

ЗВІТ

експертної групи

Заклад вищої освіти	Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького
Освітня програма	6655 Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	181 Харчові технології

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

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

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

Використані скорочення:

ID - ідентифікатор

ВСП - відокремлений структурний підрозділ

ЄДЕБО - Єдина державна електронна база з питань освіти

ЄКТС - Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

ЗВО - заклад вищої освіти

ОП - освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про освітню програму

Назва ЗВО	Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	6655
Назва ОП	Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Магістр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна

2. Відомості про склад експертної групи та акредитаційну експертизу

Склад експертної групи	Божко Наталія Володимирівна, Савінок Оксана Миколаївна, Хричов Сергій Олександрович, Погребняк Андрій Володимирович (керівник)
Залучений представник роботодавців	не застосовується
Дати візиту до ЗВО	05.11.2025 р. – 07.11.2025 р.

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

Відомості про самооцінювання ОП	https://lvet.edu.ua/images/step/2025/10/20/%D0%9A%D0%90%D0%A0%D0%A2%D0%90_%D0%A1%D0%90%D0%9C%D0%9E%D0%90%D0%9D%D0%90%D0%9B%D0%86%D0%97%D0%A3.pdf
Програма візиту експертної групи	https://lvet.edu.ua/images/step/2025/11/03/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B0_%D0%B2%D1%96%D0%B7%D0%B8%D1%82%D1%83_%D0%95%D0%93_%D0%9C%D0%B0%D0%B3%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80_2025.pdf

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

Висновок щодо відповідності критеріям. Позитивні практики за освітньою програмою:

Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького – це заклад вищої освіти з багаторічною історією, розвинутою матеріально-технічною базою та сертифікованою системою менеджменту якості ISO 9001:2015. Освітня програма «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» є затребуваною на регіональному ринку праці та реалізується у тісній співпраці з стейкхолдерами галузі. ЕГ, провівши акредитаційну експертизу, дійшла висновку, що ОП за більшістю критеріїв демонструє відповідність вимогам, зокрема Критерій 1: Недоліки попередньої акредитації усунуто. Мета ОП узгоджена зі Стратегією ЗВО, а залучення стейкхолдерів є результативним. Критерій 2: Структура ОП логічна, зміст відповідає предметній області. За рекомендацією роботодавців суттєво посилено практичну підготовку. Критерій 3: Правила прийому прозорі, процедури визнання результатів навчання в т.ч. неформальної освіти функціонують. Критерій 4: Освітній процес базується на принципах студентоцентризму. Забезпечено поєднання навчання з дослідженнями, до викладання залучаються професіонали-практики. Критерій 6: ЗВО повністю усунув недолік 6.1.1, виявлений у 2024 році. Якісний склад НПП є високим, система професійного розвитку дієва. Критерій 7: Освітнє середовище безпечне та інклюзивне. Наявна інфраструктура та системи підтримки здобувачів сприяють досягненню цілей ОП. Критерій 9: Інформація про ОП(для денної форми є відкритою та доступною. Водночас, ЕГ встановила невідповідність вимогам за двома критеріями через виявлені суттєві недоліки: Критерій 5: Через системне невиконання вимог Стандарту вищої освіти щодо оприлюднення кваліфікаційних робіт, виявлення фактів порушення академічної доброчесності, а саме плагіат, фальсифікація джерел у захищених роботах, а також через встановлений факт маніпуляцій з документами - підміна файлу КР у репозитарії під час роботи ЕГ. Критерій 8: Через неефективність системи внутрішнього забезпечення якості на операційному рівні. Система моніторингу виявилася неспроможною попередити та виявити критичні порушення академічної доброчесності та процедур атестації, що свідчить про формальний підхід до внутрішнього аудиту. Позитивні практики за освітньою програмою: Ефективна взаємодія з роботодавцями. Високий рівень кадрового потенціалу. Практикоорієнтованість навчання - Наявність широкої мережі баз практик та проведення виїзних лабораторних занять безпосередньо на виробництві.

Недоліки

1. ЗВО системно порушує вимоги Стандарту вищої освіти щодо обов'язкового оприлюднення кваліфікаційних робіт. 2. Виявлено факти грубого порушення академічної доброчесності: наявність ознак плагіату в захищених кваліфікаційних роботах (дивись Додаткові документи від НА), фальсифікація джерел, використання літератури країни-агресора, а також факт маніпуляції (підміни) файлу кваліфікаційної роботи у репозитарії під час роботи експертної групи. 3. Система внутрішнього забезпечення якості, процедури моніторингу та аудиту, виявилася неефективною на операційному рівні, оскільки не попередила та не виявила критичних порушень академічної доброчесності. 4. На офіційному вебсайті ЗВО не оприлюднено Навчальний план для здобувачів заочної форми навчання, що обмежує доступ до публічної інформації. 5. Матеріально-технічна база, а саме спеціалізоване обладнання недостатньо оновлена для повного забезпечення ПРН 5 моделювання інноваційних процесів. 6. В ОП відсутні освітні компоненти або види діяльності, які б очевидно та у повному обсязі забезпечували досягнення ПРН 9 вільне володіння державною мовою у професійній діяльності. 7. Процедури перевірки на плагіат є формальними, перевірка на унікальність, а не на плагіат.

Рекомендації

1. Гаранту ОП та керівництву факультету забезпечити неухильне дотримання Стандарту вищої освіти шляхом завантаження 100% захищених кваліфікаційних робіт до інституційного репозитарію. Термін виконання: негайно та постійно. 2. Керівництву ЗВО провести службове розслідування щодо фактів підміни файлів у репозитарії, внести зміни до методичних вказівок для унеможливлення використання джерел країни-агресора, а також, відповідно до «Порядку скасування рішення про присудження ступеня вищої освіти та присвоєння відповідної кваліфікації» (затвердженого постановою КМУ від 26.08.2021 р. № 897), ініціювати процедуру перевірки кваліфікаційних робіт, захищених у період з 2021 по 2024 роки, щодо наявності підстав для скасування рішення про присудження ступеня магістра. 3. Відділу моніторингу якості переглянути процедури внутрішніх аудитів з метою переходу від формального підходу до реального превентивного контролю, здатного виявляти критичні порушення академічної доброчесності до моменту захисту робіт. Термін виконання: до 01.09.2026 р. 4. Адміністратору сайту та Гаранту ОП забезпечити оприлюднення актуального Навчального плану для заочної форми навчання на офіційній сторінці освітньої програми для забезпечення повної прозорості. Термін виконання: протягом 3 місяців. 5. Керівництву факультету оновити спеціалізоване лабораторне обладнання для проведення лабораторних занять, що дозволить у повному обсязі забезпечити досягнення ПРН 5. Термін виконання: до 01.09.2026 р. 6. Гаранту ОП переглянути зміст освітніх компонентів та включити до РПД конкретні види навчальної діяльності, що забезпечать досягнення та демонстрацію ПРН 9. Термін виконання: до 01.09.2026 р. 7. Керівництву ЗВО та факультету розробити та впровадити дієву процедуру фахової експертної перевірки на плагіат (а не лише технічної перевірки на унікальність), що забезпечить реальний контроль за дотриманням академічної доброчесності.

III. Аналіз

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

Критерій 1. Проєктування освітньої програми:

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

ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», що реалізується ЛНУВМБТ ім. С.З. Гжицького, має офіційно затверджену структуру і розроблена відповідно до стандарту вищої освіти другого (магістерського рівня) рівня за спеціальністю 181, Наказ Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295. Аналіз ОП 2024 (<https://surl.li/wrapya>) та 2025 років (<https://surl.li/yyuljn>) свідчить про забезпеченість досягнення усіх 13 ПРН, визначених Стандартом вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» для освітньо-професійних програм другого рівня ВО. Із програми 2025 року вилучено ОК4 і відповідні СК9 та ПРН 14, які забезпечують використання знань професійної і цивільної безпеки; ОК2 «Інтелектуальна та промислова власність». Обидві програми включають додаткові ПРН12 і ПРН13, які визначають особливості даної освітньої програми. Усі ПРН забезпечені обов'язковими освітніми компонентами та підсилені вибірковими ОК (перелік вибіркових ОК <https://surl.li/gzidsg>), що дозволяє досягти результатів навчання, визначених стандартом. У 2025 році в ОП були внесені зміни спрямовані на збільшення тривалості виробничої практики до 6 кредитів і зменшено обсяг дослідницької до 3 кредитів. Здійснено перерозподіл обсягу кредитів між ОК, які забезпечують загальні та спеціальні компетентності та РН. На підставі аналізу змісту ОП і робочих програм дисциплін, а також інтерв'ювання здобувачів освіти, НПП і роботодавців, експертна група дійшла висновку, що освітній процес за освітньо-професійною програмою «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», цілком уможливорює досягнення всіх стандартних та додаткових результатів навчання. Однак, експертна група зазначає, що визначені ОК освітніх програм не мають очевидного забезпечення досягнення ПРН 9 «Вільно володіти ДЕРЖАВНОЮ та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у м'ясній галузі» і відповідного контролю за набуттям даного ПРН, зокрема «Вільно володіти ДЕРЖАВНОЮ мовою...».

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

Професійний стандарт за спеціальністю 181 «Харчові технології» відсутній. Цілі ОП та ПРН сформульовані чітко та відповідають 7-му рівню НРК (магістерський рівень). У розділі «Придатність випускників до працевлаштування» ОП передбачено можливість роботи на викладацьких посадах у закладах освіти. ЕГ зазначає, що професійна кваліфікація «викладач» автоматично не присвоюється. Набуття необхідних педагогічних компетентностей для обіймання таких посад забезпечується через вибірккову складову освітньої програми, зокрема через дисципліну «Методика викладання у закладах вищої освіти» 3 кредити, яка наявна у Каталозі вибіркових дисциплін (https://lvet.edu.ua/images/step/2025/10/15/kvd_NT_mag.pdf) та рекомендована для здобувачів, які планують науково-педагогічну діяльність.

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

Мета ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» - підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців, здатних до виконання наукових досліджень та комплексного розв'язання складних завдань в організаційно-технологічній, проєктно-технологічній та організаційно-управлінській системах функціонування підприємств м'ясної промисловості на основі використання державних стандартів вищої освіти та освітньої підготовки відповідно до інтересів, здібностей та потреб суспільства (<https://surl.lu/syuhzm>, <https://surl.lu/yfdsrd>) узгоджується із стратегією освітньої діяльності Університету (<https://surl.li/ohilcp>), визначеної Статутом <http://surl.li/omtwbr>. Згідно зі стратегією Університету, визначені завдання, зокрема формування національної еліти, підготовка висококваліфікованих фахівців для науки, освіти та виробництва, сприяння інтеграції України у світовий економічний простір на правах рівноправного партнера, а також розробка

рекомендацій для органів державної влади щодо прийняття ефективних управлінських рішень у відповідь на економічні, екологічні, політичні й соціальні виклики. Зазначені завдання корелюються із стратегією розвитку Львівської області, в якій визначені основні цілі на засадах смарт-спеціалізації, зокрема, наближення системи підготовки кадрів відповідно до потреб регіональної економіки, сприяння трансферу передових технологій у виробничий та науково-освітній процес (<https://loda.gov.ua/documents/49999>). Основна місія Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького: «Ми працюємо для нинішнього та майбутніх поколінь» втілюється через формування моделі європейського закладу вищої освіти, яка ґрунтується на випереджальному розвитку освітньої та наукової діяльності, всебічному розвитку особистості та забезпеченні стабільно високої конкурентоспроможності як в Україні, так і на міжнародному рівні. Окрім того, місія Університету полягає у забезпеченні освітніх послуг для сучасного й майбутніх поколінь на основі поєднання традицій та інновацій з метою сталого розвитку України. Аналіз інформації на сайті Університету (<https://lvet.edu.ua/>) дозволяє зазначити активну роботу щодо реалізації місії університету. Як приклад, на час проходження акредитації в ЛНУВМБТ відбувся навчальний тренінг професійного розвитку академічних менеджерів - «Стратегування в турбулентному середовищі». Основні питання стосувалися обговорення стратегій розвитку ЗВО, стратегічного мислення як щоденної практики, гнучкого планування, комунікації, слабких і сильних сторін ЗВО, просідання і лідерству НПП, КРІ в час турбулентності. Основний девіз заходу – «Стратегія – це те з чим ми виграємо на ринку» (<https://surl.li/wsburi>), свідчить не тільки про базування ЛНУВМБТ на багаторічному досвіді підготовки фахівців, але і про впровадження сучасної системи менеджменту в управління Університетом. У заході брали участь НПП кафедри, яка реалізує ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса».

