівень В

Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси:

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

Експертна група встановила, що Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя має сформовану матеріально-технічну, навчально-методичну та інформаційну базу для реалізації ОП «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти. Наявна інфраструктура охоплює навчальні аудиторії, спеціалізовані лабораторії, комп'ютерні класи, бібліотечні фонди, електронні освітні ресурси та об'єкти соціального призначення. Навчально-методичне забезпечення освітніх компонентів реалізується через систему електронного навчання ATutor, яка містить лекційні матеріали, методичні рекомендації до виконання лабораторних і практичних робіт, завдання для самостійного опрацювання та засоби поточного й підсумкового контролю знань. Використання зазначеної платформи сприяє організації освітнього процесу з використанням дистанційних технологій і забезпечує здобувачам можливість опрацьовувати навчальні матеріали незалежно від місця перебування. Інформаційне забезпечення освітнього процесу здійснюється через науково-технічну бібліотеку університету (<https://library.tntu.edu.ua/>), фонди якої налічують понад 200 тис. примірників навчальної, методичної та наукової літератури. Сучасну навчальну літературу систематично закуповують та поповнюють бібліотечний фонд. Доступ до результатів наукових досліджень і навчально-методичних розробок забезпечується через інституційний репозитарій ELARTU (<https://elartu.tntu.edu.ua/>). На випусковій кафедрі функціонує спеціалізована «Бібліотека технолога», що розширює можливості ЗдВО щодо використання фахових інформаційних джерел. Наявність навчальних і науково-дослідних лабораторій кафедри харчової біотехнології забезпечує організаційні передумови для формування практичних і дослідницьких компетентностей, необхідних для виконання лабораторних досліджень та підготовки кваліфікаційних робіт. ЕГ встановила факт постійного оновлення матеріальної бази шляхом закупівлі новітнього обладнання та хімічних реактивів, що дає змогу ЗдВО поглибити та посилити наукові дослідження. Разом із тим ЕГ звертає увагу на доцільність подальшого оновлення спеціалізованого лабораторного обладнання та розширення можливостей використання сучасних програмних засобів для моделювання технологічних процесів і проведення експериментальних досліджень. Університет створює сприятливі умови для ЗдВО з особливими освітніми потребами, зокрема обладнано пандуси при вході до навчальних корпусів, спеціально облаштовані укриття, на території ТНТУ є безоплатний доступ до мережі Wi-Fi, що підтвердили ЗдВО, випускники, НПП та представники студентського самоврядування. Загалом ЕГ дійшла висновку, що наявні навчально-методичні та матеріально-технічні ресурси створюють належні передумови для досягнення мети ОП і визначених програмних результатів навчання.

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

ЕГ встановила, що в ТНТУ організовано доступ здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників до навчальних приміщень, лабораторій, комп'ютерної техніки, бібліотечних фондів та інформаційних ресурсів, необхідних для реалізації освітнього процесу. Використання навчальних аудиторій та лабораторій здійснюється відповідно до затверджених розкладів занять і графіків консультацій. На факультеті інженерії машин, споруд та технологій функціонує комп'ютерний клас у корпусі № 4 (аудиторія 401), обладнаний 19 персональними

комп'ютерами, які можуть використовуватися здобувачами для виконання графічної частини курсових проєктів і кваліфікаційних робіт. Додатково функціонує електронний читальний зал науково-технічної бібліотеки університету (корпус № 2, кабінет 54). У навчальних корпусах і гуртожитках забезпечено безоплатний доступ до мережі Інтернет. Електронна система ATutor використовується для організації освітнього процесу, розміщення навчальних матеріалів, виконання завдань, проведення контрольних заходів та забезпечення самостійної роботи здобувачів. Доступ до наукових та інформаційних ресурсів забезпечується через електронні сервіси бібліотеки (<https://library.tntu.edu.ua/resources/>) та інституційний репозитарій ELARTU. На випусковій кафедрі здобувачі мають можливість використовувати ресурси спеціалізованої «Бібліотеки технолога» та навчально-дослідних лабораторій. ЕГ позитивно оцінює наявність інтегрованого електронного освітнього середовища, яке забезпечує безперервність освітнього процесу та створює умови для самостійної й науково-дослідної діяльності магістрантів. Водночас доцільним є подальше розширення доступу здобувачів до спеціалізованої програмної забезпечення та сучасних електронних наукових баз даних, що сприятиме підвищенню якості дослідницької підготовки. Таким чином, ЕГ констатує, що університет забезпечує доступ учасників освітнього процесу до основних складових навчальної та інформаційної інфраструктури, необхідних для реалізації ОПП.

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

ЕГ встановила, що в ТНТУ функціонують механізми врахування освітніх, соціальних та особистісних потреб здобувачів вищої освіти. Зокрема, проводяться анонімні опитування, результати яких розглядаються на засіданнях кафедр, учених рад факультетів та університету. Щосеместрово організовуються спільні засідання ректорату та студентської ради з метою обговорення актуальних питань студентського життя й визначення заходів щодо вдосконалення освітнього середовища. Важливим складником організації безпечного освітнього процесу є проведення інструктажів з охорони праці, техніки безпеки та протипожежного захисту. Здобувачі отримують інформацію щодо порядку дій у надзвичайних ситуаціях. Під час проходження практичної підготовки додаткові інструктажі проводяться керівниками практики на відповідних базах. З огляду на умови воєнного стану в університеті реалізовано заходи щодо забезпечення захисту учасників освітнього процесу. Підвальні приміщення навчальних корпусів № 1, 2, 4 та 10 пристосовано для використання як найпростіші укриття загальною місткістю 1430 осіб. Додатково передбачено використання семи захисних споруд загальною місткістю 660 осіб, розташованих у пішій доступності від об'єктів університету, на підставі відповідних договорів. Підтримку ментального здоров'я забезпечує психологічна служба університету, діяльність якої регламентується відповідним положенням. Для підтримання фізичного здоров'я функціонує спортивна інфраструктура, зокрема спортивні зали та плавальний басейн спортивного комплексу «Політехнік». Позитивним аспектом ЕГ вважає комплексний підхід до формування безпечного освітнього середовища, що передбачає поєднання організаційних, інформаційних, психологічних і фізкультурно-оздоровчих заходів. Випадків травмування здобувачів ОПП та зареєстрованих звернень щодо проблем психічного здоров'я не зафіксовано. Водночас ЕГ наголошує на необхідності постійного моніторингу безпекових умов, доступності укриттів та ефективності механізмів психологічної підтримки. Загалом створене освітнє середовище спрямоване на забезпечення безпеки здобувачів, підтримання їхнього фізичного й ментального здоров'я та врахування освітніх потреб.

