

ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	Донбаська державна машинобудівна академія
Освітня програма	31300 Хімія харчових продуктів
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	102 Хімія

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

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

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

Використані скорочення:

ID - ідентифікатор

ВСП - відокремлений структурний підрозділ

ЄДЕБО - Єдина державна електронна база з питань освіти

ЄКТС - Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

ЗВО - заклад вищої освіти

ОП - освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про освітню програму

Назва ЗВО	Донбаська державна машинобудівна академія
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	31300
Назва ОП	Хімія харчових продуктів
Галузь знань	10 Природничі науки
Спеціальність	102 Хімія
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	Челябієва Вікторія Миколаївна, Павлюк Назар Володимирович, Крусір Галина Всеволодівна (керівник)
Залучений представник роботодавців	не застосовується
Дати візиту до ЗВО	29.10.2020 р. – 31.10.2020 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП http://www.dgma.donetsk.ua/docs/news/%D0%A1%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D0%B7_%D0%A5%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%8F_%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%87%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD_%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BD%D1

Програма візиту експертної групи <http://www.dgma.donetsk.ua/v-akademiyi-vidbudetsya-akreditatsiya-osvitnoyi-programi-himiya-harchovih-produktiv.html>

4. Інформація про наявність у звіті інформації з обмеженим доступом

☐ Звіт не містить інформацію з обмеженим доступом

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

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

відсутні

II. Резюме

Загальні враження про ОП, найголовніші висновки щодо відповідності Критеріям

Акредитація освітньо-професійної програми «Хімія харчових продуктів» другого рівня вищої освіти (магістр), яка реалізується кафедрою Хімії та охорони праці Донбаської державної машинобудівної академії, є первинною. Експертна група за результатами проведених під час дистанційної акредитаційної експертизи робочих зустрічей згідно затвердженої програми візиту, аналізу наданих матеріалів, електронних ресурсів публічного доступу, відповідей згідно запиту, дійшла до висновку про загальну відповідність критеріїв оцінювання освітньо-професійної програми «Хімія харчових продуктів» встановленим вимогам щодо якості освітніх програм.

Підсумок сильних сторін програми та позитивних практик

Експертна група виділяє наступні сильні сторони ОП «Хімія харчових продуктів» і позитивні практики: 1) При формуванні ОП враховані галузевий та регіональний аспекти, а також досвід міжнародної співпраці, в тому числі з State key Lab of Powder Metallurgy, Central South University, China. 2) Тісні партнерські зв'язки з вітчизняними та закордонними науковими установами, що надають доступ до колективних дослідницьких ресурсів і забезпечує гідний рівень співпраці та досліджень. 3) Активне залучення магістрів у вітчизняних та міжнародних науково-дослідницьких роботах. 4) Можливість міжнародного стажування здобувачів вищої освіти в закордонних закладах вищої освіти. 5) Безкоштовний доступ здобувачів ОПП до міжнародних наукометричних баз даних, таких як Scopus, Web of Science. 6) Достатня прозорість та публічність процесу та механізмів забезпечення внутрішньої системи якості освітнього процесу в ЗВО та ОПП. 7) Потужна матеріально-технічна база на даній програмі, що дозволяє на достатньому рівні проводити і навчання, і наукові дослідження в рамках тем магістерських робіт. 8) Наявні опитування здобувачів ЗВО з метою виявлення потреб щодо покращення організації навчання. 9) Інформація стосовно освітнього процесу, яка надається здобувачам вищої освіти, є доступною, зрозумілою, надається у повному обсязі й зручній для доступу формі. 10) Освітнє середовище є безпечним для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою, та дозволяє задовольнити їхні потреби та інтереси. 11) В академічній спільноті закладу вищої освіти сформована культура якості, яка сприяє розвитку освітньої програми та освітньої діяльності за цією програмою. 12) Усі наукові тексти (тези доповідей, реферати, наукові статті, тексти магістерських робіт) проходять перевірку на плагіат. 13) Наявність культури академічної доброчесності у ЗВО, яка активно популяризується серед здобувачів освіти і НПП. 14) В цілому діяльність ЗВО є прозорою та публічною. Заклад дійсно виконує свою суспільну місію. Наявні чіткі і зрозумілі правила щодо прав та обов'язків усіх учасників освітнього процесу. Нормативно-правові акти, що регламентують діяльність ЗВО, розміщені у вільному доступі на офіційному веб – сайті академії та є зрозумілими для всіх стейкхолдерів.

Підсумок слабких сторін програми та рекомендації з її удосконалення

Експертна група виділяє наступні слабкі сторони ОПП «Хімія харчових продуктів» та рекомендації щодо її вдосконалення: 1) Розробити план заходів щодо популяризації ОПП «Хімія харчових продуктів» спеціальності 102 Хімія з метою збільшення набору до магістратури, зокрема з числа іноземних громадян. 2) Більш чітко та регулярно (мінімум раз в рік) дотримуватись процедури залучення внутрішніх та зовнішніх стейкхолдерів до процесу перегляду і оновлення освітньої програми та розробити механізм документування їх пропозицій. 3) Рекомендується переглянути силабуси дисциплін з метою їх структуризації за темами практичних занять/семінарів, визначити контрольні заходи для кожного заняття, більш чітко прописати контроль самостійної роботи. 4) Рекомендується в той чи інший спосіб (силабус, робоча програма, анотація) оновити оприлюднену на сайті ДДМА інформацію про освітні компоненти ОПП з метою ознайомлення здобувачів вищої освіти. 5) На веб – сайті ЗВО оприлюднювати для громадського обговорення проект ОПП та внесені зміни до нього з урахуванням пропозицій всіх стейкхолдерів. Для зручності та наочності процесу оновлення ОПП бажано на сайті кафедри розмістити таблицю пропозицій після закінчення громадського обговорення освітньої програми. 6) Потребує оновлення інформація персональних сторінок науково-педагогічних працівників, що залучені до освітнього процесу на програмі, на офіційному веб – сайті кафедри хімії та охорони праці. 7) Експертна група рекомендує активізувати роботу по співпраці з зовнішніми стейкхолдерами – роботодавцями з метою їх залучення до проведення практичних занять на даній ОПП, а також можливість проходження практики не лише в ДДМА, а й інших ЗВО.

III. Аналіз

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

Критерій 1. Проектування та цілі освітньої програми:

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

Цілі ОПП відповідають місії і стратегії ДДМА, які представлені у Концепції стратегічного розвитку ДДМА на 2010–2020 роки <http://www.dgma.donetsk.ua/normativni-akti.html>. Згідно з наведеним документом місія Академії полягає у забезпеченні високого професійного рівня учасників освітнього процесу, створенні нових знань та технологій, формуванні цивільних та моральних якостей особистості в умовах інтеграції ДДМА в світове освітнє, наукове, інформаційне та соціокультурне співтовариство. Це обумовлює необхідність реалізації таких стратегічних цілей: удосконалення системи вищої освіти за рахунок посилення інтеграції навчального процесу та наукових досліджень, широке впровадження в освіту нових інформаційних технологій, розвиток системи багаторівневої професійної освіти; зміцнення позицій Академії як одного з провідних науково-освітніх центрів. Узгодженість положень з основною стратегією закладу, який націлений «зайняти провідне положення на ринку науково-дослідних та освітніх послуг за допомогою комплексної підготовки висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців-випускників, що відповідають вимогам інноваційного розвитку економіки, сучасним потребам суспільства, і здатних самостійно ухвалювати оригінальні підходи та рішення в усіх сферах життя» підтверджено на зустрічі з в.о. ректора ДДМА Ковальовим В.Д., проректором з науково-педагогічної та навчальної роботи Фесенко А.М., деканом факультету інтегрованих технологій та обладнання Гринь О.Г., завідувачем випускової кафедри хімії та охорони праці Авдєєнко А.П.

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

Усі зацікавлені стейкхолдери мали змогу надавати коментарі та пропозиції під час громадського обговорення ОПП Хімія харчових продуктів на офіційному сайті академії (http://www.dgma.donetsk.ua/docs/op/2020/OPP_Magistr_102_2020_10.pdf). Однак недостатньо доказів того, що позиції та потреби зацікавлених сторін було враховано при визначенні цілей освітньо-наукової програми та програмних результатів навчання. Програма проходила обговорення та затвердження на засіданні Вченої ради ДДМА, в якій мають представництво здобувачі, академічна спільнота (протокол № 4 засідання Вченої ради від 05.11.2020). Позиція здобувачів програми також враховувалась за результатами анонімного анкетування. Результати останнього анонімного анкетування магістрів зберігаються у гарантії і розглянуті та затверджені протоколом №3 від 21.01.2020 р. засідання робочої групи із забезпечення якості освітньо-професійної програми «Хімія харчових продуктів» для другого рівня вищої освіти. Результати попередніх опитувань магістрів розглянуті та враховані в робочих програмах фахових навчальних дисциплін на засіданнях науково-методичної комісії спеціальності 102 «Хімія»: протокол №1 від 31.08.2017 р., протокол №1 від 31.08.2018 р., протокол №1 від 30.08.2019 р. Крім того, регулярно проводилися анкетування деканатом факультету інтегрованих технологій та обладнання, результати якого додані окремим файлом. Зустріч зі здобувачами ОПП підтвердила формування зацікавленості до даної програми ще на етапі їх навчання в бакалавраті. Як зазначили представники здобувачів та студентського самоврядування, в обговоренні та затвердженні ОПП приймають участь всі зацікавлені стейкхолдери. Представники роботодавців, дотичних до фахової складової підготовки (Чеботарьова Ірина Іванівна, менеджер по персоналу ПАТ «АПК Інвест», м. Покровськ, Косік Марина Борисівна, зав. санітарно-гігієнічною лабораторією Краматорської міської філії ДУ «ДОЛЦ МОЗУ»), також відмітили свою зацікавленість у випускниках програми, підтвердили свою обізнаність в ОПП та активну співпрацю у спільних проектах, участь в обговоренні подальшого розвитку програми.

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

Під час складання освітньої програми робочою групою враховано досвід вітчизняних ЗВО і іноземних закладів-партнерів з формулювання цілей та ПРН, зокрема проаналізовано аналогічні програми Харківського національного університету ім. В.Н. Каразіна, Львівського національного університету ім.І Франка, Одеського національного університету ім. І.І. Мечникова, University Politehnica of Bucharest (MSc in Food Chemistry) <https://www.masterstudies.com/MSc-in-Food-Chemistry/Romania/University-Politehnica-of-Bucharest/>, University of Stuttgart (Cooperation Hohenheim University), Universitat Bayreuth (Master's Programme "Food Quality and Safety"), University of Leeds School of Food Science and Nutrition (Food Quality and Innovation MSc) <https://courses.leeds.ac.uk/f883/food-quality-and-innovation-msc> Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОПП було враховано галузевий та регіональний контекст, а також у переліку освітніх компонентів програми. Зокрема, підготовка фахівців за ОПП «Хімія харчових продуктів» є важливою для Донецької області, оскільки більшість закладів вищої освіти України готують фахівців у галузі технології харчових продуктів, тому існує дефіцит фахівців, які володіють теоретичними основами сучасної хімії, здатних контролювати склад і якість харчових продуктів на стадії виробництва і в готовій продукції на підприємствах, в лабораторіях, в

установах контролю за якістю харчових продуктів, а в Донецькій області жоден ЗВО не готує фахівців даного профілю, хоча потреба в фахівцях такого спрямування безсумнівно існує.

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

Стандарт вищої освіти за спеціальністю «Хімія» (другий (магістерський) рівень) був затверджений наказом № 381 Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. Програма орієнтована на формування теоретичних знань та практичних умінь і навичок, а також інших компетентностей, достатніх для продукування нових ідей, за рахунок більш глибокого розуміння хімічних процесів, причинно-наслідкових зв'язків, суті хімічних явищ розв'язання комплексних проблем у галузі професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності, оволодіння методологією наукової та методикою педагогічної діяльності, а також проведення власного наукового дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення. Програмні результати навчання формують інтегральну компетентність, яка полягає у здатності розв'язувати складні задачі і комплексні проблеми в галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. ОПП передбачає формування у здобувачів вищої освіти здобуття глибоких теоретичних та практичних знань, компетентностей та ПРН з хімії, що сприяють соціальній стійкості й мобільності випускника на ринку праці, а також дасть їм можливість ефективно виконувати завдання відповідного рівня професійної діяльності, яка орієнтована на дослідження та вирішення складних прикладних задач. Освітньо-професійна програма, в цілому, дозволяє досягти програмних результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за спеціальністю 102 «Хімія».

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 1.