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

Розробка ОП у ЛНУВМБТ здійснюється відповідно до Положення (<https://cutt.ly/gr1B1XOQ>). Аналіз дозволяє зазначити, що під час формування та оновлення ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» на постійній основі долучаються заінтересовані сторони (стейкхолдери, ЗдВО та представники академічної спільноти). Даний висновок підтверджується результатами зустрічей. ЗдВО залучені до розробки ОП, до обговорення проєкту відповідно до Положення про ОП у ЛНУВМБТ ім. С.З.Гжицького (<https://cutt.ly/gr1B1XOQ>) та каталогу ВК (<https://surl.li/udxsoi>). До розроблення та удосконалення освітніх програм «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» долучається академічна спільнота: в.о. декана ФХТБ, доцент Галина Коваль, гаранті ОП: доценти Уляна Драчук, Ірина Сімонова, Оріся Цісарик, а також представники НПП (<https://surl.li/lyjowr>). За результатами відкритої зустрічі із академічною спільнотою України можна зазначити, що до обговорення ОП долучалися д.т.н., проф. Валентина Бандура - НУБіП, Володимир Юкало, д.т.н., проф. ТНТУ ім. Івана Пулюя. Були враховані пропозиції ЗдВО 2 курсу Єрмоленко Д. щодо доповнення переліку ВК (<https://surl.li/ycasmq>). Каталог ВК на 2025–2026 н.р. передбачає 35 ВК, одна з яких запропонована і українською, і англійською мовами (<https://surl.li/zqkbv1>). Порядок внесення змін до ОП і начального процесу в цілому здійснюється на засіданнях експертних рад стейкхолдерів (<https://surl.li/tspmra>, <https://surl.li/tnhmpa>). Рецензентами ОП були запропоновані зміни: Коцінський І.Д., «Торговий дім «Галицька свіжина» (<https://surl.li/pwzjoz>) рекомендував збільшення тривалості виробничої практики (було впроваджено), О. Давидович (<https://surl.li/ebcgfs>) рекомендувала ОК «Цивільний захист» перенести до ВК (було впроваджено). Обговорення ОП здійснюється експертною радою стейкхолдерів спеціальності 181. Однак, протоколи засідань ради стейкхолдерів неінформативні, не зазначені конкретні пропозиції і рішення. (<https://surl.li/emutrkr>, <https://surl.li/kmfadq>), тому однозначних висновків щодо пропозицій до змін ОП зробити не можна. На сайті факультету є протоколи засідань навчально-методичної комісії спеціальності «Харчові технології» до 2024 року включно (<https://surl.li/wblbnp>), висновки щодо змін на 2025 рік немає. На сайті університету (кафедри) відсутнє публічне документальне підтвердження участі студентів, випускників в обговоренні ОП. Тому однозначного висновку щодо обговорення змін та побажань до ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», зробити не можна. Під час відкритих зустрічей ЗдВО та випускники підтвердили, що випусковою кафедрою проводяться анкетування та опитування (<http://surl.li/kpxoaj>, <https://cutt.ly/Pr1NOFzk>, <https://cutt.ly/br1NSwoY>) для вивчення задоволеністю якістю викладання на ОП. Аналогічно проводяться опитування роботодавців (<https://cutt.ly/Ur1NOeJ7>).

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

ОП розроблено за стандартом ВО за спеціальністю 181 НРК України, EQF-LLL. Мета та ПРН ОП відображають специфіку діяльності відповідно до ДКО03:2010. Представлені в ОП ОК забезпечують відповідну освітньо-професійну траєкторію. ОП відповідає Стратегії розвитку Львівської області на 2021–2027 рр. (<https://cutt.ly/UrojcaGa>). Формулювання цілей та ПРН ОП з урахуванням досвіду аналогічних програм інших ЗВО України, зокрема, НУХТ (м.Київ), ОНТУ (м.Одеса), ПУЕТ (м. Полтава), НУБіП (м.Київ), про що засвідчили представники НПП зазначених закладів (відкрита зустріч). Мета ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» та ПРН узгоджені з потребами ринку праці і мають регіональний та галузевий контекст. ОК професійного спрямування забезпечують формування знань щодо інноваційних технологій виробництва м'ясних продуктів і технологій продуктів із нетрадиційної м'ясної сировини продуктів, та забезпечують ПРН 1,5,12,13. Мета ОП G13 2025 року набору ЗдВО повністю ідентична ОП 2024 року. В тематиці ОК5, ОК6, ОК8 (<https://surl.li/znzeas>) зроблено акцент на забезпечення СК і ПРН пов'язаних із вдосконаленням та розробкою нових технологій, застосуванням сучасних методів обробки сировини. Такий висновок зроблено на підставі огляду методичного

матеріалу (Google Диск, <https://surl.li/ntmwol>; <https://surl.li/ehghro>; <https://surl.li/rbpocq>). ОК10 (2024)/ОК8 (2025), яка визначає особливість ОП, включає особливості переробки нетрадиційної м'ясної сировини регіональної та екзотичної, яка не властива для переробки в Україні. На кафедрі технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів забезпечення вмінь виконувати наукові дослідження у м'ясній галузі (ПРН 10) передбачено під час дослідницької практики, участю у науковому гуртку «М'ясо&ТехЛаб» (<https://cutt.ly/KrojiAom>) та виконанням КР. Зазначені в ОП ОК забезпечують ПРН 1-13 і продемонстровані участю у наукових конференціях та конкурсах (<https://cutt.ly/drojoGLn>; <https://cutt.ly/orojlPRw>; <https://cutt.ly/CrojKLfx>). Слід зазначити, що тематика тез доповідей включає розробку продукції із нетрадиційної м'ясної сировини (<https://cutt.ly/drojoGLn>, ЗдВО Фреїшин А. 2025 р. та ЗдВО 2018, 2019 років навчання). Знайомство здобувачів із інноваціями в галузі забезпечується під час практичної підготовки на ТзОВ «Агроль» (стейкхолдер Б. Сах, відкрита зустріч 8). Під час формування мети ОП був врахований досвід співпраці та участі у міжнародних конференціях у іноземних ЗВО, які провадять аналогічну підготовку ЗдВО II рівня: Вроцлавський природничий університет (Польща <https://cutt.ly/orozPf5Y>), Куявський університет (Влоцлавек), Вармінсько-Мазурський університет (м.Ольштин, Польща) тощо. НПП кафедри проходили стажування у закордонних університетах Польщі, Тюрінгійській агенції Європейських програм (м.Ерфурт, Німеччина) (<http://surl.li/jhgogq>), що сприяє удосконаленню організаційних та методичних аспектів окремих ОК3,5,6,7 для забезпечення ПРН 2,6,7,9 та інтеграції передових практик у зміст ОП.

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» розроблена відповідно до Стандарту вищої освіти. Усі ПРН забезпечені обов'язковими ОК, що дозволяє досягти результатів навчання. Водночас, ЕГ зазначає, що в ОП відсутні ОК, які б очевидно забезпечували досягнення ПРН 9 у частині вільного володіння державною мовою (підкритерій 1.1). Професійний стандарт для ОП відсутній (підкритерій 1.2). Мета ОП чітко сформульована та відповідає місії і Стратегії розвитку ЗВО, яка орієнтована на підготовку фахівців для інноваційного розвитку України (підкритерій 1.3). Мета та ПРН визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін. До обговорення ОП долучаються академічна спільнота, здобувачі та випускники. Співпраця з роботодавцями призвела до реальних змін в ОП. (підкритерій 1.4). ОП розроблена з урахуванням тенденцій розвитку науки, ринку праці та регіонального контексту, а також досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних ОП. Фахові ОК ОК 8, ОК 10 забезпечують інноваційну спрямованість ОП (підкритерій 1.5). Позитивні практики за критерієм: ОП має регіональний та галузевий контекст, в ній зроблено акцент на підготовку фахівців для Західного регіону України. В ОК враховано використання місцевої сировини в технології м'ясних продуктів. ОП поєднує навчально-наукову діяльність, практичну підготовку, що забезпечує ЗдВО знання сучасних технологій м'ясних продуктів. Це забезпечує конкурентоспроможність випускників на ринку праці.

Недоліки

Набуття ПРН 9, зокрема, вільне володіння державною мовою, не передбачено ОК ОП.

Рекомендації

У проєкті ОП 2026-2027 рр. забезпечити досягнення ПРН 9 у частині вільного володіння державною мовою.

Рівень відповідності Критерію 1.

Рівень В

Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми:

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

ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», що реалізується ЛНУВМБТ ім. С.З. Гжицького, має офіційно затверджену структуру і розроблена відповідно до стандарту вищої освіти другого (магістерського рівня) рівня за спеціальністю 181, Наказ Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295. ОП, яка реалізується, охоплює повний обсяг, передбачений стандартом – 90 кредитів, з яких 24 складають вибіркові компоненти (26,7 %), що відповідає вимогам ЗУ «Про вищу освіту». Аналіз освітніх програм 2024

(<https://surl.li/mlvvte>) та 2025 років (<https://surl.li/bbydcw>) свідчить про забезпеченість досягнення усіх 12 ПРН, визначених Стандартом вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» для освітньо-професійних програм другого рівня ВО. Обсяг виробничої практики змінено з 3 до 6 кредитів. Дослідницьку практику скорочено з 6 до 3 кредитів. За словами гаранта, під час відкритої зустрічі, збільшено кількість кредитів з 8 до 9 на ОК «Інноваційні технології в м'ясній галузі, у т.ч. курсова робота»; для ОК «Світові тенденції розвитку харчової індустрії» скорочено з 6 до 4 кредитів ECTS. Атестацію здобувачів вищої освіти передбачено здійснювати у формі захисту кваліфікаційної роботи, на її підготовку і захист відведено 12 кредитів. Таким чином, експертна група констатує відповідність змісту ОПП вимогам законодавства щодо навчального навантаження для другого рівня вищої освіти та стандарту вищої освіти.

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

Зміст ОП має достатньо продуману структуру, освітні компоненти складають логічну взаємопов'язану систему. ОП є структурованою та відносно збалансованою за семестрами. За ОП 2024 року набору (<https://surl.li/pgtvug>) для ЗдВО у першому семестрі викладалися ОК «Інтелектуальна та промислова власність», «Цивільний захист», «Ділова іноземна мова», «Інформаційні технології у наукових дослідженнях», «Методологія наукових досліджень», «Інноваційні технології в м'ясній галузі», «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів». У другому семестрі здійснювалося вивчення ОК «Інноваційний менеджмент», «Світові тенденції розвитку харчової індустрії», «Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини», передумовою вивчення яких частково є дисципліни 1 семестру та передбачено вивчення 3-х вибірових компонент обсягом 9 кредитів, проходження виробничої практики. У третьому семестрі здобувачі опановували п'ять вибірових компонент по 3 кредити кожна та проходження дослідницької практики. За ОП 2025 року набору (<https://surl.li/nijerj>) ЗдВО у першому семестрі викладаються ОК «Ділова іноземна мова», «Інформаційні технології у наукових дослідженнях», «Методологія наукових досліджень», «Інноваційний менеджмент», «Інноваційні технології в м'ясній галузі, у т.ч. курсова робота», «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів». У другому семестрі здійснюється вивчення ОК «Світові тенденції розвитку харчової індустрії», «Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини», передумовою вивчення яких частково є дисципліни 1 семестру та передбачено вивчення 4-х вибірових компонент обсягом 12 кредитів та проходження виробничої практики. У третьому семестрі здобувачі опановують шість вибірових компонент по 3 кредити кожна та дослідницької практики. Протягом трьох семестрів здобувачі працюють над виконанням кваліфікаційної роботи, захист якої відбувається у третьому семестрі. Аналіз змісту робочих програм ОК показав, що досягнення стандартних та додаткового ПРН повною мірою забезпечується обов'язковими дисциплінами.

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

Аналіз освітньої програми, робочих програм дисциплін дає змогу стверджувати, що зміст ОП відповідає предметній області спеціальності 181 /G13 «Харчові технології». Набуття спеціальних (фахових) компетентностей відбувається під час викладання дисциплін «Інноваційні технології в м'ясній галузі», «Світові тенденції розвитку харчової індустрії», «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів», «Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини», під час проходження практик, виконання кваліфікаційної роботи. Усі ПРН забезпечуються обов'язковими освітніми компонентами.

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

Структура і зміст освітньої програми передбачають можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії і забезпечується Положенням про організацію освітнього процесу (<https://tinyurl.com/4zdkeuea>); Положенням про порядок реалізації ЗдВО права на вільний вибір освітніх компонент (<https://surl.li/dygzdn>). Формування індивідуальної освітньої траєкторії відображається в індивідуальному навчальному плані ЗдВО за формою (<https://tinyurl.com/5y3jbvjb>), який формується щосеместрово після вибору вибірових ОК і заповнюється особисто кожним здобувачем і затверджується деканом факультету. За акредитованою ОП можливість вибору вибірових компонент передбачена у 1 семестрі на 2-й і у 2 семестрі на 3-й. У першому семестрі навчальний процес передбачає лише обов'язкові ОК. За свідченнями ЗдВО вибір здійснювався під час обговорення в групі запропонованих ОК. Мінімальна чисельність повинна бути не менше 5 осіб в групі на реалізацію навчання за обраною ВК. Здобувачі, які обрали ВК і їх чисельність менше 5 осіб, за їх згодою приєднуються до іншої групи. Каталог вибірових ОК ЗдВО мають широкі можливості вибору дисциплін із запропонованого переліку (<https://surl.li/ayabgq>). Презентації вибірових ОК здійснюється на зустрічах гаранта і НПП із здобувачами. Гарант ознайомлює ЗдВО із каталогом

вибіркових дисциплін, діючою нормативно-правовою базою для покращення навчального процесу, інформує про широкі можливості з удосконалення навичок у межах неформальної освіти (<https://surl.cc/mmposl>). В Університеті передбачено порядок перезарахування кредитів, здобутих у неформальній освіті, яка регламентована Положенням (<https://surl.li/xgjgeu>). Здобувачі мають реалізацію права на академічну мобільність (<https://tinyurl.com/bdh4fgt4>), однак в умовах повномасштабної війни, дані заходи призупинені. ЗдВО мають змогу персоналізувати навчання через вільний вибір тем курсових та кваліфікаційних робіт, індивідуальних завдань та баз практик, що було зазначено під час відкритих зустрічей із здобувачами і випускниками. Здобувачі під час зустрічі відзначили, що вибір був обґрунтований місцем проходження практики і особистою заінтересованістю. Для підтримки освітнього процесу, ЗдВО мають постійний доступ до матеріалів усіх ОК через інформаційну систему «ВІРТУАЛЬНЕ НАВЧАЛЬНЕ СЕРЕДОВИЩЕ» (<https://surl.li/eiarnk>).