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

ЕГ констатує, що в ТНТУ сформовано багаторівневу систему підтримки здобувачів вищої освіти, яка охоплює освітній, організаційний, інформаційний, консультативний, соціальний та психологічний напрями. До її реалізації залучені адміністрація університету, деканат, випускова кафедра, куратори академічних груп, органи студентського самоврядування та профільні структурні підрозділи. Інформаційна й організаційна підтримка здійснюється шляхом оприлюднення розкладів занять, консультацій, екзаменаційних сесій, графіків роботи екзаменаційних комісій та захистів кваліфікаційних робіт. Консультативна допомога надається викладачами й кураторами, які сприяють вирішенню питань щодо організації навчання, виконання індивідуальних навчальних планів та реалізації освітніх можливостей. Соціальна підтримка передбачає стипендіальне забезпечення, надання матеріальної допомоги, премій та інших форм заохочення за навчальні, наукові й громадські досягнення. Органи студентського самоврядування беруть участь у розв'язанні питань стипендіального забезпечення, покращення умов проживання, організації дозвілля та захисту прав здобувачів. Міжнародну діяльність супроводжує відділ міжнародного співробітництва. Консультування щодо професійного розвитку та працевлаштування забезпечує відділ доуніверситетської підготовки, профорієнтації та сприяння працевлаштуванню (<https://job.tntu.edu.ua/>). Додаткові можливості для розвитку наукового потенціалу забезпечує Рада молодих вчених (<https://rmus.tntu.edu.ua/>). Психологічну підтримку надає відповідна служба університету. Для звернень функціонують скриньки довіри й електронні канали комунікації. Фізкультурно-оздоровчі потреби здобувачів забезпечуються можливістю використання спортивних залів та басейну СК «Політехнік». ЕГ позитивно оцінює залучення студентського самоврядування до управління питаннями студентського життя та наявність різних каналів комунікації між здобувачами й адміністрацією університету. Скарг щодо якості освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки від здобувачів ОПП не зафіксовано. Результати опитувань 2024–2025 років характеризуються високим рівнем задоволеності здобувачів наявними механізмами підтримки. Отже, ЕГ дійшла

висновку, що в університеті функціонує комплексна система підтримки здобувачів, яка створює умови для їхньої успішної освітньої діяльності та особистісного розвитку.

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

ЕГ встановила, що в ТНТУ реалізуються заходи щодо забезпечення доступності освітнього середовища для осіб з особливими освітніми потребами та інших маломобільних груп населення. Інформацію про створені умови оприлюднено на офіційному вебсайті університету (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/info/sen>). Зокрема, навчальні корпуси № 1, 3, 7 та 10 обладнані пандусами та спеціальними кнопками виклику чергового персоналу. У корпусах № 2, 4, 5, 6, 8 та 9 встановлено кнопки виклику персоналу. Зазначені заходи спрямовані на покращення фізичної доступності університетської інфраструктури та врахування потреб маломобільних осіб. Організаційний супровід осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення регламентується затвердженим «Порядком супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення в приміщеннях ТНТУ». Для забезпечення доступності навчальних матеріалів використовується система електронного навчання ATutor, яка дає змогу організовувати освітній процес із застосуванням дистанційних технологій. На офіційному вебсайті університету також функціонує інструмент «Accessibility Assistant», що забезпечує адаптацію відображення інформації відповідно до індивідуальних потреб користувачів. ЕГ позитивно оцінює наявність внутрішніх нормативних документів щодо супроводу осіб з особливими освітніми потребами та поступове впровадження елементів безбар'єрного освітнього середовища. Водночас ЕГ звертає увагу на необхідність подальшого вдосконалення доступності внутрішніх приміщень, навчальних лабораторій, санітарно-гігієнічних вузлів і захисних споруд, оскільки облаштування входів до будівель не є вичерпним показником забезпечення архітектурної безбар'єрності. На ОПП «Харчові технології» особи з особливими освітніми потребами не навчалися, тому конкретних випадків адаптації освітнього процесу відповідно до індивідуальних потреб здобувачів не зафіксовано. Таким чином, ЕГ констатує наявність організаційних та інфраструктурних передумов для реалізації права на освіту осіб з особливими освітніми потребами, водночас рекомендує продовжити комплексне вдосконалення безбар'єрності університетського середовища.