При формуванні ОПП враховані галузевий та регіональний контексти, а також досвід міжнародної співпраці, в тому числі з State key Lab of Powder Metallurgy, Central South University, China. До освітнього процесу залучені фахівці-практики. Програмні результати навчання сформульовані чітко і досягаються шляхом набуття конкретних загальних та фахових компетентностей, які повною мірою відповідають вимогам Стандарту ВО. Налагоджені зв'язки з вітчизняними та закордонними науковими установами, що надає доступ до колективних дослідницьких ресурсів і забезпечує гідний рівень досліджень.

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

Більш чітко дотримуватись процедури залучення стейкхолдерів та документування їх пропозицій. Розробити план заходів щодо популяризації ОПП Хімія харчових продуктів з метою збільшення набору до магістратури, зокрема з числа іноземних громадян.

Рівень відповідності Критерію 1.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 1.

Зустрічі під час акредитаційної експертизи підтвердили наявність фактів щодо загальної відповідності виконання критерію. ОПП має чітко сформульовані цілі, які в цілому відповідають місії та стратегії ДДМА. Цілі та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці, галузевого та регіонального контексту, а також досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних освітніх програм і відповідають вимогам Стандарту ВО зі спеціальності 102 «Хімія». Позиції і потреби різних груп стейкхолдерів в значній мірі враховуються, однак процедури їх впровадження потребують більш чіткої документальної фіксації. Недостатньою є популяризація даної ОПП (обмеженість інформації щодо наукової школи випускової кафедри, щодо самої ОПП, щодо дисертаційних досліджень, які виконуються, відсутність інформації англійською мовою на сайті ДДМА).

Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми:

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

Загальний обсяг ОП за спеціальністю 102 «Хімія» відповідає вимогам статті 5 Закону України «Про вищу освіту», а також Стандарту вищої освіти за спеціальністю 102 «Хімія» для другого (магістерського) рівня вищої освіти і становить 90 кредитів ЄКТС. До матеріалів справи надано ОПП 2018 року та ОПП 2020 року. На першій зустрічі гарант заявив, що існує ще один, більш удосконалений варіант ОПП 2020 року, який пройшов затвердження на засіданні випускової кафедри хімії та охорони праці, засіданні ради факультету інтегрованих технологій та обладнання і планується затвердження цього варіанту ОПП на Вченій раді 5 листопада 2020 року. ОПП 2020 року, яка не завантажена на платформу НА, знаходиться за посиланням http://www.dgma.donetsk.ua/docs/op/2020/OPP_Magistr_102_2020_10.pdf. В ході зустрічей з Гарантом програми з'ясовано, що зміни в останній версії ОПП 2020 року, яка не була завантажена на платформу НА, обумовлені рекомендаціями стейкхолдерів щодо вдосконалення матриці компетентностей та ПРН. Обсяг (у кредитах ЄКТС), який відводиться на дисципліни за вибором здобувачів вищої освіти, - 23,5, що складає 26,1 % загального обсягу.

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

Аналіз освітньої програми (http://www.dgma.donetsk.ua/docs/op/2020/OPP_Magistr_102_2020_10.pdf), а саме: програмних компетентностей (інтегральних, загальних, фахових), програмних результатів навчання, переліку освітніх компонент та їх відповідності результатам навчання і компетентностям, структурно-логічної схеми освітньої програми дозволяє зробити наступні висновки: ОПП 2020 року містить таку кількість кредитів: обов'язкова частина – 66,5 (73,9 %) кредити ЄКТС, варіативна – 23,5 (26,1). ОПП не містить циклу дисциплін, що формують загальнонаукові компетентності та універсальні навички, а також циклу дисциплін, що формують фахові компетентності. Обов'язкові освітні компоненти даної ОПП у сукупності призводять до досягнення всіх програмних результатів навчання. Структурна схема взаємозв'язків між освітніми компонентами, що представлена в освітній програмі 2020 року, яка акредитується, реально відображає логічну послідовність вивчення дисциплін. Про це свідчать результати анкетування магістрів та аналіз співбесід з фокус групами під час експертизи. Результати навчання формуються в результаті логічного поєднання обов'язкових та вибіркового дисциплін. Кожен програмний результат навчання охоплений змістом програми. Окремо сформульовані ПРН як обов'язкової частини, так і вибіркової частини, що в цілому відображають вимоги стейкхолдерів з числа роботодавців. У процесі аналізу робочих навчальних програм дисциплін і зустрічі із магістрами, було визначено можливість досягнення ПРН завдяки різноспрямованим результатам вивчення навчальної дисципліни. Проведений аналіз навчальних планів 2018 - 2020 років, дозволив підтвердити актуальність інформації щодо змісту навчання здобувачів за даною ОПП відповідно до відомостей про самооцінювання. Факт присутності усіх освітніх компонентів у індивідуальних планах магістрів у формі і обсязі відповідно до ОПП – підтверджено. Таким чином, в результаті здобутої інформації, було встановлено відповідність підкритерію 2.2 ОПП «Хімія харчових продуктів».

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

Зміст ОП (всі освітні компоненти) відповідає об'єкту вивчення та діяльності. Теоретичний зміст предметної області включає поняття, концепції, теорії та принципи у галузі хімії. Структурно-логічна схема демонструє взаємозв'язок освітніх компонент усіх семестрів навчання. До освітньої програми включено освітні компоненти, що відповідають методам, методикам та технологіям, якими має володіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці: Сучасні методи ідентифікації хімічних сполук, Актуальні проблеми харчової хімії, Актуальні проблеми застосування харчових добавок, Сертифікація харчових добавок, Новітні харчові продукти та харчові продукти функціонального призначення, Технологія м'яса та м'ясопродуктів, Актуальні питання біоорганічної хімії, Хімія води, Технологія хліба та хлібобулочних виробів, Сучасні напрями розвитку технологій виробництва харчових продуктів, Токсикологічна хімія, Засоби та методи знешкодження токсичних речовин та ін. Зміст дисциплін відповідає сучасним підходам до формування професійної компетентності фахівця в галузі Хімії харчових продуктів. Аналіз освітньої програми на предмет її відповідності стандарту вищої освіти за спеціальністю 102 «Хімія» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затверджений наказом № 381 Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р., показує, що перелік обов'язкових компонент ОП дозволяє здобувачеві вищої освіти набуті компетентності та досягти результатів навчання у повній відповідності зі стандартом. Всі програмні результати навчання забезпечуються освітніми компонентами, які включені до обов'язкової складової програми. Зміст освітньої програми повністю відповідає предметній області визначеної для неї спеціальності. Усі освітні компоненти програми мають чітку відповідність цілям ОП. Уведення до вибіркової частини ряду спеціальних дисциплін відповідає стратегії системного удосконалення змісту ОП з урахуванням вимог усіх стейкхолдерів.

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

Магістр має право вибору п'яти дисциплін (23,5 кредитів ЄКТС) із варіативної складової ОПП Хімія харчових продуктів, або іншої освітньої програми будь якого рівня вищої освіти, чи з переліку навчальних дисциплін іншого ЗВО при реалізації права на академічну мобільність. Всі магістри в ході зустрічі підтвердили формування індивідуальної освітньої траєкторії з фокусом на Хімію харчових продуктів. Процедура вибору здобувачами вищої освіти індивідуальної освітньої траєкторії регламентована «Положенням про організацію освітнього процесу у ДДМА» та «Положенням про порядок та умови обрання студентами вибіркового дисципліни здобувачі отримують безпосередньо на кафедрі під час консультації з викладачем або при ознайомленні з силабусом. Здобувачі вищої освіти формують індивідуальну освітню траєкторію, що включає в себе всі обов'язкові та вибіркові навчальні дисципліни з урахуванням послідовності вивчення дисциплін, визначені структурно-логічною схемою підготовки. Під час інтерв'ювання здобувачів було визначено, що для формування індивідуального плану здобувач вищої освіти пише заяву на ім'я декана факультету, в якій зазначає перелік освітніх компонентів (обов'язкових та вибіркового), що будуть включені в індивідуальну освітню траєкторію, в ДДМА створено Каталог дисциплін вільного вибору для здобувачів вищої освіти за освітньо-професійними програмами другого (магістерського) рівня, з якого студент може обирати дисципліни для формування індивідуальної траєкторії підготовки <http://www.dgma.donetsk.ua/katalog-distiplin-vilnogo-viboru-na-2019/2020-n.r.html>

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

Практична підготовка здобувачів вищої освіти включає виробничу (4,5 кредитів ЄКТС) та переддипломну практику (6,0 кредитів ЄКТС). Базами практичної підготовки є хімічні лабораторії КВП «Краматорський водоканал», Краматорська міська філія ДУ «ДОЛЦ МОЗУ», ПАТ «АПК-ІНВЕСТ» м. Покровськ та ПП Слов'янська кондитерська фабрика «Валенсія». Проходження практики відбувається в період карантину відповідно до «Положення про порядок проведення всіх видів практик здобувачів вищої освіти Донбаської державної машинобудівної академії в особливих умовах»

http://www.dgma.donetsk.ua/docs/acts/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%BE_%D0%9F%D1%80%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%BA%D1%83_%D0%B2_%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%B8%D0%BD.pdf

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

Процес набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) постійний і безперервний. Необхідні навички формуються під час вивчення дисциплін нормативної і вибіркової частини ОПП («Психологія управління та ділова кар'єра», «Методика викладання у вищій школі», «Сертифікація харчових продуктів»), під час виробничої і переддипломної практики, розвиваються в ході виконання магістерської роботи. Набуття здобувачами мовних компетентностей забезпечується під час вивчення дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням». Здобуті навички та вміння дозволять випускникам ОПП 102 Хімія харчових продуктів успішно працювати на виробництві, в науковій спільноті, взаємодіяти в команді, організувати освітній процес, дотримуватися етичних принципів при роботі, презентувати результати наукових досліджень на вітчизняних та міжнародних форумах, налагоджувати наукові зв'язки з партнерами, бути креативними. Під час спілкування здобувачі проявили себе відкритими, комунікабельними, об'єктивними і дуже позитивними співрозмовниками.

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

Професійний стандарт на даний час відсутній.

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

Розподіл обсягів ОП у частині освітніх компонентів згідно з аналізом її структури та змісту є цілком реалістичним. Дисципліни, яким було б присвоєно недостатню кількість кредитів – відсутні. Інтерв'ю зі здобувачами і науково-педагогічними працівниками показало, що вони вважають навантаження адекватним. Здобувачі освіти мають широкі можливості вільного планування самостійної роботи. Оскільки на освітній програмі навчається три здобувача, то процес навчання можна вважати індивідуальним. Це дозволяє контактні години використовувати з максимальною ефективністю. Під час проведення бесіди із фокус-групою з числа магістрів встановлено факт в

цілому комфортності навчання. Факти задоволеності магістрів у частині розподілу навчального навантаження на аудиторне і самостійне підтверджені результатами системного опитування магістрів.

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

Підготовка за дуальною формою на ОПП не здійснюється, хоча, за словами роботодавця Чеботарьової Ірини Іванівни, менеджера по персоналу ПАТ «АПК Інвест», м. Покровськ, вже підписано договір про співпрацю і дуальну освіту на ОПП Хімія харчових продуктів.

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 2.

Обсяг ОПП та окремих освітніх компонентів відповідає вимогам законодавства щодо навчального навантаження для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Зміст ОПП відповідає предметній області спеціальності 102 Хімія, має чітку структуру, компоненти програми являють логічну взаємопов'язану систему, в сукупності дають можливість досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання. Структура освітньої програми передбачає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема через індивідуальний вибір магістрами навчальних дисциплін. Освітня програма передбачає набуття магістрами соціальних навичок (soft skills), що відповідають заявленим цілям. Магістри мають можливість отримати потужну практичну підготовку за рахунок тісної співпраці з роботодавцями.

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

Рекомендується щорічно переглядати робочі програми, вносити в них рекомендації стейкхолдерів, переглянути силабуси дисциплін (методичні рекомендації) з метою їх структуризації за темами практичних занять/семінарів, визначити контрольні заходи для кожного заняття, більш чітко прописати контроль самостійної роботи, а також компетенції та програмні результати навчання, які формує кожний освітній компонент.

Рівень відповідності Критерію 2.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 2.

В цілому обсяг ОПП 102 Хімія харчових продуктів та її освітніх компонентів відповідає вимогам законодавства щодо навчального навантаження (Закон України «Про вищу освіту», Постанова КМУ № 261 від 23.03.2016 р.). Зміст ОПП має чітку структуру, час відведений для вивчення дисциплін розподіляється раціонально. Освітні компоненти, включені до ОПП, складають логічну взаємопов'язану систему. Структура освітньої програми передбачає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача. Педагогічна практика формує професійні компетентності магістрів. Зауваження, що виявлені під час експертизи ОНП, загалом відповідають визначеному критерію з недоліками, що не є суттєвими.