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

Навчальним планом підготовки фахівців за ОПП 2024 року (<https://surl.li/qyjncu>) передбачено проходження ЗдВО виробничої практики обсягом 3 кредити та дослідницької практики обсягом 6 кредитів. У програмі 2025 року (<https://surl.li/vozvbo>) з урахуванням пропозицій стейкхолдерів виробничу практику було збільшено до 6 кредитів і дослідницьку зменшено до 3 кредитів. Практична підготовка ЗдВО регламентується «Положенням про організацію освітнього процесу у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького» (<http://surl.li/zuinrn>) та «Положенням про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького» (<http://surl.li/qruypz>), «Положенням про організацію та проведення практики здобувачів вищої освіти за кордоном» (<https://cutt.ly/3wl2KcPw>, <https://surl.li/oyjosg>) за договором із компанією ПРОФІТІМ. Загальна тривалість практичної підготовки складає 9 кредитів ЕКТС, що узгоджується зі стандартом для здобувачів II рівня ВО. Виробнича практика організована для ЗдВО на підприємствах галузі (<https://surl.li/jtdyea>) за договорами (<https://surl.li/heijrv>). Свідченням успішного проходження практик є розповіді ЗдВО, випускників та роботодавців на відкритих зустрічах, а також новини на сайті кафедри (<https://surl.li/nwbosw>). За словами гаранта та ЗдВО, дослідницька практика організовується умовах лабораторії з урахуванням НДР кафедри. Окрім виробничої практики, практична підготовка ЗдВО забезпечується проведенням занять в умовах виробництва ТОВ «Агроль», ТзОВ «ЛЕМБЕРГ МІТ» (<https://surl.li/dvfzwc>). Аналіз змісту програми практики показав, що практична підготовка ОП дозволяє досягти заявлених ПРН. Здобувачі та випускники повідомили, що вони мають можливість обирати базу практики відповідно до їх наукових інтересів із загального переліку. Під час зустрічі із зовнішніми стейкхолдерами було одержано підтвердження факту проходження практики на їхніх підприємствах (відкрита зустріч 9, Ольга Бочан, Легкович Вероніка, Богдан Сах). Вони зазначили, що здобувачі мають можливість проходити практику, а потім працевлаштовуватися на цих же підприємствах. Всі стейкхолдери високо оцінювали рівень підготовки за ОП. Ознайомитися із підприємствами-базами практики ЗдВО можуть на щорічних «Ярмарках кар'єри» (<https://lvet.edu.ua/index.php?start=32>)

6. Освітня програма передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок

У відомостях самооцінювання ОП вказано, що набуття соціальних навичок (soft skills) здобувачами вищої освіти досягається під час вивчення обов'язкових та вибіркових ОК (Медіаграмотність, Методика викладання в ЗВО), де формуються навички роботи в команді, комунікабельність, організованість, уміння вирішувати конфліктні ситуації тощо; під час виконання програми практики та кваліфікаційної роботи, що спонукає здобувачів вищої освіти до соціальної комунікації, сприяє набуттю навичок чітко формулювати завдання, що потребують вирішення. Мовні компетентності формуються під час вивчення іноземної мови, удосконалюються під час виступу на наукових конференціях. Під час зустрічі із експертною групою здобувачі продемонстрували комунікативні навички (відкрита зустріч 3. Крім того, формуванню соціальних навичок здобувачів сприяє волонтерська діяльність, якою ЗдВО активно займаються із самого початку повномасштабного вторгнення (відкрита зустріч 6 із студентським самоврядуванням). Для розширення соціальних навичок (soft skills) навчальний процес за ОП передбачає активність під час проходження дослідницької практики і захисту звітів (<https://surl.li/qprthon>), конкурсних робіт, виступів із доповідями на конференції, виконання наукової роботи у гуртку «М'ясо&TexЛаб» (<https://surl.li/rikmhq>, <https://surl.li/wzbwnz>), участі у студентському самоврядуванні (<https://surl.li/pocmdu>). Навички роботи в команді та співпраці відпрацьовують під час виконання проектів, лабораторних, практичних занять в ОК6, ОК 8. Критичне мислення, здатність структурувати інформацію та аналізувати дані формуються під час вивчення ОК2, ОК3, ОК5, а також під час проходження практик. ОП забезпечує розвиток етичної поведінки, соціальної відповідальності та громадянської свідомості, враховуючи принципи <https://tinyurl.com/yhfphmz4>. Гостьові лекції <https://cutt.ly/Frolvou8>, виїзні лабораторні заняття <https://cutt.ly/RrolnJop>, <https://cutt.ly/IrolQZ83>, лекції від партнерів <https://cutt.ly/9rolWHvf>, зустрічі з психологом <https://tinyurl.com/4cx9tyvp> сприяють розвитку адаптивності та вмінню взаємодіяти з різними джерелами інформації та фахівцями. Участь ЗдВО у самоврядуванні, культурних та волонтерських ініціативах сприяє формуванню лідерських і організаторських якостей, соціальної відповідальності та ініціативності.

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

Обсяг освітньої програми та її освітніх компонентів відповідає реальному навантаженню здобувачів та забезпечує досягнення цілей ОП та формування програмних результатів навчання. Аналіз навчального плану показав, що 658 годин обов'язкових дисциплін відведено на аудиторну роботу, 2042 години – на самостійну, частка самостійної роботи становить 75,6 % від загального обсягу навчального часу. Аудиторне тижневе навантаження здобувача визначається навчальним планом в межах 17 год. у I семестрі (ОП 2024/2025), 16/14 год. (ОП 2024/2025) у II семестрі, 15 год. у III семестрі. (ОП 2024/2025) (<https://surl.li/duvujj>); навчальний день здобувача включає не більше 8 академічних годин аудиторної роботи (семестровий розклад <https://surl.li/lxobny>). Кількість кредитів ECTS за навчальним планом 2024/2025 року (<https://surl.li/xasbyu>): обов'язкових ОК 45; вибіркових ОК 24, частка вибіркових дисциплін 26,7 %, що відповідає вимогам стандарту освіти. У 2025/2026 н.р. кількість кредитів ECTS за навчальним планом (<https://surl.li/karrpz>): обов'язкових ОК 39; вибіркових ОК 30, частка вибіркових дисциплін 33,3 %, що дозволяє в повній мірі забезпечити індивідуальну освітню траєкторію. Під час відкритих зустрічей здобувачі та випускники ОП не виявили невдоволення обсягом аудиторної чи самостійної роботи. З метою виявлення, чи задоволені ЗдВО організацією навчального процесу, в ЛНУВМБТ проводиться анкетування (<https://surl.li/qiemkc>). Результати розміщені на сайті <https://surl.li/gnkeno>. 100 % ЗдВО, які навчаються за ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» дали позитивну відповідь на запитання щодо задоволеності переліком обов'язкових дисциплін для набуття фахових компетентностей, реалізацією вільного вибору вибіркових дисциплін, доступністю до робочих програм і силабусів навчальних дисциплін, порядком і критеріями оцінювання тощо. Відомостей стосовно перевантаження студентів експертною групою не виявлено.

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

Практикоорієнтованість ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» 2024 року набору ЗдВО забезпечується ОК11 і ОК12 обсягом 9,0 кредитів ЕКТС (3,0 - виробнича практика, 6,0 – дослідницька <https://surl.li/qltmvq>), для 2025 р. набору - ОК9 і ОК10 обсягом 9,0 кредитів ЕКТС (6,0 виробнича, 3,0 – дослідницька практики <https://surl.li/ebjqxk>). За інформацією гаранта під час зустрічі 2, наукова складова практичної підготовки ЗдВО забезпечується в лабораторіях точок практики та на випусковій кафедрі <https://surl.li/cc/rehmob>. Доповненням є проведення досліджень ЗдВО в наукову гуртку «М'ясо&ТехЛаб» <https://surl.li/ylfqjd>. Отримання ПРН 10, 12, 13 забезпечується шляхом лабораторних занять на базах практик (<https://surl.li/rknrop>), зокрема, «Галицька Свіжина», про що зазначали здобувачі, НПП та роботодавці на відкритих зустрічах в межах дотичних дисциплін: (ТзОВ «ЛЕМБЕРГ МІТ» <https://surl.li/dgxdpz>; ТзОВ «ТД «Галицька Свіжина»» <https://surl.li/mqyehj>). Гарант зазначила, що проведення занять на підприємствах узгоджується в розкладі, здобувачам на підприємстві надають конференц-зал і вони разом із викладачем теоретичну частину обговорюють в залі, практичні знання отримують в цехах, паралельно із працівниками виконують процеси за темою заняття. Це підтвердила на відкритій зустрічі Меркович Вероніка (відкрита зустріч 9). Професіонали-практики залучаються до навчального процесу, 20 березня 2025 р. було організовано онлайн-вебінар від провідних фахівців галузі, зокрема Ольги Мручківської, керівника відділу контролю якості виробництва FOZZY Group, Наталії Качмар менеджера з персоналу, Надії Мамецької, менеджера проєктів ТОВ «Сільпо Фуд» <https://cutt.ly/gr11Nrx>; 15 вересня 2025 року - Наталія Васерук на тему «Підтвердження відповідності продукції м'ясопереробних підприємств та сертифікація систем якості» (<https://surl.li/qnslvo>). Дуальна форма здобуття вищої освіти за ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» не реалізується, хоча в Університеті розроблено Тимчасове положення про підготовку фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького (<https://surl.li/mneaqr>).

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

Освітня програма забезпечує набуття у здобувачів навичок та компетентностей, що відповідають цілям сталого розвитку до 2030 року, визначеним резолюцією Генеральної Асамблеї ООН № 70/1 від 25 вересня 2015 року та Указом Президента України № 722 від 30 вересня 2019 року. ОП <https://surl.li/wlolzo>, <https://surl.li/cc/hchucu>) забезпечує реалізацію цілей сталого розвитку через ОК: «Світові тенденції розвитку харчової індустрії», «Інноваційні технології в м'ясній галузі, у т.ч. курсова робота», «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів», «Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини». Перераховані ОК загалом орієнтовані на реалізацію цілей сталого розвитку, зокрема «Подолання голоду, досягнення продовольчої безпеки», «Міцне здоров'я і благополуччя», «Відповідальне споживання та виробництво». ОК «Інноваційний менеджмент» та «Ділова іноземна мова» забезпечують здатність до ефективної комунікації, соціальної відповідальності та впровадження інноваційних управлінських рішень, що відповідає цілям стратегії: «Якісна освіта», «Гідна праця та економічне зростання», «Інновації та інфраструктура». Тематика ОК (<https://surl.li/ybmhvn>) інтегрує положення сталого розвитку у навчальний процес, надаючи ЗдВО ПРН, які під час роботи на підприємствах галузі будуть сприяти сталому розвитку харчової галузі, забезпеченню продовольчої безпеки та відповідального ставлення до основних цінностей людства.

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Зміст ОП має чітку та логічну структуру, де освітні компоненти взаємопов'язані та забезпечують досягнення визначеної мети та програмних результатів навчання (підкритерій 2.2). Обсяг освітньої програми (90 кредитів ЄКТС) та окремих освітніх компонентів повністю відповідає вимогам законодавства для магістерського рівня вищої освіти (підкритерій 2.1). Освітня програма цілком відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології» (підкритерій 2.3). Структура програми передбачає реальну можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів через вибір навчальних дисциплін та самостійний вибір баз практики (підкритерій 2.4). Практична підготовка здобувачів є системною та відповідає вимогам стандарту, що забезпечується збільшеним обсягом виробничої практики та тісною співпрацею з галузевими партнерами (підкритерій 2.5). Програма також спрямована на набуття здобувачами соціальних навичок (soft skills) через різні форми навчальної та позанавчальної діяльності (підкритерій 2.6). Обсяг освітніх компонентів відповідає фактичному навантаженню здобувачів, а розподіл годин є збалансованим (підкритерій 2.7). Структура програми та зміст дисциплін забезпечують її високу практикоорієнтованість (підкритерій 2.8). Також ОП сприяє набуттю компетентностей, направлених на досягнення Цілей сталого розвитку (підкритерій 2.9). Водночас, ЕГ фіксує певні недоліки в частині оприлюднення інформації для заочної форми навчання та механізмів реалізації вибіркового дисциплін. Висновок щодо відповідності Критерій 2 відповідає вимогам Рівень В. Позитивні практики за критерієм: ОП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» практикоорієнтована, що забезпечує конкурентоспроможність випускників на ринку праці в Україні і закордоном. Для розширення і доповнення компетентностей, для ЗдВО передбачено широкий перелік ВК. НПП і Гарант ОП приділяють увагу донесенню інформації до ЗдВО щодо змісту ВК і можливостей неформальної освіти.