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

ЕГ встановила, що в ТНТУ сформовано нормативну систему запобігання та врегулювання конфліктних ситуацій, яка охоплює питання протидії корупції, дискримінації, булінгу, сексуальним домаганням та іншим формам неналежної поведінки учасників освітнього процесу. Основним нормативним документом є «Положення про врегулювання конфліктних ситуацій в ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=568>), яке визначає загальні засади запобігання конфліктам, порядок звернення, розгляду повідомлень та прийняття відповідних рішень. Для забезпечення можливості подання звернень у навчальних корпусах облаштовано скриньки довіри, функціонує електронна скринька довіри та інші канали комунікації. Відомості про антикорупційні механізми й порядок повідомлення про можливі порушення розміщені на офіційному вебсайті університету (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/info/anti-corruption>). Розгляд конфліктних ситуацій передбачає створення відповідної комісії, яка здійснює перевірку обставин звернення та готує письмовий висновок. За результатами розгляду адміністрація університету приймає відповідне рішення. Запобігання корупційним правопорушенням забезпечується діяльністю уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції, функціонуванням внутрішніх антикорупційних документів і реалізацією плану заходів щодо попередження корупційних проявів. Додатково передбачено можливість особистого звернення до адміністрації університету відповідно до затвердженого графіка прийому громадян. Порядок врегулювання трудових спорів визначено колективним договором. ЕГ позитивно оцінює наявність нормативно визначених процедур та альтернативних каналів звернення для учасників освітнього процесу. Водночас важливим чинником ефективності зазначених механізмів є забезпечення конфіденційності повідомлень, об'єктивності розгляду та систематичного інформування здобувачів про способи захисту їхніх прав. Під час реалізації ОПП «Харчові технології» випадків звернення щодо корупції, дискримінації, сексуальних домагань, булінгу та інших конфліктних ситуацій не зафіксовано. Таким чином, ЕГ констатує, що в університеті нормативно врегульовано процедури запобігання та реагування на конфліктні ситуації, забезпечено доступність основних каналів звернення для учасників освітнього процесу.

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Експертна група дійшла висновку, що в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя загалом створено належні організаційні, матеріально-технічні та інформаційні умови для реалізації ОПП «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти. Наявні матеріально-технічні ресурси, навчальні та науково-дослідні лабораторії, комп'ютерні класи, бібліотечні фонди й електронні інформаційні ресурси створюють умови для забезпечення освітнього процесу, виконання навчальних і дослідницьких завдань та підготовки кваліфікаційних

робіт магістрантів. До позитивних практик за Критерієм 7 ЕГ відносить функціонування системи електронного навчання ATutor, відкритого інституційного репозитарію ELARTU, спеціалізованої «Бібліотеки технолога», забезпечення доступу до інформаційних ресурсів та функціонування багаторівневої системи підтримки здобувачів вищої освіти. Позитивної оцінки заслуговують організація психологічної підтримки, участь студентського самоврядування у вирішенні питань студентського життя, наявність спортивно-оздоровчої інфраструктури, а також заходи щодо забезпечення безпеки учасників освітнього процесу в умовах воєнного стану. Університетом запроваджено механізми створення безбар'єрного середовища та нормативного супроводу осіб з особливими освітніми потребами. Наявні також внутрішні антикорупційні політики й процедури реагування на конфліктні ситуації, зокрема випадки дискримінації, булінгу та сексуальних домагань. ЕГ вважає, що в цілому створене освітнє середовище сприяє досягненню цілей ОПП, забезпечує доступність основних освітніх ресурсів і створює умови для професійного та особистісного розвитку здобувачів вищої освіти. Водночас окремі аспекти ресурсного забезпечення, інклюзивності та оцінювання ефективності механізмів підтримки потребують подальшого вдосконалення. Зазначені обставини не свідчать про системні недоліки в організації освітнього середовища, проте визначають напрями його подальшого розвитку.

Недоліки

1. Недостатньо конкретизовано взаємозв'язок спеціалізованого лабораторного обладнання з формуванням професійних компетентностей та досягненням окремих програмних результатів навчання ОПП. Доцільним є подальше вдосконалення матеріально-технічної бази з урахуванням сучасних тенденцій розвитку харчових технологій. 2. Потребує вдосконалення механізм систематизації та оприлюднення результатів опитувань здобувачів щодо задоволеності освітнім середовищем, зокрема представлення кількісних показників і результатів реалізації заходів за отриманими пропозиціями. 3. Не повною мірою деталізовано стан пристосування внутрішніх приміщень, спеціалізованих лабораторій, санітарно-гігієнічних вузлів та укріплень до потреб осіб з інвалідністю й інших маломобільних груп населення. Це зумовлює необхідність подальшого комплексного розвитку безбар'єрності. 4. Доцільним є посилення інформування здобувачів про можливість отримання психологічної допомоги та механізми конфіденційного звернення щодо конфліктних ситуацій, а також регулярне оцінювання обізнаності учасників освітнього процесу із зазначеними процедурами. Зазначені недоліки та напрями вдосконалення мають переважно організаційний характер і не перешкоджають реалізації освітнього процесу за ОПП «Харчові технології».

Рекомендації

ЕГ рекомендує: 1. До 01.09.2027р. провести аналіз забезпеченості освітніх компонентів спеціалізованим лабораторним обладнанням, визначити відповідність наявних ресурсів програмним результатам навчання та сформулювати пропозиції щодо їх подальшого оновлення. 2. Удосконалити до 01.02.2027 р. механізм моніторингу задоволеності здобувачів освітнім середовищем, забезпечити систематичне узагальнення результатів анкетування та інформування учасників освітнього процесу про прийняті за результатами опитувань рішення. 3. Продовжити роботу щодо створення комплексного безбар'єрного освітнього середовища, звернувши особливу увагу на доступність внутрішніх приміщень, навчальних лабораторій, санітарно-гігієнічних вузлів і захисних споруд для осіб з особливими освітніми потребами. 4. Посилити інформаційно-просвітницьку роботу (проводити на початку кожного семестру) щодо підтримки ментального здоров'я, запобігання дискримінації, булінгу, сексуальним домаганням та іншим конфліктним ситуаціям. Забезпечити періодичне інформування здобувачів про алгоритми звернення та доступні механізми захисту їхніх прав. 5. Продовжити моніторинг безпекових умов організації освітнього процесу, зокрема стану та місткості укріплень, доступності шляхів евакуації й дотримання вимог охорони праці під час проведення лабораторних занять.

Рівень відповідності Критерію 7.