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

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

Правила прийому на навчання за освітньо-професійною програмою «Хімія харчових продуктів», що реалізується на другому (магістерському) рівні вищої освіти в ДДМА, є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному веб-сайті ЗВО. Правила щорічно оновлюються та вчасно оприлюднюються на веб-сайті <http://www.dgma.donetsk.ua/umovi-priyomu-do-zvo-2019.html> (вступна кампанія 2019-2020 pp.) <http://www.dgma.donetsk.ua/pravila-priyomu-do-ddma.html> (вступна кампанія 2020-2021 pp.)

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

Під час інтерв'ювання здобувачів, викладачів та адміністративного персоналу було визначено, що відповідно до правил прийому, які щорічно формуються відповідно до типових правил прийому, що пропонуються МОН України, набір на навчання до магістратури відбувається шляхом складання єдиного вступного іспиту з іноземної мови та фахового вступного випробування для осіб, що отримали ступінь бакалавра за відповідною спеціальністю. Відповідно до правил прийому випусковою кафедрою хімії та ОП була розроблена програма фахового вступного випробування. Якщо абітурієнт здобув ступінь бакалавра або магістра за іншою спеціальністю, то йому необхідно ще скласти додаткове вступне випробування. Також враховується середній бал документа про здобутий кваліфікаційний рівень. Білет фахового вступного випробування передбачає дві частини: перша має 10 питань, що оцінюються в 100 балів (по 10 балів кожне питання); друга має 5 питань, що оцінюються в 100 балів (по 20 балів кожне питання). Форма питань – тести з однією правильною відповіддю на кожне питання. Кінцева оцінка вважається позитивною, якщо студент отримав в цілому на екзамені від 100 до 200 балів. Програма фахового вступного випробування переглядається кафедрою щорічно.

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

Під час інтерв'ювання здобувачів, викладачів та адміністративного персоналу було визначено, що відповідно до п. 9 «Переведення та поновлення до складу студентів» «Положення про організацію освітнього процесу у ДДМА» та «Положення про порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у ДДМА», які розміщено на сайті академії <http://www.dgma.donetsk.ua/normativni-akti.html>, переведення студентів з одного ЗВО до іншого незалежно від форми навчання здійснюється за згодою керівників обох закладів вищої освіти. Поновлення на навчання (з інших закладів вищої освіти, на іншу форму навчання) студентів, які навчаються (навчалися) на другому (магістерському) рівні вищої освіти, здійснюється виключно на ту ж спеціальність, за якою здійснювалась підготовка. Основною умовою є те, щоб освітні компоненти, що були опановані здобувачем вищої освіти в інших ЗВО, забезпечували досягнення необхідних результатів навчання. Перезарахування навчальних дисциплін (перенесення кредитів) проводиться згідно заяви здобувача на ім'я декана факультету на підставі порівняння навчального плану підготовки за заявленою ОП та документів, виданих здобувачу вищої освіти за попереднім місцем навчання. Результат перезарахування відображається у відповідній відомості з внесенням до навчальної картки здобувача: назви дисципліни, загальної кількості годин/кредитів, оцінки і підстав для перезарахування (номер академічної довідки, залікової книжки, диплома тощо). Здобувачі, які навчалися в неакредитованих програмах в закладах вищої освіти, не мають права переведення (поновлення) до ДДМА. Однак прикладів перезарахування результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, в тому числі закордонних наразі немає. Слід зауважити, що під час зустрічей зі стейкхолдерами ЕГ пересвідчилася, що такого роду запитів зі сторони здобувачів не було.

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

Правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті регулюється в ЗВО «Положенням про порядок визнання в Донбаській державній машинобудівній академії результатів навчання, отриманих у неформальній освіті» (<http://www.dgma.donetsk.ua/docs/acts/%D0%9D%D0%B5%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0%20%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%B0%20%D0%94%D0%94%D0%9C%D0%90.pdf>). Прикладів зарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, за ОПП Хімія харчових продуктів немає, оскільки саме положення прийняте нещодавно – 26.12.2019. Однак під час зустрічей ЕГ з науково-педагогічним персоналом, гарантом, здобувачами експерти переконалися з одного боку у відсутності подібних запитів зі сторони здобувачів, а з іншого, в готовності реалізації таких при їх появі.

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 3.

Правила прийому на навчання за освітньо-науковою програмою є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному веб-сайті ЗВО. Щорічно проводиться опитування абітурієнтів щодо доступності та повноти висвітлення інформації про умови вступу. Діють чіткі і зрозумілі, такі, що

відповідають Конвенції про визнання кваліфікацій з вищої освіти в європейському регіоні (Лісабонській конвенції), доступні для всіх учасників освітнього процесу правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності.

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

Відсутність прикладів визнання результатів навчання в інших ЗВО, в тому числі закордонних, свідчить про недостатній розвиток академічної мобільності серед здобувачів ОПП Хімія харчових продуктів в ДДМА, в тому числі в рамках програми ERASMUS+. Рекомендації: провести аналіз та виявити причини даного факту та зробити все можливе для їх усунення.

Рівень відповідності Критерію 3.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 3.

Наявні недоліки можуть бути виправлені в короткі терміни, тому рішенням експертної групи за Критерієм 3 присвоєно рівень відповідності В.

Критерій 4. Навчання і викладання за освітньою програмою:

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

Студенти входять до складу Ради спеціальності та навчально-виховної комісії, тому мають до-ступ до процесу обговорення та прийняття рішень стосовно освітньої діяльності кафедри. Це дає можливість студентам впливати на освітні програми та принципи формування індивідуальних освітніх траєкторій. Забезпечення вимог студентоцентрованого підходу ре-алізується шляхом виконання індивідуальних завдань студентами при вивченні дисциплін. Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу в ДДМА при плануванні магістерської підготовки акцентується увага на індивідуальних навчальних заняттях і само-стійній роботі здобувачів вищої освіти. На індивідуальні навчальні заняття і самостійну ро-боту планується до 1/2 навчального часу загальних дисциплін, до 2/3 – для дисциплін магістерської підготовки зі спеціальності. Згідно з результатами опитування, здобувачі вищої освіти другого (магістерського) рівня в цілому задоволені методами навчання і викладання за освітньою програмою «Хімія харчових продуктів» (<https://drive.google.com/file/d/1-WZxL14DjZlDgkb-5l8PiRaAfHJrJEa5/view?usp=sharing>). ЕГ в ході своїх зустрічей завірилася в тому, що студенти дійсно можуть брати участь в обгово-ренні робочих дисциплін та програми ОПП та відповідно вносити свої побажання. Але нажалі в ДДМА відсутні нормативні положення, які прямо декларують наявність студенто-центрованого підходу. Методи навчання і викладання на ОПП в повній мірі дозволяють реалізуватися принципам академічної свободи, так як передбачається їх максимальна варіативність, урахування сво-боди слова й творчості. Науково-педагогічні працівники ДДМА мають право обира-ти мето-ди та засоби навчання, що забезпечують високу якість освітнього процесу (відповідно до п.11 «Права та обов'язки науково-педагогічних працівників» у «Положенні про організацію освітнього процесу у Донбаській державній машинобудівній академії» http://www.dgma.donetsk.ua/docs/acts/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%BE_%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%Bo%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%Bo%D1%86%D1%96%D1%8E_%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%B3%D0%BE_2.pdf). Вони мають право вносити зміни в робочі програми, творчо підходити до розробки змісту робо-чих навчальних дисциплін, розробляти нові лабораторні роботи з урахуванням новітніх на-уково-технічних розробок, проводити заняття із застосуванням сучасних технологій, обира-ти самостійну форму вивчення окремих тем. Студенти мають право брати участь в обгово-ренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, мають право на вибір теми випускної кваліфікаційної роботи, мають право приймати участь у науково-дослідних робо-тах, конференціях, симпозіумах, семінарах, виставках, конкурсах, представлення своїх робіт для публікації. Як було повідомлено ЕГ під час зустрічей та у звіті про само-оцінювання, робочі дисципліни та програма ОПП переглядаються та оновлюються щоріч-но, в тому числі, внаслідок отримання пропозицій від студентів.

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

ОПП «Хімія харчових продуктів» розміщена у відкритому доступі на сайті ДДМА на сторінці кафедри хімії та ОП http://www.dgma.donetsk.ua/docs/op/2020/OPP_Magistr_102_2020_10.pdf. На початку кожного семестру учасники освітнього процесу отримують всю необхідну інформацію: індивідуальний план і семестровий графік, в якому зазначається початок та закінчення семестру, строки проведення контрольних заходів (сесій), розклад занять. Викладачі на першому занятті доводять до студентів інформацію щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, критеріїв оцінювання, щодо рекомендованих джерел інформації (підручники, методичні матеріали, довідкова література), видаються індивідуальні завдання та графік проведення контрольних заходів (тестування, захист лаб. робіт). Інформація методичного характеру (конспекти лекцій, методичні посібники), робочі навчальні програми, семестрові графіки доступні для студентів в електронному методичному кабінеті (УМКД), розміщеному на веб-сторінці кафедри ХіОП (<http://www.dgma.donetsk.ua/obschaya-informatsiya-hiop.html>). Основою віртуального освітнього середовища є платформа Moodle DDMA, до ступ до якої здійснюється через індивідуальний логін та пароль. В платформі Moodle можна також проходити навчання і необхідні контрольні заходи. В зв'язку з дистанційним навчанням через ситуацію з коронавірусом, дана платформа змогла забезпечити проходження великої частини навчання в ній. Доступ до інформаційних ресурсів щодо освітньої діяльності в ДДМА вільний та зручний. Викладачі активно використовуються «хмарні технології» для розміщення інформації про освітні компоненти, поточні плани і завдання тощо. Також викладачі комунікують зі своїми студентами за допомогою соціальних мереж і таких платформ відеоконференцій Zoom/ Microsoft Teams, куди внаслідок карантину і дистанційного навчання перейшли лекційні та практичні заняття, а також підсумкові контрольні заходи (заліки та екзамени). Про це ЕГ було повідомлено в ході зустрічі зі студентами.

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

Більшість дисциплін для магістрів даної ОНП, такі як Актуальні проблеми харчової хімії, Сертифікація харчових продуктів, Актуальні проблеми застосування харчових добавок, Новітні харчові продукти, Харчові продукти функціонального призначення, Актуальні питання біоорганічної хімії, Сучасні фізико-хімічні методи у виробництві харчових продуктів, Сучасні напрями розвитку технологій виробництва харчових продуктів, Токсикологічна хімія харчових продуктів безпосередньо пов'язані з хімією харчових продуктів. Решта дисциплін, такі як Сучасні методи ідентифікації хімічних сполук, стосуються органічної хімії та органічного синтезу, але навички, які вони формують, теж можуть бути корисними для роботи хіміка в лабораторіях підприємств харчової та агропромисловості. Згідно звіту про самооцінювання та проведених зустрічей ЕГ зі здобувачами ВО та викладачами, студенти-магістри є співвиконавцями кафедральної держбюджетної наукової теми Дк-02-2020 «Вимірювання окисновідновних потенціалів (ОВП) N-заміщених п-хінонімінів методом прямої потенціометрії». За цією темою працюють усі поточні здобувачі освіти даної ОНП (<https://drive.google.com/file/d/1azhpEXvhKCLl9jPl3HcGIIDL9PsNXBu5/view?usp=sharing>). Зазначимо, що ця тема також стосується органічного синтезу, а не хімії харчових продуктів. Також магістрів заохочують до участі в наукових конференціях - в звіті про самооцінювання сказано про регулярну участь здобувачів у Всеукраїнській науковій конференції «Актуальні задачі хімії: дослідження та перспективи» у м. Житомир (<https://drive.google.com/drive/u/o/folders/17yTl7auUCJnB3NfRFy8ad7Yj9xUkh4Ao>). Під час зустрічі ЕГ зі студентським самоврядуванням і студентами мова йшла про те, що гроші за участь в конференціях повертаються профспілкою і з фінансуванням проблем немає. Другий рівень вищої освіти - магістратура передбачає виконання магістерської роботи. Серед трьох магістрів, які навчаються на даній ОНП, двоє виконують магістерську роботу, яка безпосередньо пов'язана з хімією харчових продуктів - а саме робота Мирошніченка Євгена Ярославовича «Визначення вмісту кофеїну у популярних сортах кави» та Бармака Олексій Сергійович «Визначення показників якості та параметрів безпечності рослинних олій» (<https://drive.google.com/file/d/1azhpEXvhKCLl9jPl3HcGIIDL9PsNXBu5/view?usp=sharing>). Стосовно дипломної роботи Плотніченко Катерини Костянтинівни «Синтез та біологічна активність похідних бензоілгідразиду» ЕГ вважає, що тема дипломної роботи стосується органічного синтезу, а не хімії харчових продуктів. Стосовно матеріально-технічної бази, то ми пересвідчилися в ході екскурсії та наданих додатково відеоматеріалів що вона є придатною і достатньою до виконання наукової роботи. Також магістри можуть виконувати елементи своєї наукової роботи під час проходження практики у роботодавців.