Недоліки

НП здобувачів ВО за ОП заочної форми навчання не оприлюднено на сайті;

Рекомендації

Дотримуватись вимог законодавства щодо оприлюднення інформації щодо ОП, ОК і їх наповнення в повному обсязі.

Рівень відповідності Критерію 2.

Рівень В

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

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

Правила прийому на навчання до Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького є чітко регламентованими відповідно до Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти (наказ МОН № 266 від 06.03.2024). Вони містять прозорі критерії конкурсного відбору, не передбачають дискримінаційних обмежень та оприлюднені на офіційному сайті університету (<https://cutt.ly/troYEPY5>). Інформація для вступників доступна у розділі «Вступнику» (<https://surl.li/yfdlyo>), що забезпечує відкритість і рівність доступу до освітньої програми. Окремими позитивними аспектами є системна профорієнтаційна діяльність, включаючи проведення заходів для школярів, ознайомлення із факультетами й лабораторіями університету (<https://surl.li/fjaqmv>). Це сприяє інформованості майбутніх вступників та підвищує доступність освітньої програми.

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

Вимоги до вступників визначені «Правилами прийому до ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького у 2025 році», відповідними до законодавчих норм. Передбачено різні процедури вступу залежно від попередньої освіти: результати ЄВІ, фахове випробування, співбесіда з іноземної мови, мотиваційний лист. Програми вступних випробувань оприлюднено на сайті (<https://cutt.ly/UroYTtwB>) Разом із тим, експертна оцінка засвідчує, що програма фахового вступного випробування містить переважно загальні питання з харчових технологій і не повною

мірою враховує специфіку освітньої траєкторії ОП, що дещо знижує можливість диференціювати рівень підготовленості вступників до профільної спеціалізації

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

Питання визнання результатів навчання регулюється нормативними документами, що відповідають законодавству та доступні на офіційному сайті: Постанова КМУ № 579 від 12.08.2015 р. (<https://surl.li/cairpr>); Положення про організацію освітнього процесу (<https://tinyurl.com/4zdkeuea>); Положення про перезарахування дисциплін (<https://tinyurl.com/4tv5edre>); Положення про академічну мобільність (<https://tinyurl.com/bdh4f9t4>); Процедура доступна, регламентована, забезпечує прозорість і дотримання ЄКТС. Приклад: Здобувачка В. Колодлубець опанувала у ТНТУ дисципліну «Інжиніринг підприємств харчової промисловості» (3 кредити ECTS). Результати перезараховано рішенням декана на основі академічної довідки № 942/01/25 згідно з Положенням про перезарахування. (<https://surl.li/esxsxb>)

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

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, здійснюється відповідно до Положення (<https://tinyurl.com/4f3k96a5>). Здобувачі поінформовані про процедуру через сайт та гаранта ОП (<https://cutt.ly/RroYGZRs>). Процес організований відповідно до стандартів НАЗЯВО: створюється фахова комісія, співставляються РН і зміст неформального навчання, оформлюються протоколи. Приклади: В. Колодлубець – курс «Медіаграмотність...» на Prometheus (1 кредит ECTS) → перезараховано як самостійна робота (протокол № 8 від 29.09.2025 р.). Д. Єрмоленко – участь у Всеукраїнській конференції (1 кредит ECTS) → зараховано до ОК 5 181 (протокол № 11 від 25.05.2025 р.). Процедура документована, відкрита, зрозуміла.

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Університет забезпечує прозорий, недискримінаційний і нормативно виважений доступ до освітніх програм. Правила прийому затверджені відповідно до Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти, затвердженого наказом МОН України, та оприлюднені на офіційному вебсайті закладу. Вони є зрозумілими, доступними для всіх вступників, не містять положень, що обмежують права осіб за будь-якою ознакою (підкритерій 3.1). Для спеціальностей 181/G13 Харчові технології Правила прийому у 2024–2025 рр. містять чітко визначений порядок конкурсного відбору на навчання за ступенем магістра, а також вимоги до мотиваційного листа та критерії його оцінювання, що деталізовано у додатку 17. Що забезпечує об'єктивність і прозорість вступної кампанії (підкритерій 3.2). Заклад реалізує чітку процедуру визнання результатів навчання, отриманих як у межах формальної, так і неформальної/інформальної освіти, що ґрунтується на чинних нормативних документах. Всі положення оприлюднені на офіційному вебсайті університету та доступні учасникам освітнього процесу (підкритерій 3.3 та 3.4).

Недоліки

Помітним недоліком є недостатнє врахування профільних особливостей ОП у змісті фахових вступних випробувань, що впливає на якість відбору та формування контингенту здобувачів. (зазначається ЕГ у критерії 4)

Рекомендації

Розробити профільно орієнтовані програми фахових вступних випробувань конкретної ОП.

Рівень відповідності Критерію 3.

Рівень В

Критерій 4. Навчання і викладання за освітньою програмою:

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

У ЛНУВМБТ ім. С.З. Гжицького реалізація освітнього процесу за ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» здійснюється відповідно до Закону України «Про вищу освіту» (<https://cutt.ly/HroY9AoR>), регламентується Положеннями «Про організацію освітнього процесу» у ЗВО (<https://tinyurl.com/4zdkeuea>). Оцінювання програмних результатів навчання регламентовано положенням «Про порядок та критерії оцінювання результатів навчання» (<https://cutt.ly/FroY8gxh>). Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького успішно пройшов черговий ресертифікаційний аудит на відповідність сертифікованої системи менеджменту якості ISO 9001:2015. 22 жовтня 2025 року ректору Івану Парубчаку Сертифікат відповідності вимогам стандарту ISO 9001:2015 вручив керівник компанії United Registrar of Systems Українети (ТОВ «ЮРС-Україна») Олександром Сімінковичем. (<https://surl.li/khitfb>). Під час огляду матеріальної бази експертна група бачила здобувачів у різних навчальних корпусах зайнятих в учбовому процесі, що дозволяє встановити форму навчання офлайн на момент акредитації (на час воєнних дій ситуація непередбачувана). Основні форми навчання: аудиторні заняття (лекції, лабораторні, практичні, семінарські та індивідуальні), самостійна робота, практична підготовка і контрольні заходи, відповідно до навчальних планів за встановленим розкладом (<https://surl.lu/kcmvej>, <https://surl.li/symarc>, <https://surl.lu/teqqgz>). Освітній процес на програмі поєднує традиційні, інтерактивні та дослідницькі методи для досягнення ПРН. Для досягнення результатів навчання ЗдВО, які навчаються за ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» використовуються різні методи, вибір форм яких є індивідуальним у кожного НПП та залежить від особливостей ОК: читання лекцій, застосування ситуативного аналізу, консультації, пошукові та дослідницькі методи, майстер-класи, навчальні екскурсії та презентації. Активно використовуються методи дистанційного навчання із застосуванням інформаційної системи «ВІРТУАЛЬНЕ НАВЧАЛЬНЕ СЕРЕДОВИЩЕ» (<https://surl.li/gmjsoo>). Відповідно до проведеного анкетування здобувачів (<https://surl.li/lkvmdx>), під час відкритих зустрічей зі здобувачами, які навчаються за даною ОП та представниками студентської ради, в освітній процес впроваджені інтерактивні методи навчання, що забезпечує необхідні професійні навички, передбачені програмні результати навчання. За результатами анкетування (<https://surl.li/fbqosb>, <https://surl.li/mybwcf>), 100 % ЗдВО, які навчаються за ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» дали позитивну відповідь на запитання щодо реалізації вільного вибору вибіркових дисциплін, доступністю до робочих програм і силабусів навчальних дисциплін, що свідчить за дотримання вимог студентоцентрованого підходу. Загальна оцінка освітньої діяльності за ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», 3 (задовільно - 0%), 4 (добре - 13,9%), 5 (відмінно - 86,1%).

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

Ознайомлення ЗдВО із каталогом вибіркових дисциплін, широкими можливостями з удосконалення навичок у межах неформальної освіти, діючою нормативно-правовою базою щодо залучення студентів до комунікації з гарантом освітньої програми для покращення навчального процесу, обговорення важливих аспектів дотримання під час навчального та наукового процесів вимог академічної доброчесності здійснюється гарантом ОП, в.о. деканом Г. Коваль та НПП, які забезпечують освітній процес за даною ОП під час відкритої зустрічі (для здобувачів у 2025 році захід був організований у вересні (<https://surl.li/mtqzet>). На зустрічі ЗдВО проінформують про основні нормативні положення, права та їх обов'язки, місце розташування інформаційних ресурсів. Під час такої лекції НПП у формі презентації коротко характеризують кожну ВК (<https://surl.li/rguyhe>). Загальна інформація, яку презентують гарант і НПП розміщена на сайті Університету (<https://surl.li/renhii>) та кафедри, зокрема, робочі навчальні програми, силабуси, навчальні плани розміщені у вільному доступі (<https://surl.li/bonisn>). Навчальні матеріали розміщуються в інформаційній системі «ВІРТУАЛЬНЕ НАВЧАЛЬНЕ СЕРЕДОВИЩЕ» (<https://surl.li/skczzl>) до якого здобувачі мають доступ за індивідуальним логіном і паролем (<https://surl.li/hdhkld>).

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

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації освітньої програми забезпечується через залучення здобувачів до виконання пошукових та індивідуально-дослідних завдань, передбачених робочими програмами («Методологія наукових досліджень», «Світові тенденції розвитку харчової індустрії», «Інноваційні технології в м'ясній галузі, у т.ч. курсова робота», «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів», «Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини»). Відповідно до зазначеної на зустрічах зі здобувачами, випускниками і

роботодавцями, ЗдВО беруть участь у науково-організаційних заходах: конференціях із результатами досліджень отриманих під час роботи гуртка <https://surl.li/neyehh>, <https://cutt.ly/ProUpdSy>, <https://surl.lu/qeliju>), проходять виробничу та дослідницьку практики, під час яких набувають навичок проведення експериментів і формують наукові інтереси. Дослідницька діяльність здійснюється як на базі виробництв, так і у навчально-науковій лабораторії кафедри (<http://surl.li/lalwih> , <https://cutt.ly/groUaSEk>). Завершальними етапами інтеграції навчання і досліджень є підготовка та захист звітів з практик, курсових і кваліфікаційних робіт, тематика яких узгоджена з науковою проблематикою кафедри «Технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів» і потребами м'ясопереробної галузі (<https://cutt.ly/8roUsEMo>).

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

Керівним документом є Положення про організацію освітнього процесу. НПП, які забезпечують освітній процес за ОП доповнюють або скорочують тематику ОК і ВК. Наприклад, ОК «Світові тенденції розвитку харчової індустрії» в 2024/2025 н.р. передбачала 180 годин і відповідно 28 годин лекцій і 28 годин практичних занять (<https://surl.lu/fbqrgz>), в 2025/2026 н.р. - 120 годин і відповідно 14 годин лекцій і 26 годин семінарських занять (<https://surl.li/xsxxfo>). Таке скорочення визначило виключення Теми:1 «Характеристика стану м'ясної промисловості України. Пріоритети в реалізації політики здорового харчування», яка забезпечує цілі направлені на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року «Міцне здоров'я і благополуччя», що не в повній мірі забезпечує цей аспект. Інші теми ОК лишилися незмінними, скоротилася кількість аудиторних годин на лекції. Щодо інших фахових ОК, то змінюється кількість аудиторних годин на певні теми відповідно до перерозподілу годин на ОК. РП ОК за ОП оновлюють. До базової літератури додається навчально-методична література (<https://cutt.ly/croUfoRX>) та наукові публікації НПП за ОК. РП ОК містять тематику наукових досліджень висвітлених у публікаціях НПП кафедри (<https://surl.li/chhwhm>). Результати стажування НПП кафедри (<http://surl.li/iirbkc>) включається в наповнення лекційних і практичних/семінарських занять. В 2024 році було оновлено/розроблено навчально-методичні матеріали за обов'язковими і вибірковими ОК. У посібнику «Безвідходні технології в м'ясній галузі» (укладачі: Драчук У.Р., Сімонова І.І., Басараб І.М., Галух Б.І., Коваль Г.М.) висвітлені питання технології органопрепаратів, наведено вимоги до сировини, готової продукції та способи консервування сировинних ресурсів. Актуальність тем, які зазначені у фахових ОК є темами наукових інтересів НПП кафедри, про що свідчать публікації викладачів у фахових та наукометричних виданнях, в тому числі, в базі Scopus. Наприклад. Драчук У. Дослідження ефективності галтування в процесах виробництва м'ясних продуктів під час проектування підприємств м'ясної промисловості/ У. Драчук, І. Сімонова, Б. Галух, І. Басараб // Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології . 2025. 27(103). С. 61 68. Драчук У. Технологічні особливості виробництва в'яленого м'яса птиці з використанням маринаду на основі ягід/ У. Драчук, І. Сімонова, Б. Галух, І. Басараб, Н. Цюпка // Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології . 2025. 27(103). С. 105 112. Bal-Prylypko L. Substantiating the efficiency of using packaging with oxygen absorber when storing small-piece natural semi-finished meat products / L. Bal-Prylypko, M. Serdyuk, V. Bandura, U. Drachuk, M. Andrushchenko, H. Shlapak, B. Halukh, N. Kirovich // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. 4(11(136)). P. 90 102.