Рівень В

Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:

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

ЕГ встановила, що в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя функціонує нормативно визначена система розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм. Відповідні процедури регламентуються «Положенням про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та припинення освітніх програм ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=466>) та «Положенням про організацію освітнього процесу в ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=1114>). Перегляд ОПП «Харчові технології» здійснюється за ініціативою гаранта, членів робочої групи та науково-педагогічних працівників із залученням здобувачів, роботодавців, випускників та інших заінтересованих сторін.

Проект ОПП проходить обговорення на засіданнях кафедри харчової біотехнології, експертної ради за спеціальністю, вченої ради факультету та затверджується вченою радою університету. Послідовність застосування процедур підтверджується протоколами засідань кафедри № 10 від 28.04.2022, № 12 від 09.06.2022, № 9 від 14.03.2024, № 16 від 13.06.2025 та експертної ради від 05.05.2022, 11.01.2024 і 21.01.2025. Протягом 2022–2025 років до ОПП внесено низку змістових і структурних змін. Зокрема, введено обов'язкову ОК «Інноваційні технології харчової продукції» з виконанням курсового проекту, вилучено ОК «Етика професійної діяльності та основи педагогіки», уточнено назву практичної підготовки як «Практика за тематикою кваліфікаційної роботи». Здійснено перерозподіл кредитів ЄКТС, розширено перелік спеціальних компетентностей СК7–СК9 та програмних результатів навчання РН12–РН14, оновлено мету, фокус і особливості ОПП. Позитивним аспектом є документальне підтвердження перегляду ОПП та врахування пропозицій стейкхолдерів. Водночас ЕГ звертає увагу на доцільність систематизації результатів моніторингу в єдиному документі із зазначенням ініціаторів пропозицій, ухвалених рішень і результатів їх реалізації. Отже, ЕГ констатує наявність послідовної практики перегляду та вдосконалення ОПП із залученням заінтересованих сторін.

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

ЕГ встановила, що здобувачі вищої освіти залучаються до процедур внутрішнього забезпечення якості ОПП «Харчові технології» шляхом участі у робочій групі, анкетуваннях, засіданнях кафедри та діяльності органів студентського самоврядування. Нормативні засади такої участі визначено «Положенням про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та припинення освітніх програм ТНТУ» та «Положенням про роботу органів студентського самоврядування ТНТУ». Безпосередню участь здобувачів у перегляді ОПП підтверджує включення до складу робочої групи представників студентської спільноти: Третяк Софії (2022 р.), Саліонов Тамари (2024 р.) та Стасюка Максима (2025 р.). В університеті проводяться опитування здобувачів відповідно до «Положення про опитування учасників освітнього процесу в ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=464>). Результати анкетувань за 2024 та 2025 роки розглядалися на засіданнях кафедри харчової біотехнології, що підтверджується протоколами № 8 від 27.12.2024 та № 6 від 29.12.2025. За результатами отриманих пропозицій до освітнього процесу введено гостьові лекції, розширено практичну підготовку шляхом організації екскурсій на підприємства, майстер-класів та проведення занять у виробничих умовах. У 2025 році за пропозицією здобувачів зміст ОК «Науково-дослідна робота» доповнено темами щодо використання засобів штучного інтелекту для пошуку й аналізу наукової інформації. Відповідні зміни супроводжувалися введенням СК9 та РН14, що зафіксовано протоколом кафедри № 16 від 13.06.2025 за участю здобувача Стасюка Максима. Представники студентського самоврядування входять до складу колегіальних органів управління університету, беруть участь у розгляді питань удосконалення освітнього процесу та моніторингу освітнього середовища. Щороку на вченій раді університету розглядається питання ролі студентського самоврядування у внутрішньому забезпеченні якості освіти. ЕГ позитивно оцінює наявність конкретних прикладів реалізації студентських пропозицій. Водночас доцільно посилити інформування здобувачів про результати розгляду їхніх ініціатив та зміни, запроваджені в освітній програмі. Таким чином, залучення здобувачів до вдосконалення ОПП має систематичний характер і підтверджується конкретними рішеннями.

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

ЕГ встановила, що в ТНТУ функціонують механізми залучення представників роботодавців до формування, перегляду та вдосконалення освітніх програм. В університеті діє Рада роботодавців, а на рівні випускової кафедри харчової біотехнології — експертна рада за спеціальністю «Харчові технології». Діяльність зазначених дорадчих органів регламентується «Положенням про раду роботодавців ТНТУ». Склад експертної ради за спеціальністю затверджувався наказом № 4/7-44 від 13.01.2017, а його оновлення здійснено відповідно до наказу № 4/7-77 від 04.02.2025. Залучення роботодавців реалізується шляхом проведення засідань експертної ради, розширених засідань кафедри, науково-практичних конференцій, ділових зустрічей, а також обговорення проектів освітніх програм. Представники підприємств беруть участь у визначенні актуальних професійних компетентностей, уточненні програмних результатів навчання та формуванні рекомендацій щодо практичної спрямованості підготовки магістрів. Участь роботодавців у перегляді ОПП у 2022–2025 роках підтверджується протоколами експертної ради № 1 від 05.05.2022, № 1 від 11.01.2024 та № 1 від 21.01.2025. За результатами обговорень удосконалено зміст освітніх компонентів, посилено практичну та інноваційну спрямованість підготовки, уточнено мету й фокус програми та розширено перелік компетентностей і результатів навчання. Додатковим інструментом співпраці є укладені договори з організаціями-партнерами та сформований каталог партнерів університету. Функціонування відділу сприяння працевлаштуванню випускників забезпечує підтримання зв'язків із підприємствами, установами та організаціями. ЕГ позитивно оцінює інституційне закріплення участі роботодавців і наявність документально підтверджених обговорень ОПП. Водночас доцільно розширити практику публічного представлення конкретних пропозицій роботодавців із зазначенням змін, внесених до освітніх компонентів за результатами їх розгляду. Отже, ЕГ констатує, що роботодавці залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОПП та беруть участь у формуванні її професійного спрямування.