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

Створення в 2018 ОПП "Хімія харчових продуктів" великою мірою було зумовлено браком відповідних спеціалістів на ринку праці регіону, вона до сих пір перебуває на стадії активного оновлення і доповнення, що можна побачити на рівні змін в програмах зразків 2018 року та 2020 років та задокументованих ухвалених рішень стосовно неї в 2020 році). Поточна редакція ОПП була складена згідно рекомендацій та побажань внутрішніх та зовнішніх стейкхолдерів. Для систематизації і документалізації даного процесу, як було сказано у звіті про самооцінювання та підтверджено стейкхолдерами в ході зустрічей з ЕГ, 28.09.2020 була створена секція Методичної ради ДДМА за спеціальністю «Хімія» для подальшого обговорення ОП з метою її вдосконалення (наказ № 93 від 28.09.2020). До складу секції входять викладачі кафедри, представники роботодавців (Ващенко Н.М., завідувач хім. лабораторії КВП «Краматорський водоканал»), стейкхолдери та здобувачі вищої освіти. Також внутрішні та зовнішні стейкхолдери беруть участь в розробці та оновленні робочих програм конкретних дисциплін даної ОПП. Щорічно зміст ОП обговорюється на засіданнях кафедри та схвалюється методичною радою факультету та ДДМА. Цю інформацію було підтверджено в ході зустрічей ЕГ з представниками ЗВО. Також згідно звіту про СО, певний внесок у провадження сучасних практик та наукових досягнень у навчальний процес також відбувається на основі

підвищення кваліфікації і наукових стажувань викладачів (ДВНЗ «Український державний хіміко-технологічний університет», кафедра ТОРтаФП м. Дніпро; ГНМЦ Держпраці, Київ, <https://drive.google.com/drive/folders/17yTl7auUCJnB3NfRFy8ad7Yj9xUkh4Ao>), про що було повідомлено під час зустрічі з викладачами. Також ОПП трьох редакцій проходили внутрішній аудит, під час якого виявлено два недоліки - недостатня кількість дисциплін вільного вибору та дисциплін, що забезпечують soft skills. За брак дисциплін, що забезпечують soft skills було додатково також повідомлено ЕГ студентами. Цікавим є факт, що на етапі підписання з ПАТ «АПК Інвест», м. Покровськ перебуває програма дуальної освіти. Як було повідомлено представницею даного підприємства, окрім поточної розробки даної програми, викладачі кафедри пройдуть професійне стажування на виробничих потужностях даного підприємства. Також зі слів викладачів передбачається глибша освітня інтеграція з підприємством «Слов'янська кондитерська фабрика «Валенсія».

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

ЗВО є членом програм міжнародного академічного обміну Erasmus+, у ДДМА відбувалися презентації від освітнього фонду офісу Fulbright, велася співпраця та фінансування в рамках програми Horizon-2020. Хоча на даній ОПП до сих пір не було студентів, котрі змогли б скористатися можливостями даних програм обміну. Випускова кафедра співпрацює з ЗВО таких країн, як США, Бельгія, Сербія та Китай (договір про співпрацю був приведений лише для китайського ЗВО - <https://drive.google.com/file/d/1I1Vt59itNFZ8bHpvAcQwdvXzYg3KdaT2/view?usp=sharing>). Під час інтерв'ювання здобувачів, викладачів та адміністративного персоналу було визначено, що в ДДМА впроваджена система поглибленого вивчення англійської мови для студентів і викладачів, про що було повідомлено в ході зустрічі експертів з викладачами, створені групи з вивчення дисциплін напряму «референт-перекладач». Науковці ДДМА мають безкоштовний доступ до баз даних Scopus та інформаційної платформи Web of Science, її основної колекції видань Web of Science Core Collection, також наукових журналів, що публікуються видавцем Springer, аналітичних інструментів Journal Citation Report та Essential Science Indicators, програми для роботи з бібліографією EndNote Online та ідентифікаторами науковця ResearcherID і Orcid, ресурсу «Патентна служба esp@cenet Європейського патентного бюро». У рамках виконання Європейського проекту № 544091-TEMPUS-1-2013-1-BE-TEMPUS-JPCR ДДМА отримала обладнання, що дало можливість встановити систему дистанційного навчання Moodle.

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 4.

Здобувачі активно та регулярно залучаються до оновлення змісту робочих дисциплін та ОПП. Регулярний перегляд та оновлення робочих дисциплін та ОПП, залученість не тільки внутрішніх, а і зовнішніх стейкхолдерів. Відсутність фінансових обмежень на участь здобувачами у українських наукових конференціях. Наявність віртуального навчального середовища на платформі Moodle.

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

ЕГ рекомендує здійснювати підготовку магістерських робіт за тематикою, яка стосується виключно хімії харчових продуктів. Рекомендується проходження стажувань та підвищення кваліфікації викладачів саме з Хімії харчових продуктів. ЕГ рекомендує активніше залучати здобувачів ВО до міжнародної співпраці, до участі у міжнародних стажуваннях.

Рівень відповідності Критерію 4.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 4.

Хоча програма характеризується такими сильними сторонами, як широка і регулярна залученість студентів та роботодавців до формування освітнього процесу та відсутність формальних фінансових обмежень на участь в українських студентських конференціях, має місце низка зауважень, які варто усунути або доопрацювати. Отже, ЕГ вважає, що критерій 4 відповідає рівню 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, дозволяють встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компоненту та/або освітньої програми в цілому, а також оприлюднюються заздалегідь.

Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в ДДМА» (http://www.dgma.donetsk.ua/docs/acts/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%BE_%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%Bo%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%Bo%D1%86%D1%96%D1%8E_%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%B3%D0%BE_2.pdf) основною формою контролю знань здобувачів вищої освіти є складання ними обов'язкових контрольних точок. Обрана система контролю повинна забезпечувати об'єктивний контроль знань студентів з кожної теми, що вивчається, і забирати невелику кількість часу аудиторних занять. Обов'язковими контрольними точками можуть бути захист лабораторних робіт, виконання завдань на практичних заняттях, звіт по виконанню індивідуальних завдань, написання тестових контрольних робіт за окремими вивченими темами дисциплін, звітування про виконання окремих етапів курсової роботи (проекту) або випускної магістерської роботи. Контрольні роботи можуть проводитися у формі тестів, відповідей на теоретичні питання або розв'язання практичних завдань, виконання індивідуальних завдань, тощо. Завданням екзамену є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, умінь сформулювати своє відношення до певної проблеми. Тому на екзамені, які проводяться виключно у письмовій формі, виносяться вузлові теоретичні питання, задачі, ситуації, завдання, що потребують творчої відповіді та умінь синтезувати набуті знання і застосовувати їх для вирішення практичних задач тощо. Але у зв'язку з ситуацією з коронавірусом, екзаменаційні роботи почали проходити дистанційно в усному форматі з допомогою таких платформ як Zoom. На першому тижні семестру до здобувачів вищої освіти доводиться графік складання контрольних точок з кожної дисципліни. Семестровий графік зберігається в академічному журналі групи, де кожен здобувач має можливість в будь-який момент на занятті отримати доступ до цього графіка. Також електронний варіант семестрового графіка розміщується в електронному методичному кабінеті кафедри, а паперовий варіант є в де-канаті. Робочі навчальні програми дисциплін розташовані на веб-сторінці кафедри хімії та охорони праці (<http://www.dgma.donetsk.ua/robochi-programi-navchalnih-distiplin-spetsialnist-102-himiya.html>), а також у віртуальному навчальному середовищі «Moodle DDMA» (<http://moodle.dgma.donetsk.ua/>). Здобувач вищої освіти заочно-дистанційної форми навчання на 1-му тижні семестру отримує цю інформацію як безпосередньо від викладача, так й на вкладці відповідного навчального дистанційного курсу в системі «Moodle DDMA» та в друкованому варіанті на стенді кафедри. Про доступність і зрозумілість форм контрольних заходів, а також про донесення їх викладачами до студентів на початку навчання експертній групі було повідомлено під час зустрічі зі здобувачами ВО.

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

Відповідно до стандарту вищої освіти України для другого (магістерського) рівню, галузі знань 10 Природничі науки, спеціальності 102 «Хімія», який був затверджений і введений в дію Наказом МОН України від 04.03.2020 р. № 381 <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/102-ximia-M.pdf>) в ДДМА формою атестації здобувачів вищої освіти відповідно до освітньо-професійної програми є прилюдний захист кваліфікаційної роботи магістра в Державній екзаменаційній комісії з присвоєнням освітньої кваліфікації – магістр з хімії. Згідно звіту про самооцінювання та проведених зустрічей ЕГ, на кафедрі хімії і охорони праці та на даній ОПП розроблені методичні матеріали щодо виконання випускних кваліфікаційних робіт магістрів, що розміщені в електронному методичному кабінеті та веб-сторінці кафедри. Здобувачам вищої освіти надаються також методичні матеріали щодо виконання розділів з економічної частини та охорони праці. Після ознайомлення ЕГ з поточною редакцією ОПП та програм робочих дисциплін, які є доступні в кабінеті експерта і були надані гарантом разом зі звітом про самооцінювання, ЕГ підтверджує, що дана ОПП відповідає стандарту для другого (магістерського) рівня ВО спеціальності 102 Хімія.

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

Згідно «Положення про організацію освітнього процесу у ДДМА» кожна не зарахована контрольна точка може перескладатися студентом протягом семестру не більше 2-х разів: один раз – на консультації, другий – на останньому занятті або на консультації. Кафедра сама обирає форму перескладання: перескладання контрольних точок або написання контрольної роботи чи складання колоквіуму. Якщо студент не склав контрольну точку у заплановані терміни без поважних причин, то під час відпрацювання заборгованості в разі одержання позитивної оцінки, йому зараховується мінімальна кількість балів (55 балів). Під час перескладання незадовільної оцінки, отриманої на екзамені, студент складає тільки ту частину, за яку він одержав менше встановленого мінімуму, при цьому оцінка виставляється за 100-бальною шкалою. Якщо загальна кількість балів, яку отримав студент з даної

дисципліни за поточний контроль в семестрі, менше 30 балів, то він направляється на комісію, яка має пересвідчитись в об'єктивності цієї оцінки і прийняти рішення або рекомендувати повторне вивчення дисципліни, або дозволити студенту відпрацювання заборгованостей і допустити його до повторної здачі екзамену (заліку). Перескладання з метою підвищення оцінки за дисципліну можливе тільки поза термінами екзаменаційної сесії за заявою студента з дозволу проректора з навчальної роботи. У цьому випадку студент складає екзамен у повному обсязі комісії, що утворюється розпорядженням декана, і йому виставляється оцінка за національною шкалою та за шкалою ECTS. Згідно п.10 «Права та обов'язки студентів» «Положення про організацію освітнього процесу у Донбаській державній ма-шинобудівній академії» студент ДДМА має право на оскарження дій органів управління Академії та їх посадових осіб, науково-педагогічних працівників. Згідно п.6 «Контроль успішності студентів» цього Положення: для забезпечення обґрунтованості і прозорості оцінювання знань студентів, виконання положень «Стандарту академічної доброчесності ДДМА» наказом ректора створюються апеляційні комісії (як правило, на початку навчального року і діють до видання наступного наказу). Апеляційні комісії, у разі письмового звернення студента до її голови, вирішують питання: - розгляд скарг студентів щодо обґрунтованості отриманих оцінок рейтингових балів (у строк не більше ніж 3 доби); - аналіз письмових робіт студентів (екзаменаційних, залікових, контрольних, курсових тощо) щодо обґрунтованості їхнього оцінювання викладачами; - залучення, у разі необхідності, викладачів з інших кафедр для врегулювання спірних питань; - обов'язкове залучення до розгляду скарг усіх зацікавлених учасників освітнього процесу (студентів, що подали скаргу, та викладачів, що проводили оцінювання студентів); - доведення до зацікавлених учасників освітнього процесу обґрунтованого рішення апеляційної комісії (у строк не більше ніж 7 діб). В звіті про самооцінювання та в ході робочих зустрічей ЕГ було повідомлено, що таких випадків не спостерігалось.