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

Інтернаціоналізація діяльності в Університеті відбувається відповідно до «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького» (<https://cutt.ly/DwlVnBSw>), «Положення про організацію і проведення практики здобувачів вищої освіти за кордоном» (<https://cutt.ly/3wl2KcPw>). Структурним підрозділом, що організовує та координує міжнародну освітню співпрацю, є відділ міжнародних зв'язків (<https://cutt.ly/OwzV2GMt>). НПП факультету приймає участь у міжнародних заходах (<https://cutt.ly/IroJCJvp>) для вивчення сучасних тенденцій харчової промисловості. До каталогу ВД (<https://surl.li/tgdefx>) внесено ВК англійською мовою «Technological expertise» з використанням англомовної термінології, що дозволяє залучати здобувачів закордонних ЗВО до вивчення навчальної дисципліни за програмою академічної мобільності. Викладачі ОП проходять стажування (<http://surl.li/bqlxct>), готують публікації, рецензують статті, подані у наукові видання закордонних партнерів про що свідчить інформація таблиці 2 відповідності ліцензійним вимогам.

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

У ЛНУВМБТ ім. С.З. Гжицького реалізація освітнього процесу за ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» здійснюється відповідно до Закону України «Про вищу освіту» та інших НД визначених ЛНУВМБТ ім. С.З. Гжицького. ОП Відповідає вимогам критерію: В освітній процес впроваджені інтерактивні методи навчання, що забезпечує необхідні професійні навички (підкритерій 4.1). Учасники освітнього процесу своєчасно отримують інформацію про цілі та зміст навчання (підкритерій 4.2). Наукові інтереси ЗдВО формуються

під час проведення досліджень у наукових гуртках, виробничій і дослідницькій практиці. Апробацію наукових інтересів здійснюють на конференціях, які щорічно проводяться в Університеті (підкритерій 4.3). РП ОК за ОП оновлюють. До базової літератури додається навчально-методична література та наукові публікації НПП за ОК. РП та силабуси ОК містять тематику наукових досліджень висвітлених у публікаціях НПП кафедри. Результати стажування НПП кафедри включається в наповнення лекційних і практичних/семінарських занять. В 2024 році було оновлено/розроблено навчально-методичні матеріали за обов'язковими і вибірковими ОК (підкритерій 4.4). Викладачі ОП проходять стажування, готують публікації, рецензують статті, подані у наукові видання закордонних партнерів про що свідчить інформація таблиці 2 відповідності ліцензійним вимогам (підкритерій 4.5). ЕГ дійшла висновку, що за Критерієм 4 ОП відповідає рівню «В». Позитивні практики за критерієм: Впровадження інтерактивних методів навчання та проведення занять на виробництві, що забезпечує практикоорієнтованість. Системне оновлення навчально-методичних матеріалів на основі наукових досліджень та стажувань НПП. Активна інтеграція наукових досліджень у навчальний процес через роботу наукових гуртків та участь у конференціях.

Недоліки

Недоліків за критерієм ЕГ невиявлено.

Рекомендації

Рекомендовано активно долучати ЗдВО за ОП до участі у тематичних Всеукраїнських та Міжнародних конференціях, які проводяться онлайн і офлайн в Україні та за кордоном. До тематики наукових робіт включити розробку м'ясних продуктів із нетрадиційної м'ясної сировини, яка є особливістю ОП.

Рівень відповідності Критерію 4.

Рівень В

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

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

Освітній процес у ЛНУВМБТ реалізується відповідно до Положення, (<https://surl.lu/epwytq>), регулюються Положення про порядок перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін чи інших компонентів навчального плану (<https://surl.li/atmvir>), Положення про порядок та критерії оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти (<https://surl.li/glxkce>). Контрольні заходи охоплюють: поточний контроль, колоквиум, підсумковий контроль (залік, екзамен), ІНДЗ, курсову роботу (проект), звіт практики, атестацію ЗдВО, а також контроль залишкових знань (ректорський контроль). Ознайомлення із всіма формами контролю здобувачі здійснюють безпосередньо на сайті ЗВО, на першій зустрічі з гарантом, кураторських годинах і перед початком викладання ОК викладачем. Результати поточного контролю здобувачі можуть дізнатися в інформаційній системі «ВІРТУАЛЬНЕ НАВЧАЛЬНЕ СЕРЕДОВИЩЕ» (<https://surl.cc/kdxiqe>), під час проведення аудиторного заняття чи безпосереднього звертання до викладача в позааудиторний час (за свідченнями здобувачів під час зустрічі). Слід зазначити, що в інформаційній системі «ВІРТУАЛЬНЕ НАВЧАЛЬНЕ СЕРЕДОВИЩЕ» станом на час акредитації, оцінок в журналах не було (<https://surl.li/mdbrul>). В Університеті семестровий контроль проводиться у формах: заліку за накопичувальною системою чи екзамену (100-бальна шкала) в терміни, встановлені відповідно до розкладу. Форма семестрового контролю визначається ОП, НП та вказується у РП. За аналізом РП, поточний контроль здійснюється у формі опитування, проведення КР, оцінювання самостійної роботи, тестувань, бесід, презентацій, підготовки доповідей за темами самостійної роботи, квестів (ВК Методика викладання у ЗВО (<https://surl.li/kylvtr>)). Однак, в РП відсутній розподіл балів за кожним методом контролю, який використовується для поточного контролю знань ЗдВО. Наприклад, для ОК1 методи контролю досягнення ПРН застосовують тести, усне опитування, написання письмових робіт, презентації в PowerPoint. За звітом СО для ОК7 з метою перевірки досягнення ПРН2 використовують вміння проводити ситуаційний аналіз (відсутній метод контролю в РП, але передбачена усна співбесіда (<https://surl.li/mreref>), а для оцінки результатів навчання з ОК5 застосовують презентаційні виступи які підтверджують ПРН5 (відсутній метод контролю <https://surl.lu/sufkct>). Для підсумкового семестрового контролю проводяться заліки, екзамени, захист курсової роботи, захист звітів із практик. Зміст екзаменаційних питань затверджується відповідно до Положення (<https://surl.li/ethvcl>). Система контрольних заходів передбачає кількісні та якісні критерії оцінювання (<https://surl.li/winndi>).

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

Атестація ЗдВО здійснюється відповідно до Стандарту. Стандарт вищої освіти у частині «Форма атестації ЗдВО» виконується, оскільки атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Термін і тривалість проведення атестації визначаються графіком навчального процесу (<https://cutt.ly/BroUQYcZ>) та регулюються Положенням про Екзаменаційних комісій (<https://cutt.ly/WroUm8Tm>). КР передбачає розробку чи удосконалення технологій м'ясних виробів. Водночас ЕГ встановлено та підтверджено невиконання стандарту у частині «Вимоги до кваліфікаційної роботи та порядку її захисту». Зокрема, репозиторій ЗВО <https://surl.li/lktcas> почав працювати під час проведення акредитаційної експертизи, на момент проведення експертизи репозиторій містив лише частково кваліфікаційні роботи 2024 р. Гарант підтвердив під час зустрічі, що викладаються роботи з оцінкою “відмінно”, всі інші не викладаються (не оприлюднюються). Відповідно до стандарту вищої освіти пункт VI «Форми атестації ЗдВО» п.п. «Вимоги до кваліфікаційної роботи та порядку її захисту» - Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти, що наразі не забезпечено. ЕГ виявлено що інститутський репозитарій не забезпечує зовнішнього доступу до кваліфікаційних робіт (підтверджено на зустрічі із директором наукової бібліотеки - огляд матеріальної бази). Таким чином, за ОП не виконуються вимоги стандарту ВО п.п. «Вимоги до кваліфікаційної роботи та порядку її захисту» що є суттєвим недоліком 5.2.1. Однак за останні 3 роки з тої малої частини КР які оприлюднені кількість робіт, які б відповідали особливостям ОП і передбачали використання нетрадиційної м'ясної сировини незначна: “Удосконалення технології запечених м'ясних виробів з м'яса цесарок”: КВ Парашак М. В. 2023; “Розроблення технології варено-копчених ковбас з м'ясом водоплавної птиці”: КВ Кришишин В. Т.; “Особливості переробки конини та удосконалення технології дієтичних продуктів на її основі”: КВ Кузьмич Р.В., 2024; “Удосконалення технології натуральних консервів з м'яса диких тварин”: КВ Хімка В.І., 2023; “Удосконалення технології шинкових виробів із конини”: КВ Богдан В.М. 2023. Виконання кваліфікаційної роботи за методичними вказівками (<https://surl.li/dccifq>) передбачає проведення досліджень та їх наукового обґрунтування. Вимоги щодо її написання та оформлення викладені у методичних рекомендаціях (<https://cutt.ly/XrolkX6X>) Кваліфікаційна робота, згідно з Положенням про систему виявлення та запобігання академічному плагиату (<http://surl.li/oexnto>, обов'язково проходить перевірку на унікальність в програмі Strike Plagiarism. Результат перевірки у вигляді протоколу подається разом з роботою, відгуком та рецензією на кафедру. Під час перегляду КР ЗдВО Труша Юрія на ст. 22,24,26,27 методи досліджень описані за ГОСТ, в роботі немає бланка завдань і жодного підпису (<http://194.44.193.54:8080/xmlui/handle/123456789/1357> додаток КВ Труш).

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

Проведення контрольних заходів за ОП здійснюється згідно Положення про організацію освітнього процесу у ЛНУВМБТ ім. С. З. Гжицького (<https://tinyurl.com/4zdkueea>); Положенням про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії у ЛНУВМБТ ім. С. З. Гжицького (<https://cutt.ly/8roUAt3r>). Політика у сфері якості освіти затверджується на вимогу стандарту ISO 9001:2015. Навчально-методичний відділ Університету забезпечує ефективну організацію навчальної та методичної роботи згідно Положення (<https://tinyurl.com/ytmuxh7t>). Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького здійснюється згідно Положення про порядок та критерії оцінювання (<https://tinyurl.com/y6aujr8j>). Перевірка кваліфікаційних робіт з метою виявлення та запобігання академічного плагиату відбувається за вимогами Положення (<https://tinyurl.com/5aj2b53v>). Оцінювання знань здобувачів та проведення КЗ регламентуються РП навчальних дисциплін, які деталізують систему нарахування балів, критерії оцінювання для кожної форми контролю та відповідну шкалу переведення балів. Зазначені документи є у вільному доступі для всіх учасників освітнього процесу (<https://tinyurl.com/6cw2g5u2>). Зміст описаних у них процедур контролю доводиться до відома здобувачів на початку навчання, на початку кожного семестру, на початку вивчення кожної освітньої компоненти. Процедура приймання екзаменів регламентована Положенням (<https://surl.li/hhmizn>). Перелік питань, винесених на екзамен, розміщені на інформаційній платформі, де з ними можуть ознайомитися здобувачі. Для запобігання та врегулювання конфлікту інтересів розроблено та затверджено Кодекс корпоративної культури учасників освітнього процесу у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/EwzV3fOg>). Здобувач вищої освіти має право оскаржити результати атестації згідно з Положенням про процедуру розгляду заяв, скарг, пропозицій студентів (<https://surl.li/veqeyt>). Випадків конфлікту інтересів, скарг на необ'єктивність оцінювання на ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» не було, про що засвідчили ЗдВО під час зустрічі. Порядок повторного проходження контрольних заходів регулюється Положеннями (<https://surl.li/icreaa>). Процедура повторної атестації регулюється Положенням (<https://cutt.ly/8roUAt3r>, <https://tinyurl.com/y2xe7eed>). Свідчень про незгоду з оцінюванням серед ЗдВО, випускників, НПП не зазначалося.