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

ЕГ встановила, що в ТНТУ функціонують механізми підтримання зв'язків із випускниками та збирання інформації щодо їхнього професійного розвитку і працевлаштування. На випусковій кафедрі харчової біотехнології відповідальною за комунікацію з випускниками визначено Лялик А. Т. Викладачі кафедри підтримують зв'язки з випускниками, здійснюють накопичення та оновлення інформації щодо їхньої професійної діяльності. Відомості про випускників, які досягли професійних успіхів, розміщуються на офіційному вебсайті кафедри (<https://hb.tntu.edu.ua/vidomi-vypusknyky/>). Моніторинг кар'єрних траєкторій здійснюється також відділом доуніверситетської підготовки, профорієнтації та сприяння працевлаштуванню, який щорічно проводить анкетування випускників із використанням електронних форм Google Forms. Такий формат створює можливості для отримання інформації про займані посади, професійний розвиток, відповідність здобутих компетентностей потребам ринку праці та пропозиції щодо вдосконалення освітньої підготовки. Додатковим механізмом взаємодії є діяльність громадської організації «Асоціація випускників ТНТУ», яка сприяє підтриманню комунікації між університетом і представниками професійного середовища. Позитивною практикою ЕГ вважає започаткування у 2024 році кафедрального проекту «Запитай випускника», у межах якого випускники діляться власним досвідом професійного становлення, працевлаштування та кар'єрного зростання. Такий формат сприяє формуванню професійних орієнтирів здобувачів і забезпечує зворотний зв'язок між освітнім середовищем та ринком праці. Водночас ЕГ звертає увагу на недостатню представленість узагальнених кількісних показників працевлаштування саме випускників магістерської ОПП «Харчові технології», зокрема їхньої зайнятості за спеціальністю, посадового зростання та відповідності отриманої освіти професійній діяльності. Таким чином, в університеті сформовано механізми комунікації з випускниками та моніторингу їхнього кар'єрного шляху. Разом із тим доцільним є вдосконалення аналітичної складової цього процесу та систематичне використання отриманих результатів під час перегляду ОПП.

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

ЕГ встановила, що в ТНТУ функціонує система моніторингу якості освітньої діяльності, яка передбачає проведення опитувань учасників освітнього процесу та інших заінтересованих сторін, аналіз отриманих результатів і прийняття управлінських рішень щодо вдосконалення освітніх програм. Нормативною основою є «Положення про опитування учасників освітнього процесу в ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=464>). Відповідно до встановленого порядку опитування організовуються на підставі наказів університету, якими визначаються відповідальні особи, терміни проведення та перелік освітніх програм. Аналітичні звіти формуються протягом місяця після завершення опитувань і розміщуються в нормативній базі університету. Результати моніторингу розглядаються на засіданнях випускової кафедри та вчених рад факультетів, а відповідні рішення фіксуються у протоколах. Практичним підтвердженням результативності зазначених процедур є зміни, внесені до ОПП «Харчові технології» протягом 2024–2025 років. Зокрема, для посилення інноваційної та практичної спрямованості підготовки оновлено зміст ОК1 «Інноваційні технології харчової продукції», передбачено виконання курсового проекту, введено СК7 і РН12 (протокол кафедри № 9 від 14.03.2024). У 2025 році за результатами обговорень ОК8 «Науково-дослідна робота» доповнено тематикою застосування штучного інтелекту для пошуку, опрацювання наукової інформації, аналізу технологічних інновацій та представлення результатів досліджень. Одночасно до ОПП введено СК9 та РН14 (протокол кафедри № 16 від 13.06.2025). За пропозиціями зовнішніх стейкхолдерів також уточнено мету та фокус освітньої програми, переглянуто матриці відповідності компетентностей і результатів навчання освітнім компонентам. Наведені приклади свідчать про наявність зв'язку між результатами моніторингу та конкретними змінами в ОПП. Водночас ЕГ рекомендує систематизувати інформацію щодо виконання ухвалених рішень і здійснювати подальше оцінювання їх впливу на якість підготовки здобувачів. Отже, ЕГ дійшла висновку, що в університеті функціонують механізми реагування на результати моніторингу освітньої програми, результативність яких підтверджується внесенням конкретних змін до її змісту.

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

ЕГ встановила, що результати попередньої акредитації ОПП «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти, проведеної у 2021 році, враховувалися під час удосконалення освітньої програми та внутрішньої системи забезпечення якості освіти ТНТУ. Протягом 2022–2026 років в університеті оновлено нормативну базу з питань академічної доброчесності, організації освітнього процесу, практичної підготовки, формування індивідуальної освітньої траєкторії, визнання результатів неформальної та інформальної освіти, поновлення і переведення ЗдВО. Зокрема, прийнято нові редакції Кодексу академічної доброчесності, положень про академічну доброчесність суб'єктів академічної діяльності, індивідуальний навчальний план та практичну підготовку. Сформовано загальноуніверситетський каталог вибіркових дисциплін у системі ATutor, удосконалено механізми психологічної підтримки, створено додаткові канали звернень та розширено можливості для осіб з особливими

освітніми потребами. Безпосередньо в ОП уточнено мету, фокус і особливості підготовки, розширено перелік спеціальних компетентностей і програмних результатів навчання, переглянуто їх розподіл між освітніми компонентами. За рекомендаціями ГЕР вилучено ОК «Етика професійної діяльності та основи педагогіки», а для посилення професійної спрямованості запроваджено ОК «Інноваційні технології харчової продукції». Посилено інформування ЗдВО про академічну доброчесність, вибіркові дисципліни та можливості визнання результатів неформального навчання. Для ОК8 та ОК10 передбачено можливість опанування окремих тем через онлайн-курси. Позитивним аспектом є активізація участі здобувачів у конференціях, програмах академічної мобільності, конкурсах наукових робіт та підготовці спільних фахових публікацій. Удосконалено організацію практичної підготовки на підприємствах харчової галузі та розширено міжнародну діяльність НПП. ЕГ позитивно оцінює комплексність заходів, спрямованих на врахування результатів попередньої акредитації. Водночас доцільно формувати узагальнену таблицю виконання рекомендацій ЕГ та ГЕР із зазначенням конкретних заходів, термінів, відповідальних осіб і підтверджених документів. Отже, результати зовнішнього забезпечення якості освіти враховуються під час перегляду ОП, що підтверджується нормативними, структурними та змістовими змінами.