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

Згідно проведених експертами зустрічей з викладачами та звіту про самооцінювання даної ОПП, основним технічним рішенням, яке використовуються на ОПП, як інструмент протидії порушення академічної доброчесності, є перевірка пред-ставлених аспірантами робіт на плагіат. Як було повідомлено ЕГ, перевірка на плагіат відбувається завжди, але не є систе-матизованою: на рівні ЗВО не має визначених програм та сервісів, які проводять дану перевірку і, отже, кожна кафедра вибирає собі певний безоплатний сервіс або програму. Згідно проведених експертами зустрічей з викладачами та звіту про самооцінювання даної ОПП, таким сервісом для кафедри хімії, яка є відповідальна за дану ОПП, є «AntiPlagiarism.net». Зі сторони ЕГ на фінальній зустрічі гарантові та викладачам було донесено, що не варто плутати академічну доброчесність та результат перевірки на антиплагіат- унікальність виконаної роботи все ж таки повинен визначати викладач, або науковий керівник у випадку наукової або магістерської роботи, а не виключно якесь програмне рішення. Але ДДМА проявляє певні зусилля щодо популяризації академічної доброчесності серед здобувачів - до здобувачів вищої освіти доводяться «Стандарт академічної доброчесності Донбаської державної машинобудівної академії», зокрема «Тимчасове положення Про запобігання та виявлення академічного плагіату у навчальній та науково-дослідній роботі учасників освітнього процесу у ДДМА», а також роз'яснюється факт перевірки на антиплагіат кваліфікаційних та наукових робіт. Згідно «Стандарту академічної доброчесності ДДМА», в якості інструментів протидії порушенням академічної доброчесності передбачено: - повторне проходження студентами оцінювання (іспит, залік, призначення додаткових контрольних заходів: додаткові індивідуальні завдання, додаткові контрольні роботи, тести тощо); - повторне проходження студентами відповідного освітнього компонента ОП; - внесення до реєстру порушників академічної доброчесності; - відрахування із закладу освіти; - позбавлення наданих закладом освіти пільг з оплати за навчання (слід розглядати як виключні норми, що застосовується у випадку систематичних грубих порушень і лише після того, як не дали ефекту інші заходи впливу). У разі виявлення плагіату у кваліфікаційній роботі відповідно до стандарту декан відповідного факультету може прийняти рішення щодо відрахування студента з Академії з можливістю поновлення на виконання і захист кваліфікаційної роботи. Як повідомили ЕГ, для даної ОПП випадків плагіату виявлено не було. Цю інформацію було підтверджено Авдєєвим, котрий окрім роботи на кафедрі хімії, в ДДМА також очолює університетську комісію по академічній доброчесності.

Загальний аналіз щодо Критерію 5:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 5.

Наявність в системі Moodle функціоналу, що дозволяє в платформі проходити певні кон-трольні заходи. Добре продумана методика, яка забезпечує об'єктивність екзаменатора під час проходження підсумкового контролю.

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

Те, що не було зафіксовано випадків повторного проходження дисциплін, як і оскарження результатів оцінювання, може вказувати, що в певній мірі ці вищенаведені механізми є фо-рмальними.

Рівень відповідності Критерію 5.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 5.

Відсутність прикладів повторного проходження дисциплін, оскарження результатів оцінювання, прикладів виявлення плагіату може вказувати, що в певній мірі ці вищенаведені механізми є формальними. З урахуванням усіх вищенаведених фактів ЕГ вважає, що критерій 5 відповідає рівню В.

Критерій 6. Людські ресурси:

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

ЕГ група погоджується, що згідно звіту про самооцінювання (таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП) науково-педагогічні працівники, що забезпечують реалізацію освітньої програми, мають відповідну академічну кваліфікацію щодо викладання навчальних дисциплін, які подано в таблиці 2, що в достатній мірі забезпечує досягнення визначених ОПП цілей та програмних результатів навчання згідно спеціальності 102-хімія. Також двоє викладачів паралельно працевлаштовані у роботодавців, а деякі викладачі активно з ними співпрацюють. Хоча всі викладачі мають базову освіту зі спеціальності 102 Хімія, але все таки варто в більшій мірі посилити професійну та академічну кваліфікацію викладачів саме в області Хімії харчових продуктів - більшість викладачів працюють в області органічного синтезу, є виконавцями держбюджетних тем, переможцями цього річного гранту Національного фонду досліджень України, активно публікуються в міжнародних наукових журналах, є фахівцями з якісного та кількісного визначення забруднювачів, що базується на довготривалій співпраці з Краматорським водоканалом. Викладач Коновалова С.О. працювала також лаборантом в хімічній лабораторії Центру Держсанепіднагляду, тобто має досвід роботи з експертизи харчових продуктів. Дана ОПП формується через брак фахівців в галузі Хімії харчових продуктів в регіоні, тому на сьогодні викладачі прикладають зусилля для підвищення професійної кваліфікації. Так, для імплементації дуальної освіти з ПАТ «АПК Інвест», м. Покровськ, на даному підприємстві після розробки даної форми навчання викладачі зобов'язані будуть пройти стажування з курсу "Технологія м'ясних продуктів" на даному підприємстві. Більшість НПП, що викладають на програмі, мають наукові публікації в зарубіжних виданнях, що входять зокрема і до наукометричних баз Scopus та Web of Science.

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

Згідно звіту про самооцінювання та інформації, отриманої під час зустрічей з викладачами та адміністративним персоналом ЗВО, конкурсний добір викладачів ОП здійснюється відповідно до «Положення про порядок заміщення посад науково-педагогічних працівників Донбаської державної машинобудівної академії» (http://www.dgma.donetsk.ua/docs/acts/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%BE_%D0%BF%D0%BE%D1%80%D1%8F%D0%B4%D0%BE%D0%BA_%D0%B7%D0%Bo%D0%BC%D1%96%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F.pdf). Для визначення професійного рівня особи, що приймає участь у конкурсі, беруться до уваги: а) наявність і рівень наукового ступеня; б) наявність і рівень вченого звання; в) наявність повної вищої освіти за профілем кафедри; г) загальна кількість наукових праць у фахових виданнях із відповідної галузі науки і опублікованих методичних розробок за останні 5 років, а також винаходів; д) науковий та методичний рівень проведення лекції або семінарського заняття (у разі його проведення). Добір викладачів заявленої ОП здійснюється на підставі досягнутих ними показників, що визначають кваліфікацію працівника відповідно до спеціальності згідно п.30 Ліцензійних умов. ЕГ змогла пересвідчитися під час акредитаційної експертизи у тому, що конкурсний добір дійсно відбувається. На зустрічі з викладачами ЕГ було повідомлено про відсутність рейтингової системи викладачів, про що експертів було також додатково повідомлено в ході зустрічі з адміністративним персоналом ЗВО. Про необхідність такої системи ЕГ повідомляла неодноразово, в тому числі під час фінальної зустрічі.

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

Роботодавці безпосередньо залучені до організації та реалізації навчального процесу, оскільки дана ОПП була створена і поки є в процесі свого практичного становлення внаслідок браку спеціалістів в галузі Хімії харчових продуктів в регіоні, про що експертам було повідомлено і гарантом, і на зустрічі з викладачами, і на зустрічі з

представниками роботодавців. З більшістю роботодавців підписані договори про співпрацю. (<https://drive.google.com/drive/folders/1A1OQmgIAQ2eH5utdyWnNh1aC33vXGLU?usp=sharing>). Роботодавці залучені до організації та реалізації навчального процесу через участь в робочій групі по удосконаленню ОПП, рецензування (надання відгуків) ОПП (приклади рецензій були наведені ЕГ в робочому кабінеті сторінки акредитації), надання студентам можливості проходження практики на їхніх підприємствах. Під час інтерв'ювання здобувачів, викладачів та адміністративного персоналу було визначено, що на кафедрі хімії та ОП до освітнього процесу залучені НПП, які мають досвід роботи на підприємствах: - Коновалова С.О., лікар-лаборант хімічної лабораторії Центру Держсанепіднагляду; - Холмовий Ю.П., молодший науковий співробітник науково-технічного відділу технології прокату Слов'янської філії ВНДІМЕТМАШ, завідувач сектором відділу охорони навколишнього середовища, завідувач аналітичною лабораторією стічних вод і викидів в атмосферу Спеціального проектно-конструкторського та технологічного бюро СПКТБ Тяжмашремонт, м. Краматорськ; інженер-хімік гідрологічної лабораторії КВП «Краматорський водоканал»; - Санталова Г.О., хімік-технолог НДС СДТЛ «Стома-технологія»; - Ващенко Н.М., завідувач хім. лабораторії КВП «Краматорський водоканал». Згідно зведеної інформації про викладачів ОП, Коновалова С.О. та Санталова Г.О. є паралельно працевлаштованими в ДМА в якості викладачів. Також згідно звіту про самооцінювання та інформації отриманої ЕГ під час зустрічей, у 2020 р. була створена секція Методичної ради ДДМА за спеціальністю «Хімія» для подальшого обговорення ОП з метою її вдосконалення (наказ № 93 від 28.09.2020). До складу секції входять викладачі кафедри, представники роботодавців (до прикладу Ващенко Н.М., завідувач хім. лабораторії КВП «Краматорський водоканал»), стейкхолдери та здобувачі вищої освіти. Також проводиться анкетування та опитування роботодавців (<https://drive.google.com/file/d/1P-sZxryUNiC2NEmKgJ3TihRdTPpUoc3H/view?usp=sharing>). Представниця ПАТ «АПК Інвест», м. Покровськ, Чеботарьова Ірина Іванівна, повідомила, що через брак кваліфікованих спеціалістів ЗВО разом з даним підприємством розробляють механізм реалізації в майбутньому студентами дуальної освіти. Також згадувалося про співпрацю з Слов'янською кондитерською фабрикою «Валенсія» (<https://drive.google.com/file/d/1nXTjRkVXoozOANkbK3HzDymDHMoOnxLM/view?usp=sharing>), але її представниці не було на зустрічі з роботодавцями.

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

Враховуючи практичну націленість даної ОПП більшість професіоналів-практиків та експертів є представниками роботодавців. Як було наведено у попередньому підкритерії, згідно звіту про самооцінювання освітньої програми, на кафедрі хімії та ОП до освітнього процесу залучені НПП, які мають досвід роботи на підприємствах: - Коновалова С.О., лікар-лаборант хімічної лабораторії Центру Держсанепіднагляду; - Холмовий Ю.П., молодший науковий співробітник науково-технічного відділу технології прокату Слов'янської філії ВНДІМЕТМАШ, завідувач сектором відділу охорони навколишнього середовища, завідувач аналітичною лабораторією стічних вод і викидів в атмосферу Спеціального проектно-конструкторського та технологічного бюро СПКТБ Тяжмаш-ремонт, м. Краматорськ; інженер-хімік гідрологічної лабораторії КВП «Краматорський водоканал»; - Санталова Г.О., хімік-технолог НДС СДТЛ «Стома-технологія»; - Ващенко Н.М., завідувач хім. лабораторії КВП «Краматорський водоканал». Згідно зведеної інформації про викладачів ОП, Коновалова С.О. та Санталова Г.О. є паралельно працевлаштованими в ДМА в якості викладачів. Розробляється модель дуальної освіти з ПАТ «АПК Інвест», м. Покровськ.

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

Згідно звіту про самооцінювання даної ОПП, в ДДМА відповідно до «Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти» (http://www.dgma.donetsk.ua/docs/acts/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D1%83%D1%82%D1%80%D1%81%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D1%8F%D0%BA%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96%D0%94%D0%94%D0%9C%D0%90_2020_%D0%A1%D0%B0%D0%B9%D1%82.pdf) та «Положення про підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників Донбаської державної машинобудівної академії» (<http://www.dgma.donetsk.ua/docs/acts/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%20%D0%BF%D1%96%D0%B4%D0%B2%D0%B8%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%BA%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%96%D1%84%D1%96%D0%BA%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%97.pdf>) передбачається підвищення кваліфікації науково-педагогічними і науковими працівниками не рідше одного разу на п'ять років. Підвищення кваліфікації, як правило, відбувається в інших закладах вищої освіти, наукових установах або в ДДМА. Викладачі кафедри хімії та ОП регулярно проходять підвищення кваліфікації у ДВНЗ «Український державний хіміко-технологічний університет», м. Дніпро на кафедрі технології органічних речовин та фармацевтичних препаратів і кафедри органічної хімії; у ДП «Донецький експертно-технічний центр держпраці» проходять стажування з охорони праці (підчинається ГНМЦ Держпраці у м. Київ), проходять підвищення кваліфікації з педагогіки у ДНМУ, про ці факти було повідомлено особисто експертів викладачами в ході зустрічі з ними (https://drive.google.com/file/d/19Nw4NGAnZoDawrCl6LQFUZZqvj_mXGrt/view?usp=sharing). Для викладачів в ДДМА організовуються безплатні курси з вивчення іноземної мови, про що ЕГ було повідомлено викладачами і гарантом ОПП). В ДДМА щорічно проводяться міжнародні та всеукраїнські науково-технічні конференції. Викладачі приймають участь в науково-технічних конференціях в закладах вищої освіти України та за кордоном. Результати наукової роботи публікуються в наукових виданнях ДДМА та інших ЗВО, в тому числі, у

виданнях, що входять до наукометричних баз даних. Для підвищення кваліфікації викладачів з Хімії харчових продуктів і імплементації дуальної освіти в ОПП планується проходження викладачами професійного стажування на підприємстві ПАТ «АПК Інвест», м. Покровськ.