4. У закладі вищої освіти визначено чіткі та зрозумілі політику і процедури дотримання академічної доброчесності, яких послідовно дотримуються всі учасники освітнього процесу під час реалізації освітньої програми. Заклад вищої освіти популяризує академічну доброчесність (насамперед через її

імплементацию у культуру якості закладу вищої освіти) та використовує відповідні технологічні рішення як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності

Порядок системи забезпечення якості вищої освіти та атестації ЗдВО регулюється Положенням про СВЗЯОД (<https://tinyurl.com/3sf5m2jj>). Політика, стандарти й процедури дотримання академічної доброчесності регламентуються: Статутом університету (<https://surl.li/jkxbpe>); Положенням про організацію освітнього процесу (<https://surl.lu/rafqcg>); Положенням про забезпечення академічної доброчесності та професійної етики (<https://surl.li/bdiusm>); Положенням про комісію з академічної доброчесності (<https://surl.cc/rvvtcy>); Положенням про систему виявлення та запобігання академічному плагіату (<https://surl.li/qcvhtl>); Кодексом корпоративної культури учасників освітнього процесу (<https://surl.lu/rvdbxd>). Учасників освітнього процесу ознайомлюють з документами про забезпечення академічної доброчесності. Свідченням цього є розповіді ЗдВО під час зустрічі, ЗдВО підписують Декларацію про дотримання академічної доброчесності (зазначила гарант на зустрічі) (<https://tinyurl.com/ms8j2aas>). Питання академічної доброчесності та запобігання плагіату є активним в Університеті, про що свідчать новини на сайті (<https://surl.li/avbcin>, <https://surl.li/riydhj>, <https://surl.li/xccryx>). Кафедрою проводиться опитування ЗдВО щодо академічної доброчесності (<https://surl.li/agsotp>). 100 % ЗдВО відповіли «Так» на запитання «Чи роз'яснювали Вам принципи академічної доброчесності?». Згідно з Кодексом корпоративної культури та Положенням про комісію з академічної доброчесності всі кваліфікаційні роботи обов'язково проходять перевірку на академічний плагіат. Процедури перевірки описані в Положенні (<https://tinyurl.com/5aj2b53v>). На кафедрі технології м'яса, м'ясних та оліно-жирових виробів призначено оператора системи І. Басараб, який генерує звіти подібності за результатами перевірки. За даними ВСО на кафедрі створено Експертну комісію контролю оригінальності академічних текстів здобувачів (голова – У. Драчук). НПП (Г.Коваль, Б.Галух), які були присутні на 2 резервній зустрічі. Кваліфікаційні роботи ЗдВО зберігаються у репозитарії (<https://surl.lt/mmzhor>). Під час перегляду КР в репозитарії було виявлено ознаки плагіату в КР ЗдВО Левицького М.О. 2024 (додаток КВ Левицький М.О.1), фрагменти якої (ст. 30,43,47 були продемонстровані на зустрічі 7. На резервній зустрічі 2, гарант У. Драчук продемонструвала зшити КР з архіву, у якій були такі ж графічні матеріали, як і на сайті. Після оприлюднення даного аналізу роботи 06.11.2025 року на зустрічі 7, та на 2 резервній зустрічі з гарантом, посилання на початкову роботу стало неактивним, робота була замінена ЗВО на сайті <https://surl.li/kxupst> (додаток КВ Левицький М.О.2). В роботі Сторчака Івана 2024 <http://194.44.193.54:8080/xmlui/handle/123456789/1251> на ст. 58 (сальмонеллы), ст. 60 (сальмонеллы, санитарноэпидемиологическим нормативам); ст.20 посилання на [120], [58,86,92,160] хоча джерел всього 53; на ст.47 є посилання на таблиці 3.12, 3.13, на ст.51 - на 3.16 і 3.17, але такі таблиці відсутні (додаток КВ Сторчак).

Загальний аналіз щодо Критерію 5:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ проаналізувала систему контрольних заходів та забезпечення академічної доброчесності ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса». Встановлено, що в ЗВО наявна формалізована нормативна база: чіткі процедури оцінювання, перескладання та апеляції (Положення), що відповідає (підкритерію 5.3). Здобувачі під час зустрічей підтвердили відсутність конфліктів інтересів та випадків оскарження оцінок. Форма атестації (публічний захист КР) відповідає Стандарту ВО (підкритерій 5.2). У ЗВО визначено політику академічної доброчесності (Положення, Кодекс), з якою здобувачі ознайомлені (підкритерій 5.4). Водночас, ЕГ виявила численні критичні недоліки, які свідчать про те, що задекларовані процедури не працюють належним чином на практиці, що призводить до оцінки «Рівень Е»: Критерії оцінювання у Робочих програмах не є чіткими: відсутній розподіл балів за кожним видом поточної роботи (лише загальна сума). Крім того, у системі Moodle станом на час акредитації були відсутні поточні оцінки у журналах, що порушує принцип прозорості та своєчасності інформування здобувачів про їхню успішність (підкритерій 5.1). Критичні недоліки: Виявлено факти фальсифікації джерел. ЗВО не виконує вимоги Стандарту вищої освіти щодо обов'язкового оприлюднення КР. (підкритерій 5.2). Процедури дотримання академічної доброчесності є формальними ЕГ було виявлено ознаки плагіату, після вказівки ЕГ на цей факт, ЗВО вдався до маніпуляцій, початковий файл у репозитарії став недоступним, і був замінений на іншу версію роботи. Цей факт підміни документа під час акредитаційної експертизи є грубим порушенням принципів академічної доброчесності та прозорості з боку самого ЗВО. Також виявлено використання джерел країни-агресора (російська мова в тексті КР) (підкритерій 5.4). Висновок щодо відповідності Критерію 5: не відповідає вимогам (оцінка Е). Позитивні практики за критерієм: Наявність розробленої нормативної бази, що регламентує процедури оцінювання та академічну доброчесність.

Недоліки

Встановлено факт підміни файлу кваліфікаційної роботи у репозитарії під час роботи комісії з метою приховування плагіату. Системне неоприлюднення кваліфікаційних робіт у репозитарії (порушення Стандарту ВО). Виявлено факти плагіату, фальсифікації джерел та використання джерел країни-агресора у захищених КР. Відсутність деталізованих критеріїв оцінювання (розподілу балів) у РПД та відсутність поточних оцінок у журналах Moodle.

Рекомендації

Керівництву ЗВО провести службове розслідування щодо факту підміни КР у репозитарії та вжити заходів дисциплінарного впливу. Термін виконання: протягом 3 місяців. Гаранту ОП та керівництву факультету забезпечити 100% завантаження всіх захищених КР до репозитарію, незалежно від оцінки. Термін виконання: негайно та постійно. Гаранту ОП переглянути РПД та включити деталізований розподіл балів за видами поточного контролю. Термін виконання: до 01.09.2026 р. НПП кафедри забезпечити своєчасне внесення поточних оцінок до Moodle. Термін виконання: постійно.

Рівень відповідності Критерію 5.

Рівень Е

Критерій 6. Людські ресурси:

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

До реалізації ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» залучено 13 науково-педагогічних працівників (НПП). Якісний склад НПП є високим: 12 із 13 викладачів (92,3%) мають наукові ступені. З них 3 (23,1%) є докторами наук Білонога Ю.Л., Гутий Б.В., Батюк Б.Б., 9 (69,2%) – кандидатами наук. Один викладач Фреюк Д.В. не має наукового ступеня, обіймаючи посаду старшого викладача. Під час попередньої акредитації у 2024 році за Критерієм 6 було встановлено «Рівень Е» через суттєвий недолік 6.1.1 Невідповідність кваліфікації НПП змісту освітніх компонентів. ЕГ проаналізувала Відомості СО 2025 року та РПНД і констатує, що ЗВО провів роботу з усунення цього недоліку. Відбір НПП для викладання ОК був умотивований прямою відповідністю їхньої кваліфікації та сфери наукових інтересів змісту дисциплін: Гарант ОП, доцент Драчук У.Р., забезпечує ключові фахові дисципліни її наукова діяльність - 18 публікацій, 10 патентів/ТУ у ВСО безпосередньо стосується технологій м'ясних продуктів, що підтверджує її спроможність; Викладання ОК 5 «Методологія наукових досліджень» забезпечує д.т.н., проф. Білонога Ю.Л., наукові інтереси якого включають оптимізацію та моделювання технологічних процесів, що відповідає змісту РПНД; Викладання ОК 9 «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» забезпечує доц. Галух Б.І., який має 15 релевантних публікацій у цій сфері включно з НАССР та ISO; Викладання ОК 4 «Цивільний захист» забезпечує старший викладач Фреюк Д.В., який працює на профільному циклі БЖД та ЦЗ (Заступник тимчасово виконувача обов'язків начальника штабу Цивільного захисту). Його залучення відповідає «Роз'ясненням НАЗЯВО» на основі професійного досвіду та викладання у відповідній сфері. Аналіз Таблиця 2 також засвідчив, що ЗВО враховує вимоги п. 38 Ліцензійних умов, а саме 100% 13 із 13 НПП мають щонайменше чотири досягнення у професійній діяльності за останні п'ять років. Враховуючи вищезазначене, ЕГ вважає, що кваліфікація та професійний досвід залучених НПП спроможні забезпечити досягнення ПРН, а недоліки, виявлені під час попередньої акредитації за Критерієм 6.1., усунуто.

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

Процедури конкурсного відбору НПП у ЗВО є прозорими та недискримінаційними. Вони детально регламентовані Положенням про порядок проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників... затверджено Вченою радою 30.09.2025 р., (<https://surl.li/xeityg>), також оприлюднено Перелік посад науково-педагогічних працівників... (<https://surl.li/zztxqa>). Процедура (<https://surl.li/nnxkho>) дає можливість забезпечити належний професіоналізм НПП, оскільки до конкурсу допускаються особи, що відповідають Ліцензійним умовам та кваліфікаційним вимогам. Конкурсна комісія аналізує професійні досягнення кандидатів, а саме публікації, досвід, кваліфікація, що дозволяє відібрати фахівців, спроможних забезпечити якісне викладання ОК на ОП. ЕГ з'ясувала що основним викликом під час відбору НПП для ОП є пошук фахівців-практиків, які одночасно мають значний виробничий досвід у м'ясній галузі та відповідають формальним науковим вимогам. ЗВО долає цей виклик шляхом залучення таких фахівців до освітнього процесу на умовах сумісництва або для проведення гостьових лекцій.

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

Залучення роботодавців та стейкхолдерів до реалізації ОП має системний характер і є частиною загальної політики ЗВО, що задекларовано у «Стратегії розвитку ЛНУВМБ... на 2020-2025 роки» (<https://surl.li/yvfeue>). Аналіз ВСО та матеріалів, розміщених на сайті кафедри технологій м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів (<https://surl.li/ivvvrpm>), підтверджує, що роботодавці долучені до організації та реалізації освітнього процесу. Зокрема, представники ТЗОВ «Торговий дім «Галицька свіжина» та ТЗОВ «АГРОЛЬ» залучені до рецензування ОП,

надання баз практики та рецензування кваліфікаційних робіт. ЕГ відзначає залучення професіоналів-практиків до проведення аудиторних занять. Наприклад, на сторінці факультету харчових технологій та біотехнологій (<https://surl.li/iaasaq>) розміщено новину про проведення 15 вересня 2025 року гостьової лекції для магістрів ОП м'ясо на тему «Підтвердження відповідності продукції м'ясопереробних підприємств та сертифікація систем якості» (<https://surl.li/cc/ahtdbf>). Лекцію провела Наталія Васерук, завідувач лабораторії ринку «Нижній Шувар», що безпосередньо стосується ОК 9 «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів». Також зафіксовано проведення у 2024 році гостьової лекції фахівцями Держпродспоживслужби. ЗВО демонструє врахування рекомендацій стейкхолдерів. Так, у рецензії 2024 року від директора ТзОВ «Торговий дім «Галицька свіжина» було надано рекомендацію збільшити тривалість виробничої практики. ЗВО врахував цю пропозицію. Думка здобувачів щодо задоволеності залученням роботодавців вивчається в рамках моніторингу якості освіти (<https://surl.li/pzjnxv>). Звіти за результатами анкетувань, розміщені на сайті, включають аналіз задоволеності здобувачів організацією практичної підготовки, що опосередковано відображає їхню оцінку взаємодії з базами практики/роботодавцями.

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

Система професійного розвитку НПП в Університеті є регламентованою та функціонує на основі «Положення про підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників» (<https://surl.li/tkmhxo>). Професійні потреби викладачів визначаються на основі щорічних та індивідуальних планів підвищення кваліфікації, які формуються кафедрами. Заходи для підвищення фаховості включають стажування в ЗВО та на профільних підприємствах, участь у семінарах, вебінарах, тренінгах, програмах академічної мобільності (Erasmus+), а також неформальну освіту в т.ч. онлайн-курси. Згідно з Положенням, НПП зобов'язані проходити підвищення кваліфікації обсягом не менше 180 годин 6 кредитів ЕКТС раз на п'ять років. Аналіз Таблиці 2 ВСО ОП підтверджує, що 100% 13 із 13 НПП виконали цю вимогу, пройшовши стажування та/або підвищення кваліфікації протягом останніх п'яти років. Моніторинг рівня професіоналізму викладачів здійснюється через процедуру визнання результатів підвищення кваліфікації Розділ 5 Положення, яка передбачає звіт НПП на засіданні кафедри та подальше схвалення Вченою радою факультету. Крім того, моніторинг якості викладання відбувається через процедури взаємовідвідування занять, щорічне звітування НПП та через систему моніторингу якості освіти (<https://surl.li/zwxqmr>), яка включає обов'язкове анкетування здобувачів.

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ проаналізувала кадрове забезпечення ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», приділяючи особливу увагу усуненню недоліків, що призвели до оцінки «Рівень Е» за Критерієм 6 під час попередньої акредитації у 2024 році. ЕГ констатує, що ЗВО провів роботу з усунення недоліку 6.1.1., кваліфікація та/або професійний досвід всіх залучених НПП відповідають освітнім компонентам. (підкритерій 6.1). Процедури конкурсного відбору є прозорими, недискримінаційними та регламентовані оприлюдненими на сайті ЗВО Положеннями (підкритерій 6.2). Залучення роботодавців є системним. ЗВО демонструє реагування на їхні рекомендації. Залучення практиків до викладання підтверджено новинами на сайті ЗВО (підкритерій 6.3). Система професійного розвитку НПП регламентована чинним Положенням. 100% НПП виконали вимоги щодо підвищення кваліфікації за останні 5 років, що підтверджено у ВСО (підкритерій 6.4). ЕГ дійшла висновку, що за Критерієм 6 ОП відповідає рівню «В».