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

ЕГ встановила, що в ТНТУ сформовано багаторівневу систему внутрішнього забезпечення якості освіти, до функціонування якої залучаються адміністрація університету, структурні підрозділи, науково-педагогічні працівники, здобувачі вищої освіти, органи студентського самоврядування та зовнішні стейкхолдери. Формуванню культури якості сприяє впровадження системи управління якістю відповідно до міжнародного стандарту ISO 9001:2015 та наявність відповідних сертифікатів ISO й IQNet. Нормативне закріплення академічних і корпоративних цінностей забезпечується «Кодексом корпоративної етики ТНТУ», який визначає принципи професійної поведінки, взаємної відповідальності, академічної культури та дотримання етичних норм. Науково-педагогічні працівники залучаються до процедур забезпечення якості через участь в опитуваннях, обговорення змін до освітніх програм на засіданнях кафедр і вчених рад, підвищення кваліфікації та вдосконалення навчально-методичного забезпечення. Результати опитувань НПП за 2024 та 2025 роки використовуються для аналізу освітньої діяльності. Робоча група ОП здійснює моніторинг актуальності змісту освітньої програми, ініціює зміни та організовує їх обговорення із залученням представників академічної спільноти й роботодавців. ЗдВО беруть участь у відповідних процедурах через анкетування, робочі групи та органи студентського самоврядування. Важливими складовими культури якості є систематичне оцінювання результатів навчання, моніторинг професійної діяльності НПП, застосування заходів із запобігання академічному плагіату та впровадження механізмів зворотного зв'язку. Додатковим підтвердженням функціонування системи контролю якості є проведення у 2026 році внутрішнього та зовнішнього аудитів освітньої діяльності випускової кафедри харчової біотехнології. Водночас для оцінювання результативності цих заходів доцільно аналізувати виявлені аудитами невідповідності, рекомендації та результати коригувальних дій. ЕГ позитивно оцінює інституційне закріплення процедур забезпечення якості та залучення різних категорій учасників освітнього процесу до їх реалізації. Отже, в університеті сформовано організаційні й нормативні передумови розвитку культури якості освіти, що сприяють систематичному вдосконаленню ОПП «Харчові технології».

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ дійшла висновку, що в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя функціонує система внутрішнього забезпечення якості освіти, яка охоплює процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОПП «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти. Наявне нормативне забезпечення визначає порядок реалізації відповідних процедур, розподіл повноважень між структурними підрозділами та механізми залучення внутрішніх і зовнішніх стейкхолдерів до вдосконалення освітньої програми. Позитивною практикою ЕГ вважає систематичне оновлення ОПП упродовж 2022–2025 років, що підтверджується протоколами засідань кафедри й експертної ради. Зміни охоплюють перегляд мети та фокусу програми, запровадження нових освітніх компонентів, уточнення практичної підготовки, розширення компетентностей і програмних результатів навчання. На позитивну оцінку заслуговує безпосереднє залучення ЗдВО до робочої групи та врахування їхніх пропозицій. Зокрема, за ініціативою студентів посилено практичну складову підготовки, запроваджено гостьові лекції та розширено зміст ОК «Науково-дослідна робота» питаннями застосування штучного інтелекту в науковій діяльності. Важливим елементом внутрішнього забезпечення якості є співпраця з роботодавцями через діяльність експертної ради за спеціальністю «Харчові технології». Їхні пропозиції враховуються під час уточнення змісту освітніх компонентів, формування професійних компетентностей і забезпечення практичної спрямованості ОПП. До позитивних практик також належать функціонування проекту «Запитай випусника», проведення регулярних опитувань учасників освітнього процесу, документування рішень щодо вдосконалення ОПП, а також врахування рекомендацій попередньої акредитації 2021 року. ЕГ позитивно оцінює розвиток культури якості освіти, впровадження системи управління якістю за стандартом ISO 9001:2015, проведення внутрішніх та зовнішніх аудитів, дотримання принципів академічної доброчесності й участь студентського самоврядування у прийнятті рішень щодо освітньої діяльності. Загалом механізми внутрішнього забезпечення якості характеризуються нормативною визначеністю, залученням заінтересованих сторін та наявністю конкретних результатів удосконалення освітньої програми. Водночас ЕГ вважає за доцільне посилити систематизацію результатів моніторингу, кількісний аналіз кар'єрних траєкторій випускників та оцінювання ефективності впроваджених змін.