6. Заклад вищої освіти стимулює розвиток викладацької майстерності.

Згідно звіту про самооцінювання, в ДДМА передбачено щорічне оцінювання діяльності на-уково-педагогічних працівників на основі Положення «Про атестацію працівників Академії» (http://www.dgma.donetsk.ua/docs/acts/polozhennya_pro_atestaciyu_pracivnikov_akademiyi.pdf) та «Про трудове змагання співробітників і підрозділів ДДМА» (http://www.dgma.donetsk.ua/docs/acts/polozhennya_pro_trudove_zmagannya_spivrobotnikov_i_pidrozdiliv_ddma.pdf). Для морального заохочення щодо розвитку викладацької майстерності запроваджені номінації «Кращий викладач гуманітарних дисциплін», «Кращий викладач фундаментальних дисциплін», «Кращий викладач професійноорієнтованих дисциплін», «Кращий викладач економічних дисциплін», а для кращих науковців запроваджена номінація «Кращий науковець», «Кращий винахідник року». Щорічно підводяться підсумки трудового змагання та нагороджуються переможці в номінаціях грамотами ректора. Науково-педагогічні працівники Академії, які мають високі показники викладацької майстерності, за рішенням Вченої ради нагороджуються Почесними грамотами та Почесним знаком «За заслуги» і записом у Книзі Пошани ДДМА, із розміщенням фотографії провідних викладачів на Галереї Слави ДДМА. Також кращі викладачі ДДМА щорічно нагороджуються грамотами міського голови м. Краматорська, голови Донецької обласної військово-цивільної адміністрації. Найкращі викладачі отримують відомчі нагороди МОН України. Про ці механізми та церемонії було ЕГ групу повідомлено під час зустрічі з викладачами. ЕГ було неодноразово відмічено відсутність на рівні ЗВО рейтингової системи оцінки викладачів, про що було неодноразово повідомлено в ході різних зустрічей експертів з викладачами та адміністративним персоналом ЗВО.

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 6.

Широка інтеграція та співпраця з роботодавцями, починаючи з розробки робочих програм та ОПП, закінчуючи співпрацею в межах методичної ради ДДМА. Розробка з ПАТ «АПК Інвест» механізму та програми дуальної освіти, де також планується стажування викладачів.

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

Не зважаючи на наявність Положення «Про атестацію працівників Академії», варто розробити систему рейтингового оцінювання викладачів та імплементувати її на рівні ЗВО. Задля прозорості та об'єктивності даної процедури, її варто також використовувати в ході конкурсного добору викладачів. Рекомендується розробити механізми матеріального заохочення викладачів та преміювання за публікацію високореєтингових наукових статей. Забезпечити проходження стажування викладачів саме з Хімії харчових продуктів.

Рівень відповідності Критерію 6.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 6.

Відсутність рейтингової системи оцінювання викладачів та стажування викладачів в галузі Хімії харчових продуктів. Програма дуальної освіти з ПАТ «АПК Інвест» з попереднім проходженням стажування викладачів дозволить виправити ситуацію з підвищенням кваліфікації та стажуванням викладачів кафедри. Отже, ЕГ вважає, що даний критерій відповідає рівню В.

Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси:

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

освітньою програмою цілей та програмних результатів навчання.

Експертною групою встановлено: 1. Бібліотека академії має багатий фонд, є електронний каталог, репозитарій, безкоштовне підключення до баз Scopus, WoS (викладачі можуть підключатися віддалено). Серед нових надходжень протягом 2018-2020 років відсутня література за фаховими дисциплінами ОПП (<http://www.dgma.donetsk.ua/povipadhodzhennya.html>). 2. Навчальний заклад має платформу дистанційного навчання. На ній представлені 5 дисциплін з ОПП «Хімія харчових продуктів». Це дисципліни 2 семестру, 4 з них містять робочу програму та інформацію про критерії оцінювання. На дистанційній платформі відсутнє методичне забезпечення до випускової кваліфікаційної роботи магістрів. (<http://moodle.dgma.donetsk.ua/course/index.php?categoryid=13&browse=courses&perpage=20&page=0>). Інтерв'ю з керівництвом показало, що дистанційна платформа першочергово використовувалася для навчання здобувачів вищої освіти за заочною формою навчання. Активно використовувати цю платформу для роботи із студентами денної форми навчання почали в умовах карантину. 3. На сайті кафедри представлені методичні розробки з дисциплін ОПП. Серед цих розробок відсутні методичні матеріали до виробничої практики, переддипломної практики, (<http://www.dgma.donetsk.ua/metodichne-zabezpechennya-hiopr.html>). Окремі методичні розробки мають хаотичний характер і можуть досить формально відповідати свої назві. Наприклад, у змісті деяких методичних розробок (з дисципліни «Актуальні питання харчової хімії», 2019) заявлено 15 лабораторних робіт, а по факту міститься 9. Назва робіт у змісті і у тексті практикуму не співпадають. Методичні рекомендації «Сучасні методи ідентифікації хімічних сполук», 2020, – не демонструють які ж саме лабораторні роботи виконують студенти у цьому практикумі, яка мета проведення лабораторних робіт, чому саме вони присвячені. 4. Для проведення навчального процесу випускова кафедра використовує учбові лабораторії, які продемонстровані експертній групі у відео-ролику (лабораторії загальної та неорганічної хімії, аналітичної, фізичної хімії і хімії харчових продуктів, охорони праці), науково-дослідні лабораторії (тонкого органічного синтезу та трибології). Кафедра має комп'ютерну кімнату (містить 3 комп'ютери), де можуть працювати здобувачі вищої освіти. Переглядаючи відео-ролик, представлений гарантом, а також відео на сторінці кафедри у Фейсбук (<https://www.facebook.com/foodchemistry1410>) бачимо, що студенти працюють переважно з хімічним посудом, виконуючи хімічні методи аналізу. Із обладнання представлені ФЕК-56, рефрактометр, рН-метр, ІЧ-спектрофотометр, спектрофотометр Specord. З аналізу обладнання та змісту методичних вказівок випливає, що обладнання кафедри дозволяє вивчати хімічні методи аналізу та окремі фізико-хімічні методи. Таким чином експертна група робить висновок, що матеріально-технічні ресурси не повністю відповідають вимогам сучасності, і забезпечують формування професійних навичок роботи на сучасному обладнанні не в повній мірі.

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

Під час зустрічі зі студентами ОПП «Хімія харчових продуктів» другого (магістерського) рівня вищої освіти експерти переконалися, що здобувачі вищої освіти мають право на безоплатний доступ до навчальної інфраструктури та інформаційних ресурсів, а саме бібліотеки, навчальних лабораторій та їх обладнання, а також комп'ютерних класів. Також студенти мають право на безоплатне проходження практики в установах, де вони можуть здобути практичні навички, необхідні для оволодіння спеціальністю.

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

Під час спілкування із студентами експерти переконались: 1. Соціально-побудові потреби студентів задовольняються у повному обсязі. Студенти забезпечені гуртожитками, їм створені необхідні умови для самостійної роботи, фізичного і духовного розвитку. Студенти ДДМА мешкають у трьох гуртожитках, які разом із шістьма навчальними корпусами утворюють компактне студмістечко. У кожній кімнаті, де мешкають студенти, є доступ до мережі Інтернет. У кожному гуртожитку є спортивна кімната та кімната самостійної підготовки студента. Гуртожитки протягом 15 років посідають перші місця в Обласному конкурсі серед ВНЗ на кращу організацію, побут та відпочинок студентів. Існує положення «Про студентський гуртожиток» (http://www.dgma.donetsk.ua/docs/acts/polozhennya_pro_studentskiy_gurtozhitok_ddma.pdf), у якому прописано, як здійснюється контроль за умовами проживання. Академія має розвинуту спортивно-оздоровчу базу. Це підтверджує інтерв'ю із студентським самоврядуванням (головою студентського комітету, головами студентів факультетів). 2. Освітнє середовище є безпечним для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою, та дає можливість задовольнити їхні потреби та інтереси. Санітарно-технічний стан приміщень, навчально-лабораторних аудиторій, відповідає вимогам чинних норм і правил експлуатації, в них забезпечується необхідний тепловий, санітарний та протипожежний режим. При роботі у навчальних лабораторіях із студентами здійснюється періодичний інструктаж один раз на семестр, інструкції з безпечного поводження під час виконання лабораторної роботи наведені у методичних вказівках. 3. В ДДМА працює Відділ з організації виховної роботи (<http://www.dgma.donetsk.ua/viddil-z-organizatsiyi-vihovnoyi-roboti.html>). Щорічно в Академії проходить культурно-масові та виховні заходи. Студенти мають можливість займатися творчістю в актовій залі ДДМА, літературній та творчих вітальнях, двох дзеркальних репетиційних кімнатах, студії звукозапису із сучасним музичним обладнанням. Волонтерський центр ДДМА «Подаруй світло» проводить велику кількість благодійних заходів. У академії видається «Альманах муз» (<http://www.dgma.donetsk.ua/almanah-muz.html>) літературно-художній журнал «Альманах муз», який публікує літературні твори, живопис, фотомистецтво й музику викладачів, студентів,

випускників і співробітників академії. Таким чином, експертна комісія робить висновок щодо повної відповідності ОП цьому підкритерію.

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

На підставі аналізу інтернет сайту встановлено: 1. Заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну підтримку здобувачів шляхом розміщення інформації на сайті університету. У розділі «Студенту» наведена інформація про дисципліни вільного вибору, порядок отримання стипендії, календар навчального процесу на поточний рік, розклад занять і сесій, інформація про дуальне навчання і навчання за кордоном, про військову кафедру, працевлаштування, програму безперервної освіти, практику (<http://www.dgma.donetsk.ua/kodeks-chesti.html>). 2. Основними документами, що регламентують діяльність ЗВО в даному напрямі є: «Положення про роботу із обдарованими здобувачами вищої освіти» (http://www.dgma.donetsk.ua/docs/acts/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%BE_%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%82%D1%83_%D0%B7_%D0%BE%D0%B1%D0%B4%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D1%8E_%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D0%B4%D1%8E.pdf) «Положення про студентське самоврядування» (<http://www.dgma.donetsk.ua/docs/sss/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D1%8F%20%D0%A1%D0%A1%D0%A1%20-%202019.pdf>) та ін.; 3. Студенти через «Раду студентського самоврядування» мають тісний зв'язок з адміністрацією ДДМА. Під час інтерв'ю із керівництвом академії встановлено, що в університеті є скринька довіри (це підтверджують і магістри), через яку анонімно або за підписом студенти можуть подати свої поради, скарги. Всі звернення студентів беруться до уваги. Адміністрація під час зустрічі запевнила, що один раз на півроку проводиться зустріч адміністрації академії із студентським активом. На цю зустріч студенти можуть приносити свої письмові звернення, а також через студентський актив передають свої побажання, пропозиції скарги. 4. Зв'язок між студентами та деканатами факультетів також виконують куратори академічних груп; 5. Служби ЗВО реагують на звернення студентів та всебічно намагаються надати необхідну допомогу; 6. Працює система призначення соціальних стипендій (студентське самоврядування представлено в комісії з призначення соціальних стипендій). Студенти ДДМА є членами Профспілки і можуть отримати матеріальну допомогу у разі нагальної потреби (ця інформація розміщена на головній сторінці сайту). Опитування студентів і представників студентського самоврядування підтверджують цю інформацію. Таким чином, експертна комісія робить висновок щодо повної відповідності ОП цьому підкритерію

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

1. Для реалізації права на вищу освіту особами з особливими освітніми потребами, або такими, які не можуть відвідувати аудиторні заняття за розкладом занять з поважних причин, в академії організовуються заняття за індивідуальним графіком відповідно до «Положення про навчання студентів ДДМА за індивідуальним графіком» (<http://www.dgma.donetsk.ua/normativni-akti.html>). Згідно з цим Положенням передбачається створення умов для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами. В академії запроваджено навчальний процес за заочно-дистанційною формою, що базується на застосуванні студентами програмних засобів і навчально-методичних ресурсів системи дистанційного навчання Moodle DDMA. Наповненість навчально-методичними матеріалами за ОПП «Хімія харчових продуктів» є недостатньою для здійснення заочно-дистанційного навчання. 2. II та III навчальні корпуси обладнані пандусом для доступу маломобільних осіб. Кафедра хімії та ОП, яка здійснює підготовку за освітньою програмою розташована у першому корпусі, який не обладнаний пандусом для маломобільних осіб. Учбові лабораторії кафедри розташовані на четвертому поверсі першого корпусу, ліфти у корпусі не передбачені. Згідно інтерв'ю з гарантом за ОПП «Хімія харчових продуктів» здобувачі з особливими потребами на даний момент не навчаються. У разі потреби забезпечити навчання маломобільних осіб у корпусах, де відсутні ліфти, передбачено залучення кураторів від студентів, які мають гарну фізичну підготовку і можуть допомогти пересуватися поверхами. Проаналізувавши всі факти, експерти роблять висновок про не повну відповідність ОПП цьому підкритерію. З іншого боку, освітня програма передбачає лабораторний практикум, на якому використовують хімічні речовини, така особливість спеціальності може обмежувати за медичними показаннями можливість навчання людей з особливими освітніми потребами на даній освітній програмі.