Недоліки

ЕГ недоліків не виявлено.

Рекомендації

Рекомендується й надалі забезпечувати залучення до проведення лекційних, лабораторних та практичних занять фахівців-практиків на регулярній основі.

Рівень відповідності Критерію 6.

Рівень В

Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси:

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

Університет забезпечує в цілому належне навчально-методичне, фінансове та матеріально-технічне підґрунтя для реалізації освітньої програми та досягнення більшості програмних результатів навчання. Освітнє середовище (<https://lvet.edu.ua/>) включає сучасні аудиторії, спеціалізовані лабораторії, чотири комп'ютерні класи з ліцензійним програмним забезпеченням, мультимедійні засоби в лекційних приміщеннях, вільний Wi-Fi у корпусах і гуртожитках. Функціонує «Віртуальне навчальне середовище» (Moodle) (<https://tinyurl.com/wt96ne55>), яке використовується для розміщення навчальних матеріалів, завдань і комунікації зі здобувачами. Навчально-методичне забезпечення реалізується через бібліотечні фонди, електронний каталог, електронні ресурси кафедр, сайти структурних підрозділів, інформаційні сторінки факультету (<https://surl.li/qvzvnc>; <https://tinyurl.com/yxmpnp3nx>). Університет забезпечує безкоштовний доступ до наукометричних баз Scopus, Web of Science, Research4Life, а фінансування ОП здійснюється з бюджетних і позабюджетних джерел; фінансова звітність та кошториси оприлюднено (<https://cutt.ly/Rwxor2T3>; <https://cutt.ly/SegBDUpe>). Університет здійснює поповнення фондів бібліотеки новими виданнями на основі запитів забезпечуючої кафедри. Однак під час аналізу ЕГ встановлено, що частина нової закупленої літератури, придбаної саме за потребами кафедри, не була інтегрована у методичні розробки та матеріали навчальних дисциплін. Що знижує актуальність методичного забезпечення та не дозволяє повною мірою використати потенціал оновленої літературної бази для формування сучасних професійних компетентностей. Таким чином, існує потреба в оновленні методичних рекомендацій, робочих програм дисциплін і навчальних матеріалів через обов'язкове включення нових джерел, придбаних для потреб освітньої програми. Водночас виявлено два суттєві обмеження: ПРН5 забезпечується частково через недостатню кількість/оновлення спеціалізованого галузевого обладнання, що обмежує можливості моделювання інноваційних технологічних процесів у максимально наближених до виробничих умов; Під час візиту ЕГ до ЗВО та спілкування із здобувачами освіти визначено, що структурні підрозділи недостатньо інформують здобувачів щодо можливостей систематичного, безоплатного використання баз Scopus і Web of Science, що знижує реальний рівень залучення студентів до академічної та дослідницької діяльності на основі цих ресурсів.

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

Заклад забезпечує системний доступ викладачів і здобувачів до інфраструктури й інформаційних ресурсів, необхідних для навчальної, викладацької й наукової діяльності. До послуг студентів – бібліотека з читальними залами та електронним каталогом, комп'ютерні класи, лабораторії, доступ до Інтернету в корпусах і гуртожитках, віртуальне середовище Moodle, офіційний сайт і сторінки факультету та кафедр у соціальних мережах. Здобувачі мають можливість долучатися до Наукового товариства студентів, аспірантів, докторів і молодих вчених (<https://tinyurl.com/nhjenc7d>), до органів студентського самоврядування різних рівнів (<https://tinyurl.com/bdffuved>), брати участь у наукових, культурних та благодійних ініціативах. Важливим елементом є регулярні опитування здобувачів (<https://cutt.ly/iriMphZg>; <https://surl.li/lbnofd>), що дозволяють коригувати освітнє середовище з урахуванням їхніх потреб. Позитивною практикою є активна соціальна та громадянська позиція академічної спільноти, зокрема благодійні акції на підтримку Збройних Сил України (наприклад, проєкт від 21.10.2025 р. зі збору коштів на потреби військових підрозділів – <https://surl.li/cc/znmikj>), що поглиблює ціннісну складову освітнього середовища. Разом із тим, використання можливостей доступу до міжнародних баз даних (Scopus, Web of Science) потребує більш активної інформаційної підтримки та навчальних заходів для здобувачів.

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

Освітнє середовище університету можна охарактеризувати як таке, що є безпечним та сприяє різнобічному розвитку здобувачів. Навчальні корпуси та соціальна інфраструктура відповідають будівельним, санітарним нормам і вимогам пожежної безпеки; наявні плани евакуації, систематично проводяться інструктажі з цивільного захисту, охорони праці, техніки безпеки (<https://tinyurl.com/muk62zsa>). Для захисту учасників освітнього процесу в умовах воєнного стану обладнано 5 сертифікованих укриттів (акти готовності від 21.08.2024 р.). Університет розвиває фізичну, культурну та духовну складову студентського життя: функціонують 5 спортивних залів та спортивний майданчик (<https://tinyurl.com/4xhfck63>); діють «Паста-кафе» (<https://tinyurl.com/3yh93b28>), коворкінг-центр (<https://tinyurl.com/bvdcxu29>), первинна профспілкова організація студентів та аспірантів (<https://tinyurl.com/5n8vaab6>); працює психолог (<https://tinyurl.com/2b878p2c>; <https://tinyurl.com/4kk8cyja>; <https://cutt.ly/8e9BLY7v>; <https://tinyurl.com/2c3uz7hc>) та медичний кабінет. Безпека та дружна атмосфера підтримуються завдяки відеопостереженню, скриньці довіри (dovira_lnuvmb@lvet.edu.ua), етичним стандартам

взаємодії. За результатами опитувань здобувачі вважають навчальне середовище безпечним та знають, до кого звертатися по допомогу (<https://cutt.ly/hroGJk7S>).

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

Система підтримки здобувачів вищої освіти є розвинутою, багаторівневою та регламентованою внутрішніми документами (<https://tinyurl.com/6cw2r5u2>). Освітня та організаційна підтримка забезпечується працівниками деканату, керівництвом університету, кураторами, викладачами та гарантом ОП, які здійснюють консультації (у т.ч. за встановленими графіками – <https://cutt.ly/eroGPtDI>; <https://cutt.ly/GroGPRZ1>), супроводжують виконання курсових, практик та кваліфікаційних робіт. Інформаційна підтримка реалізується через офіційний сайт (<https://www.lvvet.edu.ua>), де розміщені розклад, навчальні плани, ОП, оголошення та нормативні документи, а також через Moodle (<https://tinyurl.com/yz7s82ft>) і сторінки факультету та кафедр у соціальних мережах (<https://cutt.ly/NroGAKaR>; <https://cutt.ly/wroGSzpV>). Соціальна підтримка включає: можливість отримання матеріальної допомоги через деканат, студентське самоврядування та профспілку; консультації у Юридичній клініці (<https://tinyurl.com/2t6bk6zx>); психологічну допомогу (<https://tinyurl.com/4kk8cyja>). За результатами опитувань усі здобувачі вважають освітнє середовище безпечним і поінформовані щодо контактів відповідальних осіб (<https://cutt.ly/hroGJk7S>).

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

Університет створює нормативні та організаційні умови для реалізації права на освіту осіб з особливими освітніми потребами. Право на освіту таких осіб передбачене Правилами прийому (<https://tinyurl.com/4bybswdx>) та деталізується в Положенні «Про порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп» (<https://tinyurl.com/vd6cpm5u>). Забезпечено доступність території, функціонують пасажирські ліфти, триває облаштування пандусів, поручнів, вказівників. Для осіб з інвалідністю, які не можуть відвідувати заклад очно, передбачено зарахування за результатами співбесіди. Здобувачі з дітьми та вагітні жінки можуть навчатися за індивідуальним графіком згідно з Положенням (<https://tinyurl.com/3jc63zzt>). На даній ОП осіб з особливими освітніми потребами немає, однак механізми створені та можуть бути реалізовані за потреби.

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

В університеті діє розгалужена система нормативних документів, що регулюють запобігання корупції, булінгу, дискримінації, сексуальним домаганням та іншим конфліктним ситуаціям: «Про процедуру розгляду заяв, скарг, пропозицій студентів...» (<https://tinyurl.com/3sb98v4z>); «Про комісію з етики та управління конфліктами» (<https://tinyurl.com/4m8k4m48>); «Про комісію з академічної доброчесності» (<https://tinyurl.com/yxu9txcn>); «Про запобігання та протидію булінгу (цькуванню)» (<https://tinyurl.com/2e5mwtu3>); Кодекс корпоративної культури (<https://tinyurl.com/yhfphmz4>); документи щодо запобігання корупції (<https://tinyurl.com/yc8n49mc>). Працює уповноважена особа з питань запобігання корупції – Кульгавець Х.Ю. (<https://tinyurl.com/3pf692hw>). Діють: «План заходів... з протидії булінгу» (<https://tinyurl.com/m34f6kej>); «Порядок подання та розгляду заяв про випадки булінгу» (<https://tinyurl.com/34bw45f3>); «Порядок реагування на випадки булінгу...» (<https://tinyurl.com/3snme4fp>). Для повідомлень про порушення доступні електронні скриньки (antikor.lvvet@gmail.com; dovira_lnuvmb@lvvet.edu.ua), опломбована скринька в адміністративному корпусі, гаряча лінія, доступ до публічної інформації. Університет декларує та дотримується принципів гендерної рівності; пряма або непряма дискримінація забороняється. За період реалізації ОП випадки сексуальних домагань, дискримінації чи корупційних дій не зафіксовані.

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ провела аналіз освітнього середовища та матеріальних ресурсів ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса». ОП Відповідає критерію: Освітнє середовище є безпечним, що підтверджується наявністю сертифікованих укріплень, функціонуванням медичного кабінету та психологічної служби (підкритерій 7.3). ЗВО забезпечує комплексну підтримку здобувачів (освітню, організаційну, соціальну), що координується деканатом, кураторами, відділом працевлаштування та ОСС. Рівень задоволеності підтримкою 88,6% (підкритерій 7.4). В ЗВО створені умови для осіб з особливими освітніми потребами, що регламентовано Положенням про порядок супроводу та забезпечено архітектурну доступність (пандуси, ліфти) (підкритерій 7.5). Наявні унормовані та оприлюднені

антикорупційні політики та процедури реагування на випадки цькування та дискримінації (підкритерій 7.6). ОП Частково відповідає: ЗВО забезпечує доступ до інфраструктури, включаючи бібліотеку, репозитарій та наукометричні бази Scopus, Web of Science. Однак, як було виявлено під час зустрічей зі здобувачами, існує недолік у вигляді недостатньої поінформованості здобувачів про механізми доступу та можливості використання цих баз (підкритерій 7.2). Навчально-методичне забезпечення та матеріально-технічні ресурси загалом забезпечують досягнення мети ОП.Також ЕГ відзначає, що ПРН 5 забезпечується лише частково через недостатню кількість/оновлення спеціалізованого галузевого обладнання для моделювання сучасних технологій (підкритерій 7.1). ЕГ дійшла висновку, що за Критерієм 7 ОП відповідає рівню «В». Позитивні практики за критерієм: Функціонування комплексної системи підтримки здобувачів, що включає освітню, соціальну, та психологічну допомогу. Наявність чітко унормованої та оприлюдненої системи процедур реагування на конфліктні ситуації, булінг, дискримінацію та корупцію. Активна соціальна позиція академічної спільноти, зокрема благодійні ініціативи.

Недоліки

Часткове забезпечення ПРН5 через обмежену кількість/оновлення спеціалізованого обладнання для моделювання сучасних технологічних процесів. Недостатня системність інформаційної та навчально-методичної роботи щодо використання баз Scopus i Web of Science студентами. У методичних розробках освітньої програми не інтегровано та не використано нову навчальну літературу, придбану за запитом забезпечуючої кафедри.

Рекомендації

Керівництву факультету та Гаранту ОП забезпечити можливість повноцінного набуття ПРН 5 шляхом закупівлі сучасного лабораторного обладнання для проведення лабораторних занять з моделювання технологічних процесів. Термін виконання: до 01.09.2026 р. Адміністрації бібліотеки спільно з Гарантом ОП розробити та впровадити графік обов'язкових тренінгів для здобувачів щодо практичного використання баз Scopus та Web of Science, а НПП кафедри включити до силабусів завдання, що вимагають використання цих ресурсів. Термін виконання: до 01.03.2026 р. Гаранту ОП та НПП кафедри провести ревізію та оновлення списків рекомендованої літератури у всіх Робочих програмах навчальних дисциплін та методичних рекомендаціях, інтегрувавши до них нові видання, закуплені бібліотекою за запитом кафедри, для забезпечення актуальності навчання. Термін виконання: до 01.09.2026 р.

Рівень відповідності Критерію 7.