Недоліки

ЕГ встановила окремі недоліки та напрями вдосконалення функціонування внутрішньої системи забезпечення якості ОПП «Харчові технології», які не мають системного характеру та не перешкоджають досягненню визначених освітньою програмою цілей. 1. Недостатня систематизація результатів перегляду ОПП. Незважаючи на документально підтверджені зміни, відсутнє узагальнене представлення взаємозв'язку між пропозиціями стейкхолдерів, ухваленими рішеннями, внесеними змінами та оцінюванням їх результативності. 2. Недостатній кількісний аналіз кар'єрних траєкторій випускників. Університет здійснює комунікацію з випускниками та проводить анкетування, однак потребує вдосконалення систематизації показників працевлаштування випускників саме магістерської ОПП, їхньої зайнятості за спеціальністю та професійного зростання. 3. Потреба в посиленні зворотного зв'язку зі здобувачами. Доцільним є розширення практики оприлюднення результатів розгляду студентських пропозицій та інформування здобувачів щодо реалізованих заходів із вдосконалення ОПП. 4. Недостатня деталізація оцінювання ефективності впроваджених змін. Наявна практика моніторингу забезпечує внесення змін до освітньої програми, проте потребує подальшого розвитку механізм аналізу їхнього впливу на досягнення програмних результатів навчання та задоволеність стейкхолдерів. 5. Доцільність узагальнення результатів виконання рекомендацій попередньої акредитації. Незважаючи на реалізацію комплексу заходів, доцільним є формування єдиного документа, який відображатиме стан виконання рекомендацій ЕГ і ГЕР, відповідальних осіб, терміни виконання та підтвердні результати. Зазначені недоліки мають переважно організаційно-аналітичний характер та можуть бути усунені в межах функціонування чинної системи внутрішнього забезпечення якості освіти.

Рекомендації

Експертна група рекомендує: 1. Під час наступного планового перегляду освітньої програми запровадити систематизований облік пропозицій внутрішніх і зовнішніх стейкхолдерів із зазначенням їх авторів, змісту, результатів розгляду, ухвалених рішень та змін, реалізованих в ОП. 2. До 01.05.2027 р. вдосконалити механізм оцінювання результативності змін, внесених до ОП, шляхом аналізу досягнення програмних результатів навчання, результатів анкетувань здобувачів, випускників і роботодавців. 3. Організувати систематичне збирання (щороку) й узагальнення кількісних показників працевлаштування випускників магістерської ОП, їхнього професійного зростання та відповідності отриманих компетентностей вимогам ринку праці. Результати моніторингу доцільно щорічно розглядати на засіданнях кафедри під час перегляду ОП. 4. Забезпечити регулярне інформування (щороку) ЗдВО про результати розгляду їхніх пропозицій, зокрема через офіційний веб-сайт кафедри, інформаційні зустрічі та інші доступні канали комунікації. 5. Систематизувати інформацію щодо виконання рекомендацій попередніх акредитацій у вигляді узагальненої таблиці із зазначенням конкретних заходів, строків реалізації та підтвердних документів. 6. Продовжити практику залучення представників харчової промисловості до перегляду ОП та розширити можливості їх участі в оцінюванні практичної підготовки, дослідницьких компетентностей і професійної готовності випускників. 7. Забезпечити аналіз результатів внутрішніх і зовнішніх аудитів, проведених у 2026 році, з визначенням коригувальних заходів і механізмів контролю їх виконання.

Рівень відповідності Критерію 8.

Рівень В

Критерій 9. Прозорість та публічність:

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

ЕГ констатує, що в ТНТУ функціонують чіткі, зрозумілі процедури, що регулюють права і обов'язки всіх учасників освітнього процесу. На офіційному сайті у вкладці «Нормативні документи» (<https://surl.li/ooyzlz>) представлено документи, які регулюють основні правила та процедури, що діють в освітньому процесі (нормативна база, статут, основні положення, колективний договір, правила внутрішнього розпорядку); штатний розпис (<https://surl.li/wqymqu>), кошторис (<https://surl.li/zuetgi>), фінансову звітність (<https://surl.li/kngfro>), інформацію про академічну доброчесність (<https://surl.li/xhqmas>). У вкладці «Публічна інформація» є вкладка «Нормативні документи» (<https://surl.li/cdgfcem>) - «Основні положення» (<https://surl.li/hzsbnc>) в якій зосереджена нормативно-права база ЗВО, яка регламентує роботу організаційних/дорадчих органів та структурних підрозділів, контролює проходження освітнього процесу, що регламентовано п.3 ст. 79 Закону України «Про вищу освіту» для висвітлення у відкритому доступі на сайті ЗВО. Діяльність ТНТУ регулюється Положенням про організацію освітнього процесу в (<https://surl.li/wxloyh>), Стратегією та Концепцією розвитку на 2025-2029 роки (<https://surl.li/owvnbg>). Документи, відповідно до яких регулюється діяльність системи менеджменту якості освіти в ТНТУ, викладені у вкладці

«Академічна доброчесність» (<https://surl.li/ynfdsv>) (Положенням про академічну доброчесність суб'єктів академічної діяльності (<https://surl.li/cc/rcutjs>), Положення про недопущення академічного плагіату (<https://surl.li/oooyaul>)); у вкладці «Основні положення» (Положення про організацію освітнього процесу, Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність (<https://surl.li/mkllgw>), Положення про роботу органу студентського самоврядування (<https://surl.li/ldxiwqj>)); у вкладці «Відділ забезпечення якості освіти» (<https://surl.li/vizswf>) (Положення про систему внутрішнього забезпечення якості (<https://surl.li/rfmnap>), Концепція забезпечення якості (<https://surl.li/tprijwt>)) та ін. ЕГ констатує відчутну слабку обізнаність ЗдВО з нормативною базою, але високу в представників НПП, що як повідомили учасники фокус-груп пов'язано з оновленням нормативної бази і не повним донесенням інформації до ЗдВО. Сильними виявлені такі питання як врегулювання конфліктних ситуацій (у ЗдВО, представників студентського самоврядування та НПП, які чітко знають проходження процедури).