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

Основними документами, які регламентують політику і процедури вирішення конфліктних ситуацій є «Положення про організацію освітнього процесу в ДДМА», «Антикорупційна програма Державного вищого навчального закладу «Донбаська державна машинобудівна академія» на 2018-2020 роки», яка встановлює комплекс правил, стандартів і процедур щодо виявлення, протидії та запобігання корупції в діяльності ДДМА, «Положення про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій у ДДМА», «Положення про комісію по трудових спорах ДДМА»,

«Правила внутрішнього розпорядку ДДМА». Для реагування на конфліктні ситуації проводять анонімне анкетування студентів, зустрічі студентів з кураторами, деканами і ректором. Під час зустрічі з керівництвом з'ясувалося, що завідувач кафедри Авдеєнко А.П. є головою комісії з розгляду конфліктних ситуацій в академії. Авдеєнко А.П. запевнив, що за останні 5 років, він не пригадує випадків, щоб ця комісія збиралася для розгляду конфліктів. Експертна група робить висновок про відповідність ОПП даному критерію.

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 7.

1. Бібліотека та інша інфраструктура академії забезпечують досягнення програмних результатів навчання. 2. Заклад вищої освіти забезпечує безоплатний доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, необхідних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах освітньої програми; 3. Освітнє середовище є безпечним для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою, та дає можливість задовольнити їхні потреби та інтереси; 4. Заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою. 5. Існує чітка і зрозуміла політика і процедури вирішення конфліктних ситуацій, яка є доступною для усіх учасників освітнього процесу та послідовно дотримується під час реалізації освітньої програми.

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

1. Матеріально-технічні ресурси (стан аудиторій лабораторій та їх технічна комплектація), достатні для здійснення освітньої діяльності за представленою освітньою програмою, але не повністю відповідають вимогам сучасності, і забезпечують формування професійних навичок роботи на сучасному обладнанні не в повній мірі. Експертна група рекомендує придбати сучасне лабораторне обладнання, наприклад, титрувальні установки, аналітичні терези, аналізатори харчових продуктів, по можливості, хроматограф. 2. Навчально-методичне забезпечення, підготоване науково-педагогічними працівниками кафедри потребує доопрацювання і редагування. 3. Платформа дистанційного навчання moodl на даній ОПП використовується переважно для розміщення методичних матеріалів, текстів лекцій і не використовується для зворотного зв'язку. Наприклад, студенти не завантажують на цю платформу для перевірки своєї роботи, які виконують під час дистанційного навчання, на платформі не здійснюють контроль знань шляхом проведення онлайн тестування. Рекомендується активніше використовувати у навчальному процесі можливості платформи дистанційного навчання.

Рівень відповідності Критерію 7.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 7.

Проаналізувавши наведені сильні і слабкі сторони, а також зважаючи, що освітня програма переживає період становлення і науково-педагогічні працівники кафедри є компетентними фахівцями, експертна група вважає, що слабкі сторони не є критичними і можуть бути усунуті. Експертна група робить висновок про відповідність ОПП «Хімія харчових продуктів» за спеціальністю 102 «Хімія» рівню В за критерієм 7.

Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:

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

На підставі вивчення звіту ЗВО з самоаналізу, аналізу «Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти», «Положення про порядок розроблення та реалізації освітніх програм ДДМА» (gma.donetsk.ua/docs/acts/Положення%20про%20розр%20та%20реаліза%20осв%20прогр%20ДДМА.pdf) та під час інтерв'ю із керівництвом, студентами закладу, експертною групою встановлено, що в ДДМА існує визначена процедура розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм. А саме: за поданням завідувача кафедр формується робоча група з розробки та постійного розвитку освітніх програм (далі - робоча група). Керівником робочої групи призначається гарант освітньої програми. До складу робочої групи включаються провідні фахівці ДДМА, фахівці-практики, студенти. Робоча група здійснює моніторинг, аналізує ситуацію на ринку праці, вивчає потреби суспільства, професійного середовища, вимоги і запити партнерів,

випускників освітніх програм відповідної спеціальності, проводить консультації зі студентами і т.д. Регулярний моніторинг та удосконалення освітніх програм ДДМА в процесі їх реалізації організовує керівник робочої групи (гарант освітньої програми) із залученням її членів. Освітні програми ДДМА переглядаються регулярно, але не рідше одного разу на 3 роки. Оновлені освітні програми оприлюднюються на офіційному сайті ДДМА. ОПП «Хімія харчових продуктів» є новою, вона функціонує з 2018 року, однак програма вже переглядалась і оновлювалась двічі: -вибіркові компоненти «Методика викладання у вищій школі»/«Соціологія» було замінено на нові – «Психологія управління»/«Працевлаштування та ділова кар'єра», як більш актуальні для сьогодення. Гарантом наданий Витяг з протоколу № 6 методсеминару кафедри від 27.02.20, де обговорювалися результати анкетування магістрів стосовно ОПП; -збільшено кількість годин на лабораторні заняття з фахових дисциплін за пропозицією роботодавців (Витяг з протоколу № 7 методсеминару кафедри від 26.03.20, де обговорювалися результати анкетування роботодавців). У академії організована можливість для громадського обговорення освітніх програм. Зауваження та пропозиції до проектів освітніх програм можна надсилати на e-mail: zadorozhnyaya@i.ua Під час роботи експертної групи, на сайті ДДМА розміщений новий проект ОПП «Хімія харчових продуктів». У цьому проекті ОПП деякі вибіркові дисципліни, які присутні в ОПП, що представлена із звітом самоаналізу замінені на інші компоненти. У представленому проекті пропонуються такі вибіркові дисципліни «Методика викладання у вищій школі», «Технологія м'яса та м'ясопродуктів», «Технологія хліба та хлібобулочних виробів». Експертна група робить висновок про відповідність ОПП «Хімія харчових продуктів» підкритерію 8.1.

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

Правила й процедури перегляду освітніх програм у ДДМА визначені розділом 3 «Положення про порядок розроблення та реалізації освітніх програм ДДМА» (<http://www.dgma.donetsk.ua/docs/acts/Положення%20про%20розр%20та%20реаліз%20осв%20прог%20ДДМА.pdf>), затвердженого Вченою радою ДДМА 26.06.2019 (протокол №13) і введеного в дію наказом ректора від 08.07.2019 № 50. Положенням встановлено, що ОПП переглядаються і удосконалюються робочими групами із залученням студентів, зібрана інформація аналізується, освітня програма адаптується для забезпечення її відповідності сучасним вимогам. У звіті самоаналізу зазначено, що в ОПП було введено два нових компоненти: «Новітні харчові продукти» та «Харчові продукти функціонального призначення», аналіз ОПП 2018 і 2020 років показує, що гарант ОПП дійсно забезпечує виконання вимог цього Положення (див. підкритерій 8.1). гарантом ОПП були представлені анкети, які пропонувалися студентам для обговорення ОПП, у анкетах висловлені пропозиції студентів, які потім були розглянуті на засіданні кафедри (див. пункт 8.1.). Таким чином, експертна група дійшла висновку, що здобувачі вищої освіти безпосередньо залучені до процесу періодичного перегляду ОП.

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

Представлені гарантом анкети опитування роботодавців та представників бізнесу за 2018 і 2020 підтверджують, що роботодавці дійсно залучаються до обговорення освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості (див. пункт 8.1). Залучення роботодавців та інших зацікавлених сторін до процесу забезпечення якості визначено «Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти» (www.dgma.donetsk.ua/docs/acts/Положення_про_внутр_сист_забезп.pdf). За результатами аналізу експертна група встановила наявну співпрацю з роботодавцями щодо реальної співпраці, співучасті в організації та реалізації освітнього процесу, залучення до перегляду ОПП та інших процедур забезпечення її якості (див. п. 8.1). Гарантом освітньої програми надані договори про співпрацю із приватним підприємством «Слов'янська кондитерська фабрика «Валенсія»; із Краматорської міською філією державної установи «Донецький лабораторний центр МОЗ України»; із КВП «Краматорський водоканал», із приватним акціонерним товариством «Хліб». У цих договорах ідеться зокрема про співпрацю у коригуванні навчального процесу. Під час зустрічі з роботодавцями представник ПАТ «АПК Інвест» (Чеботарьова І.І.) повідомила експертній групі про співпрацю з кафедрою у напрямку реалізації дуального навчання у рамках ОПП «Хімія харчових продуктів». Розробляється пілотний проект, за яким здобувачі вищої освіти зможуть бути залучені і до виробничого процесу, і до навчання. Завідувач «Донецький лабораторний центр МОЗ України» Ващенко М.Б. на зустрічі розповіла про потребу у спеціалістах-хіміках, які здатні виконувати аналіз продуктів харчування, а також, які здатні розробляти і впроваджувати нові методики визначення складових харчових продуктів. Зокрема, їх підприємство співпрацює з випусковою кафедрою у напрямку розроблення методики визначення нехарчових білків у молочних продуктах. Загалом отримана інформація свідчить про повну відповідність освітньої діяльності академії цьому підкритерію.

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

На сайті університету ДДМА розміщена інформація для випускників (<http://www.dgma.donetsk.ua/informatsiya-dlya-vipusknikiv.html>), створено Клуб випускників Донбаської державної машинобудівної академії (<http://www.dgma.donetsk.ua/klub-vipusknikiv.html>), до завдань якого належить підтримка зв'язку між академією і

випускниками. У розділі “Про ДДМА - Наші випускники” (<http://www.dgma.donetsk.ua/nashi-vipuskniki.html>) представлена інформація про випускників академії, які досягли успіхів у своєму кар’єрному шляху. Під час зустрічі з керівництвом було повідомлено експертній групі, що кожного року відбуваються зустрічі випускників, що випускники академії залучаються до освітнього процесу, вони є головами державних екзаменаційних комісій під час захисту випускових робіт, випускники є рецензентами кваліфікаційних робіт бакалаврів і магістрів, до випускників звертаються за рецензіями на навчальні посібники та монографії викладачі академії. У свою чергу випускники, які працюють на підприємствах звертаються до кафедр академії за порадами стосовно виробництва. Кафедра хімії і охорони праці, яка здійснює підготовку за ОПП «Хімія харчових продуктів», ще не має своїх випускників. Проаналізувавши наявну інформацію експертна група підтверджує існування практики збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар’єрного шляху випускників у ДДМА.

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

Експертною групою через аналіз нормативних документів ДДМА, звіту-самоаналізу, результатами інтерв’ювання встановлено, що ОП періодично переглядається: вилучаються неактуальні дисципліни, вводяться дисципліни, які відповідають запитам студентів (див. п. 8.1), переглядається обсяг годин, відведених на теоретичну та практичну підготовку. Враховані пропозиції роботодавців та збільшено кількість годин, відведена на лабораторну підготовку студентів (див. п. 8.1.). Зокрема відділом забезпечення якості академії проведений аудит ОПП «Хімія харчових продуктів» (результати аудиту надані гарантом) і за результатами аудиту були виявлені недоліки, а саме: - відсутність дисциплін, що забезпечують формування навичок soft skills: - вибіркові компоненти ОПП повторювали одна одну. Ці недоліки були враховані зокрема у проекті ОПП «Хімія харчових продуктів», який у період роботи експертної групи вже був розміщений для обговорення на сайті академії і експерти мали можливість ознайомитись з цим проектом (http://www.dgma.donetsk.ua/docs/pro-ddma/obgovo_osvi/%D0%9E%D0%9F%D0%9F_%D0%9C%D0%B0%D0%B3%D0%B8%D1%81%D1%82%D1%80_102_2020.pdf) Таким чином, експертна група вважає, що у ДДМА забезпечується виконання даного підкритерію.