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

Представники керівництва ТНТУ та гарант ОП «Харчові технології» зазначили в наявності чіткого алгоритму для розробки, затвердження, перегляду та оприлюднення проєктів ОП на офіційному сайті ЗВО (<https://surl.li/rcfbop>), з метою отримання відгуків та рекомендацій від ЗдВО, роботодавців та випускників для покращення ОП, шляхом проходження анкетування, для чого створено онлайн-анкети (<https://surl.li/molokn>). Результати таких опитувань доводяться до відома всіх респондентів (ЗдВО та роботодавців). На момент роботи ЕГ на сайті випускової кафедри у вкладці «Марістру» (<https://surl.li/fwdkyl>) розміщено ОП 2025 р. та відповідний навчальний план (<https://surl.li/uohxfp>). Результати анкетувань наведено на офіційному сайті ЗВО за посиланням (<https://surl.li/ejptbc>). Перелік всіх обов'язкових ОК з посиланнями на їх силабуси наведено на сайті випускової кафедри за посиланням <https://surl.li/wfpiov>, а вибіркових – <https://surl.li/ivvtkz>, інформація для проходження практичної підготовки наведена в повному обсязі на сайті кафедри (<https://surl.li/ijoivb>). Позитивним є те, що ЗдВО мають можливість проходити оцінювання електронних курсів з ОК у СЕН «ATutor» (<https://surl.li/otczue>). Випускова кафедра та проектна група ОП активно залучають роботодавців до засідань кафедри (окремо створена Експертна рада роботодавців з ОП), гостьових лекцій, форумів, конференцій тощо, що підтвердили і роботодавці на зустрічі з ЕГ.

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

Нормативна документація, яка необхідна для діяльності ТНТУ та організації освітнього процесу відповідно до чинного законодавства, розміщена на офіційному сайті ЗВО та випускової кафедри у вільному доступі. Під час роботи ЕГ учасники всіх фокус-груп підтвердили наявність вільного доступу до нормативної документації, відзначили легкість роботи з сайтом ЗВО, а також у системі ATutor, де реалізовано функцію пошуку. Для швидкого реагування передбачена можливість використання форми зворотного зв'язку (<https://surl.li/ybgade>), на сайті випускової кафедри також розміщено контактну інформацію (<https://surl.li/gxvwdo>). ЕГ констатує, що інформація, представлена на офіційному сайті ЗВО, відповідає фактичному стану функціонування ОП «Харчові технології», не вводять в оману абітурієнтів та ЗдВО, оскільки повністю відповідає затвердженим нормативним документам та фактичній організації освітнього процесу. ЕГ запевнили у використанні в якості додаткових ресурсів соціальних мереж Facebook (<https://surl.li/twjobjx>), Instagram (<https://surl.li/xmegmt>), Tiktok (<https://surl.li/qzrfin>) та Telegram-канал, посилення на які представлено на сайті ЗВО. ЗдВО, випускники та представники студентського самоврядування підтвердили активну роботу НПП через різні месенджери. Інформація про ОП «Харчові технології» та динаміку її розвитку наведена на офіційному сайті ТНТУ в повному та достатньому обсязі, викладена зручно та доступно. ЕГ вважає, що ОП в повній мірі відповідає вимогам підкритерію 9.3.

Загальний аналіз щодо Критерію 9:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

У вільному доступі на сайті ТНТУ розміщено всю необхідну нормативну документацію, а також документи, які регулюють освітній процес та дають змогу ОП «Харчові технології» відкрито здійснювати місію розвитку ТНТУ та Тернопільської області в сфері харчової галузі, що відповідає ст.79 Закону України «Про вищу освіту», що в повній мірі узгоджується з підкритерієм 9.1. Представлена на сайті ТНТУ ОП 2025 р.р. та відповідний навчальний план не дає можливість всім групам стейкхолдерів аналізувати розвиток ОП. Наявність анкет для проведення опитування всіх учасників освітнього процесу та зацікавлених осіб дає можливість оперативно отримувати інформацію для покращення ОП та освітнього процесу на ній, що узгоджується з підкритерієм 9.2 Вся інформація представлена на

сайті ТНТУ та на сайті випускової кафедри в повній мірі відповідає вимогам ч.5 ст.6 Закону України «Про доступ до публічної інформації» в контексті відкритості та публічності інформації. Основна нормативна документація, відповідно до якої відбувається освітня діяльність в ТНТУ, зокрема за ОП «Харчові технології» є у вільному доступі на сайті ЗВО та легка в роботі. Доступ до ОП, си́лабусів обов'язкових та вибірко́вих ОК є зручним і легкодоступним. З точки зору прозорості та публічності ОП «Харчові технології» в повній мірі відповідає вимогам підкритеріїв 9.3.

Недоліки

На офіційному сайті ЗВО та випускової кафедри відсутні результати обговорення ОП та пропозиції від роботодавців, випускників та ЗдВО. На сайті випускової кафедри розміщено лише останню редакцію ОП та НП (за 2025 рік) і відсутня ОП та НП за 2026 р. Обмежений доступ зовнішніх користувачів до детальних робочих програм, які знаходяться за авторизацією в системі ATutor.

Рекомендації

ЕГ рекомендує до наступного перегляду ОП додати перелік отриманих пропозицій стосовно ОП на сайті ЗВО або сайті випускової кафедри. Забезпечити оперативне оновлення інформації на веб-сторінці кафедри, зокрема, в розділі новин

Рівень відповідності Критерію 9.

Рівень В

Критерій 10. Навчання через дослідження:

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

Загальний аналіз щодо Критерію 10:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

не застосовується

Недоліки

не застосовується

Рекомендації

не застосовується

Рівень відповідності Критерію 10.

не застосовується

IV. Інші спостереження

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

дані відсутні

V. Підсумки

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

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

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

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

Додатки до звіту:

Документ	Назва файла	Хеш файла
Додаток	2026 Додаток до звіту ЕГ Перелік суттєвих недоліків.xlsx	p3IA88QRjjWgZ/jOx/J9iy2z9zpgEk9ruD753ruk3fM =

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

Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.

Керівник експертної групи

Дзюба Надія Анатоліївна

Члени експертної групи

Шульга Оксана Сергіївна