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

ОПП “Хімія харчових продуктів” акредитується вперше. Адміністрація академії враховує зауваження і пропозиції зроблені під час акредитації інших ОП академії. Наприклад, створено відділ забезпечення якості освіти, який раніше був відсутній. Відділ працює з травня 2019 року. Планується створити центр IT-рішень з метою покращення матеріальної бази. Введена практика анкетування студентів щодо якості освіти. Експертна група стверджує, що у ДДМВ результати зовнішньої оцінки забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги під час перегляду освітніх програм і виконується цей підкритерій.

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

У закладі питання культури якості освіти регламентовані «Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти»

(http://www.dgma.donetsk.ua/docs/acts/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%BE_%D0%B2%D0%BD%D1%83%D1%82%D1%80_%D1%81%D0%B8%D1%81%D1%82_%D0%B7%D0%B0%D0%B1_%D1%8F%D0%BA%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96_%D0%94%D0%94%D0%9C%D0%90_2020_%D0%A1%D0%B0%D0%B9%D1%82.pdf), працює відділ із внутрішнього забезпечення якості вищої освіти (<http://www.dgma.donetsk.ua/viddil-z-vnutrishnogo-zabezpechennya-yakosti-vischoyi-osviti.html>) Під час інтерв’ю із керівником відділу забезпечення якості академії встановлено, що система забезпечення якості академії базується на нормативно-правових актах України про освіту та рекомендаціях НАЗЯВО. Система забезпечення якості в академії не сертифікована. Система забезпечення якості передбачає у тому числі: забезпечення якості кадрового складу; забезпечення наявності необхідних ресурсів для освітнього процесу; забезпечення публічності інформації про академію; запобігання та виявлення академічного плагіату; участь академії в рейтингових дослідженнях закладів вищої освіти. З метою забезпечення якості кадрового складу академії розроблені Положення «Про атестацію працівників Академії»

(http://www.dgma.donetsk.ua/docs/acts/polozhennya_pro_atestaciyu_pracivnikov_akademiyi_1.pdf) та Положення «Про трудове змагання співробітників і підрозділів ДДМА»

(http://www.dgma.donetsk.ua/docs/acts/polozhennya_pro_trudove_zmagannya_spivrobitnikov_i_pidrozdiliv_ddma.pdf) На сайті академії відсутні «Рейтингові списки науково-педагогічних працівників». На запит експертів гарантом були надані h-індекси викладачів із баз WoS і Scopus. Інформація про внутрішню систему оцінки і внутрішні рейтинги викладачів відсутня, показники відповідно до положення «Про трудове змагання співробітників і підрозділів ДДМА» не продемонстровані. Експертна група вивчила інформацію у мережі, проаналізувала методичні розробки кафедр, наповненість дистанційної платформи. На основі аналізу можна сказати, що нормативна база в академії про внутрішню систему забезпечення якості освіти ретельно прописана. Однак передбачений «Положенням про

внутрішню систему забезпечення якості освіти» навчально-методичний комплекс, який демонструє на своєму сайті і на платформі дистанційного навчання кафедра не повністю відповідає вимогам положень.. На платформі дистанційного навчання представлені дисципліни тільки 2 семестру. Ця хаотичність у забезпеченості необхідними ресурсами для організації освітнього процесу та підтримки здобувачів вищої освіти підтверджується відгуками про ДДМА (<https://www.education.ua/ua/universities/166/>). Згідно «Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти» академії бере участь в національних та міжнародних рейтингових дослідженнях закладів вищої освіти. На сьогодні академія посідає 91 місце у 2020 році у рейтингу вузів України «Топ-200».

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 8.

1. Заклад вищої освіти послідовно дотримується визначених ним процедур розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми 2. Здобувачі вищої освіти та роботодавці залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери. 3. У закладі працює відділ забезпечення якості освіти, який забезпечує вчасне реагування на виявлені недоліки в освітній програмі та/або освітній діяльності з реалізації освітньої програми, аналізує результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти і вносить свої рекомендації для усунення виявлених недоліків.

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

1. Анкетування студентів щодо обговорення ОПП проводиться через анонімне паперове опитування (паперові анкети), що створює можливості для маніпулювання з результатами опитування. Рекомендується розробити електронне анкетування. 2. Анкети, які пропонувалися студентам для опитування містять переважно питання стосовно якості освіти, а саме якості викладання дисциплін; якості організації навчального процесу). Рекомендується ввести до анкети питання, які б дозволили оцінити задоволеність студентів саме освітньою програмою, наприклад, чи отримують студенти від запропонованих освітніх компонент програми очікувані ними результати навчання та компетентності.

Рівень відповідності Критерію 8.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 8.

Проаналізувавши відповідність даної ОПП критерію 8, підсумувавши сильні сторони та позитивні практики, а також оцінивши слабкі сторони, врахувавши, що в академії проводиться значна робота у напрямку внутрішнього забезпечення якості освіти, що система забезпечення якості в академії знаходиться у фазі активного удосконалення експерти дійшли до висновків, що дана програма за критерієм 8 відповідає рівню В.

Критерій 9. Прозорість та публічність:

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

На підставі аналізу документів, які представлені на сайті академії: «Статут Донбаської державної машинобудівної академії», «Положення про організацію освітнього процесу в ДДМА»; «Положення про порядок роботи атестаційних комісій у Донбаській державній машинобудівній академії в особливих умовах в дистанційному режимі»; «Положення про дистанційне навчання здобувачів вищої освіти за денною формою у Донбаській державній машинобудівній академії в особливих умовах»; «Положення про порядок проведення всіх видів практик здобувачів вищої освіти Донбаської державної машинобудівної академії в особливих умовах»; «Положення про навчання студентів ДДМА за індивідуальним графіком»; «Положення про навчальний дистанційний курс і організацію навчального процесу за заочною (заочно-дистанційною) формою в системі Moodle DDMA у Донбаській державній машинобудівній академії»; «Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти», «Положення про порядок розроблення та реалізації освітніх програм ДДМА», та інших нормативних документів, а також при спілкуванні із керівництвом академії експертна група встановила, що у навчальному закладі визначені правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу у різних ситуаціях, ці правила знаходяться у вільному доступі. З огляду на наведене, експертна група вважає, що права та обов'язки всіх

учасників освітнього процесу є чіткими, зрозумілими та доступними для них. Однак треба відмітити, що згідно «Положення про порядок проведення всіх видів практик здобувачів вищої освіти Донбаської державної машинобудівної академії в особливих умовах» інформація про те, де здобувач може пройти практику, завдання до практик повинні бути розміщені на сайті кафедри. На сайті кафедри ця інформація відсутня. Таким чином, експерти роблять висновок, що умови створені, щоб ОПП відповідала цьому підкритерію.

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

На сайті ДДМА у розділі Обговорення проектів освітніх програм (<http://www.dgma.donetsk.ua/19-05-2020-555-obgovorennya-osvitnih-program.html>) знаходиться ОПП «Хімія харчових продуктів» спеціальності “Хімія”, програма представлена на обговорення 24 вересня 2020 року (гарант надав скріншот з сайту, де підтверджується дата розміщення проекту ОПП), і яка планувалася до затвердження у листопаді 2020 року. Тобто було достатньо часу для ознайомлення студентів і стейкхолдерів з проектом ОПП. Згідно звіту самооцінки під час освітнього процесу здобувачі вищої освіти мали змогу висловити свої пропозиції щодо вдосконалення освітньо-професійної програми. На сайті ДДМА є електронна адреса, на яку можна під час обговорення надсилати свої пропозиції (e-mail: zadorozhnyaya@i.ua) За результатами анкетування здобувачів вищої освіти в ОПП обов'язковий компонент Методика викладання у вищій школі/Соціологія було замінено на нові компоненти: Психологія управління і Працевлаштування та ділова кар'єра, як більш актуальні для сьогодення (дисципліни, що формують навички soft skills). Експертна група дійшла висновку, що ОПП відповідає підкритерію 9.2.

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

На сайті ДДМА за посиланням <http://www.dgma.donetsk.ua/osvitni-programi.html> знаходиться освітня програма “Хімія харчових продуктів»” (як і наведено у звіті-самоаналізу). На сайті академії, а також на сайті кафедри (<http://www.dgma.donetsk.ua/navchalni-plani-spetsialnist-102-himiya.html>) розміщені навчальні плани, за якими здійснюється підготовка за ОП. За навчальними планами також можна відстежити, як реалізуються пропозиції стейкхолдерів стосовно змін ОПП. Зовнішні та внутрішні стейкхолдери обізнані про те, де знаходиться ОПП і повсякчас мають можливість звернутися до неї за необхідності. Про це експертна група пересвідчилась під час зустрічей із роботодавцями та здобувачами вищої освіти. Також було встановлено, що стейкхолдери також обізнані і про зміст, цілі та задачі, що притаманні окремим освітнім компонентам ОПП. Експертна група переконалася про достовірність наведеної у звіті самоаналізу інформації стосовно підкритерію 9.3.

Загальний аналіз щодо Критерію 9:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 9.

1. Визначені чіткі і зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу. 2. Заклад вищої освіти оприлюднює на своєму офіційному веб-сайті відповідні проекти освітніх програм з метою отримання зауважень та пропозицій зацікавлених сторін. 3. Заклад вищої освіти своєчасно оприлюднює на своєму офіційному веб-сайті точну та достовірну інформацію про освітню в обсязі, достатньому для інформування заінтересованих сторін та суспільства

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

Визначені чіткі і зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу. Однак самі учасники освітнього процесу не завжди своєчасно ознайомлюються і вивчають ці правила. Експертна група рекомендує відділу забезпечення якості освіти періодично вибірково здійснювати контроль за дотриманням підрозділами академії пролежень, що регулюють права та обов'язки учасників освітнього процесу.

Рівень відповідності Критерію 9.

Рівень В

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 9.

Проаналізувавши відповідність даної ОПП критерію 9, підсумувавши сильні сторони та позитивні практики, а також оцінивши слабкі сторони, експертна комісія дійшла до висновків, що в академії визначені чіткі і зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, вони є доступними для всіх учасників освітнього процесу; забезпечується розміщення документів на офіційному сайті академії. Не пізніше ніж за місяць до внесення змін в ОПП оприлюднений на сайті відповідний проект з метою отримання зауважень та пропозицій зацікавлених сторін. Експертна група дійшла висновку, що дана програма за критерієм 9 відповідає рівню В.

Критерій 10. Навчання через дослідження:

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

Загальний аналіз щодо Критерію 10:

Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 10.

не застосовується

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

не застосовується

Рівень відповідності Критерію 10.

не застосовується

Обґрунтування рівня відповідності Критерію 10.

не застосовується

IV. Інші спостереження

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

За відомостями самооцінювання, на ОПП «Хімія харчових продуктів» навчається лише три здобувача вищої освіти. Попри те, що мала кількість здобувачів не є однозначним свідченням низької якості навчання і викладання, заклади зазвичай стикаються із складнощами адміністративного та організаційного характеру під час організації освітнього процесу на таких програмах. Рекомендуємо експертам уточнити у звіті, наскільки це справедливо для вказаної освітньої програми. (Під час проведення зустрічей, адміністрація заповнила, що заняття для групи із 3 осіб проводяться у повноцінно, і це не створює проблем) Крім цього, у звіті варто уточнити питання подальших перспектив існування програми в умовах низького «попиту» на неї, у чому менеджмент програми та університету бачить причини такої ситуації та як буде реагувати на неї. Така кількість здобувачів вищої освіти обумовлена ще і тим, що в академії не випускалися іще бакалаври за ОПП «Хімія харчових продуктів», тому у даний час на ОПП «Хімія харчових продуктів» другого (магістерського) рівня освіти навчаються очевидно бакалаври, які вступили на цю програму з інших освітніх програм.

V. Підсумки

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

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

Критерій 1. Проектування та цілі освітньої програми	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

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

Додатки до звіту:

Документ	Назва файла	Хеш файла
Додаток	Скріншот з сайту.pdf	iv7H3h6pm7C4V1NxVJA19phPDakGag5sJVYrpSAD Q9w=

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

Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.

Керівник експертної групи

Крусір Галина Всеволодівна

Члени експертної групи

Челябієва Вікторія Миколаївна

Павлюк Назар Володимирович