Рівень В

Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП у ЗВО регламентовані Положенням про внутрішню систему забезпечення якості (<https://surl.lt/uvfvgb>) та Настановою з якості НЯ-2022 (<https://surl.li/ogflrw>). Процедура розроблення та затвердження передбачає, що проєктна група та гарант розробляє ОП. Далі проєкт проходить обговорення та схвалення на засіданні кафедри, Експертної ради стейкхолдерів (<https://surl.li/hizjtt>, <https://surl.li/yqedxh>), Вченій раді факультету та затверджується Вченою радою Університету що підтверджено титульними аркушами ОП 2025 р. та НП 2025 р. Моніторинг ОП здійснюється через загальноуніверситетські опитування розділ «Моніторинг якості освіти» (<https://surl.li/hrteqi>) та через власне анкетування кафедри (<https://surl.li/wocowr>). Періодичний перегляд ОП є дієвим у форматі реакції на зовнішні зауваження, але не забезпечує послідовного превентивного контролю. ЗВО усунув ключові недоліки, що призвели до «Рівня Е» (Крит. 1, 2, 6). Як зазначено у Крит. 6, недолік 6.1.1 невідповідність НПП було усунуто. ЗВО врахував рекомендацію роботодавця Коцінський І.Д. (Критерії 1, 2). Водночас, система ВЗЯ та процедура «СМЯ-9.2 Внутрішні аудити» (<https://surl.li/trpvlq>) виявилася неспроможною попередити виникнення нових суттєвих недоліків, які ЕГ фіксує у поточному звіті. Система ВЗЯ не виявила фактів плагиату та подальшої підміни КР у репозитарії під час візиту ЕГ та допустила не оприлюднення КР (Критерії 5). Система ВЗЯ не відреагувала на відсутність оцінок у журналах Moodle. Система ВЗЯ не забезпечила контроль за оприлюдненням НП заочної форми (Критерій 9). Це свідчить про те, що процедури моніторингу та реагування потребують посилення для переходу від «реактивного» виправлення помилок спричинених зовнішніми зауваженнями до їх системного попередження.

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

Залучення здобувачів ОП до процедур ВЗЯ відбувається безпосередньо через опитування та зустрічі з гарантом та опосередковано через органи студентського самоврядування. Процедура збору пропозицій організована на двох рівнях, а саме через анонімне онлайн-анкетування, яке проводить відділ моніторингу якості. Анкети та звіти оприлюднені на сайті ЗВО у розділі «Моніторинг якості освіти» (<https://surl.lt/wlxurg>) та Кафедра проводить власне, більш детальне анкетування здобувачів та роботодавців щодо якості ОП, анкети доступні на сторінці кафедри (<https://surl.lt/bjcxvh>). Здобувачі також беруть участь у процедурах ВЗЯ через регулярні зустрічі з гарантом, де здобувачів інформують про зміни в ОП та процедури вибору дисциплін. Під час зустрічі з зі здобувачами та б з ОСС було підтверджено, що такий зворотний зв'язок існує. Пропозиції здобувачів враховуються. Як зазначено у підкритерії 1.4, до розробки ОП 2025 року було долучено випусника ОП Саха Б., а також враховано пропозиції здобувачів щодо розширення каталогу вибіркових дисциплін. Актуальним питанням для ОСС є моніторинг ефективності процедур реагування на конфліктні ситуації (критерій 7). На Запит ЕГ, ЗВО надав протокол засідання Студентської ради, де підтверджується обговорення цього питання, що демонструє функціонування механізму зворотного зв'язку.

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

Залучення роботодавців та стейкхолдерів до перегляду ОП та процедур ВЗЯ є системним, дієвим та відповідає Стратегії розвитку ЛНУВМБТ на 2020-2025 роки (<https://surl.lt/msvjcz>). Співпраця формалізована через створення Експертної ради стейкхолдерів (<https://surl.li/ctstmm>, <https://surl.li/qehqev>). Вибір партнерів обґрунтований їх лідерськими позиціями у м'ясопереробній галузі регіону. Як підтверджено наданими договорами, ключовими партнерами є ТзОВ «ТД Галицька свіжина», ТзОВ «Барком» (ТМ «Родинна ковбаска»), ТзОВ «Гудвелі Україна», ПП «Жовківський ППР», ПрАТ «Володимир-Волинська птахофабрика», «МХП» та Держпродспоживслужба (<https://surl.li/xeizua>). Збір пропозицій відбувається через формальне рецензування ОП наприклад, рецензія Коцінського І.Д., ТзОВ «ТД Галицька свіжина», засідання Експертної ради стейкхолдерів де обговорюються та узгоджуються проекти ОП та НП (<https://surl.li/eovnie>, <https://surl.li/mkfdiz>), анкетування роботодавців (<https://surl.li/vnpynt>), гостьові лекції та практики (критерій 6). ЕГ констатує, що процедура врахування пропозицій функціонує дієво. Актуальною проблемою, яку визначили роботодавці, була недостатня тривалість виробничої практики. У рецензії 2024 року містилась пряма рекомендація збільшити її тривалість. ЗВО відреагував на цю рекомендацію. Як зазначено у критерії 2, при перегляді ОП обсяг «Виробничої практики» було збільшено. Це є свідченням того, що залучення роботодавців до процедур ВЗЯ не є формальним, а їхні пропозиції беруться до уваги та призводять до реальних змін в ОП.

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

Збір інформації координується Відділом працевлаштування та зв'язків з виробництвом керівник – Богдан Галух, (<https://surl.li/zlagtn>), діяльність якого регламентована відповідним Положенням (<https://surl.li/tzhesm>). Відділ проводить моніторинг, а саме збір даних відбувається через спеціалізовану «Анкета випускника» (<https://surl.li/fzfmgd>), Кафедра технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів (<https://surl.li/hgdfsf>) підтримує зв'язок з випускниками, зокрема через розділ «Наші випускники» (<https://surl.li/nrrlwo>) та зібрані історії успіху (<https://surl.li/stmltdb>), шляхом залучення випускників до обговорень ОП (як підтверджено під час зустрічі з фокус-групою випускників). Пропозиції та інформація від випускників враховуються при перегляді ОП. Як зазначено у критерії 1, до розробки ОП 2025 року було долучено випускника ОП Саха Б., який підтвердив це на зустрічі 8. Випускники підтримали пропозиції роботодавців щодо збільшення обсягу «Виробничої практики», що було реалізовано ЗВО. Типові траєкторії працевлаштування, як зазначено у ВСО та підтверджено аналізом даних про випускників Дерев'янюк К. – ТОВ «Гудвелі Україна»; Стефанців А. – ФОП; Петролюк М. – ТзОВ «Барком», включають посади головних технологів, керівників виробничих підрозділів, інженерів-технологів на провідних підприємствах галузі ТзОВ «Барком», ТОВ «Гудвелі Україна», «МХП» тощо.

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

Моніторинг ОП у ЗВО формально регламентований пакетом документів Системи менеджменту якості, оприлюднених на сайті, зокрема «Настановою з якості НЯ-2022» (<https://surl.lt/unarzl>), стандартом «СМЯ-9.2 Управління внутрішніми аудитами» (<https://surl.li/gbysfo>) та «СМЯ-9.3 Аналізування з боку керівництва» (<https://surl.li/qkpbzg>). Моніторинг задоволеності стейкхолдерів також регламентується процедурами, описаними у розділі «Моніторинг якості освіти» (<https://surl.li/mdrmxe>) та на рівні кафедри (<https://surl.li/vtykix>). ЕГ встановила,

що система ВЗЯ ЗВО забезпечує реактивне, але не забезпечує превентивного реагування. Система демонструє здатність реагувати на зовнішні або чітко артикульовані результати моніторингу, але виявляється неефективною у виявленні та реагуванні на внутрішні системні недоліки. ЗВО відреагував на оцінку «Рівень Е» у 2024 р. та усунув конкретні недоліки критеріїв 1, 2, 6, що детально описано у підкритерії 8.6. ЗВО відреагував на чітку рекомендацію роботодавця та збільшив обсяг «Виробничої практики» (підкритерій 8.3). Система ВЗЯ ЗВО зокрема, процедури «СМЯ-9.2 Управління внутрішніми аудитами» виявилася формальною та неефективною, оскільки вона не виявила і, відповідно, не забезпечила вчасного реагування на низку суттєвих недоліків, які ЕГ зафіксувала у звіту, а саме порушення академічної доброчесності та процедур атестації як зазначено у критерії 5, ЕГ виявила ознаки плагіату у КР. Замість реагування на порушення, ЗВО замінив файл КР у репозитарії під час візиту ЕГ. Реакція системи ВЗЯ відсутня, внутрішній моніторинг СМЯ-9.2 та процедури перевірки КР кафедрою виявилися неефективними. Більше того, подальша підміна файлу свідчить про глибокі дефекти культури якості. Формальність контрольних заходів як то зазначено у підкритерії 5.1, ЕГ встановила, що в журналах оцінок у Moodle «оцінок... не було». Внутрішній аудит не виявив відсутності поточного оцінювання у ВНС. НП заочної форми навчання не оприлюднено. Процедура СМЯ-9.3 Аналізування з боку керівництва та моніторинг прозорості не виявили відсутності ключового документа. Це свідчить про те, що система ВЗЯ ЗВО працює переважно в «реактивному режимі» – вона орієнтована на виправлення тих помилок, на які вказують зовнішні експерти зокрема, під час попередньої акредитації) або стейкхолдери, задля уникнення негативних висновків, – але не демонструє здатності до послідовного системного самоаналізу та превентивного виявлення і запобігання виникненню нових недоліків.

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

Ця акредитація є повторною після умовної акредитації у 2024 році. Тодішнє Рішення НА та Висновки «Рівень Е» часткова невідповідність за Критерієм 6 та зауваження до Критеріями 1, 2 від ЕГ. ЕГ констатує, що ЗВО взяв до уваги результати попереднього зовнішнього забезпечення якості та відреагував на недоліки шляхом перегляду ОП, що призвело до розробки та впровадження оновленої ОП 2025 р. та НП 2025 р. У 2024 р. було виявлено дублювання у формулюваннях ПРН та компетентностей. ЗВО переглянув та оновив матриці в ОП 2025 р., що відображено у аналізі Крит. 1 Ключовим зауваженням ЕГ у 2024 р. було дублювання змісту між ОК. ЗВО усунув цей недолік в оновлених силабусах. У 2024 р. було встановлено недолік 6.1.1 невідповідність кваліфікації НПП. ЗВО відреагував оновленням та посиленням кадрового складу. Як детально проаналізовано у підкритерії 6.1 поточного звіту, ЕГ дійшла висновку, що цей недолік усунуто, оскільки кваліфікація НПП та їхні публікації відповідають дисциплінам, а НПП відповідають вимогам Ліцензійних умов. Таким чином, ЕГ підтверджує, що ЗВО взяв до уваги результати попередньої акредитації під час перегляду ОП.

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

В Університеті формалізовано інституційні практики, спрямовані на формування культури якості та залучення академічної спільноти до її забезпечення. За здійснення цих процедур відповідають Відділ моніторингу якості освіти, а саме проводить опитування, Гарант та проектна група - розробляють та переглядають ОП, кафедра схвалює РПНД та КР та керівництво ЗВО здійснює аналіз з боку керівництва, «СМЯ-9.3». Учасники академічної спільноти змістовно залучені до процедур ВЗЯ на різних етапах, а саме беруть участь у щорічних опитуваннях кафедральних (<https://lvet.edu.ua/index.php/anketuvannia-kafedry.html>) та загальноуніверситетських, залучені до OCC (зустріч 6), роботодавці залучені через Експертну раду стейкхолдерів (<https://surl.li/pkfkkaa> , <https://surl.li/vtnaie>) та надають пропозиції, які враховуються, Випускники беруть участь у моніторингу кар'єрного шляху та надають зворотний зв'язок (зустріч 8, долучення до розробки ОП), НПП залучені до періодичного перегляду ОП за результатами зовнішньої акредитації 2024 року усунення дублювання ОК та недоліку 6.1.1. Розподіл повноважень між підрозділами Відділ моніторингу – збір даних, Гарант/Кафедра – аналіз та імплементація, Керівництво – стратегічний аналіз СМЯ-9.3) є логічним. Ці практики свідчать про формування культури якості. Однак, як детально проаналізовано у підкритеріях 8.1 та 8.5, ця культура має ознаки реактивності, а не превентивності. Система ВЗЯ включно з процедурами «СМЯ-9.2 Внутрішні аудити» демонструє здатність реагувати на зовнішні зауваження від ЕГ, ГЕР, НА чи роботодавців, але виявляється неефективною у системному самоаналізі та попередженні нових недоліків. Це підтверджується тим, що внутрішній моніторинг не виявив і не попередив суттєві недоліки, зафіксовані у критеріях 5, 9.

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ проаналізувала систему внутрішнього забезпечення якості ОП. Встановлено, що в ЗВО існують формалізовані процедури моніторингу та перегляду ОП, регламентовані Положенням про внутрішню систему забезпечення якості, Настановою з якості та відповідними стандартами СМЯ 9.2 та 9.3. Система ВЗЯ демонструє здатність до реактивного реагування на зовнішні чинники. ОП відповідає підкритеріям у частині: залучення здобувачів до ВЗЯ через

опитування та ОСС (підкритерій 8.2); залучення роботодавців через Експертну раду стейкхолдерів є дієвим та результативним механізмом (підкритерій 8.3); наявності системи моніторингу випускників (підкритерій 8.4); врахування результатів умовної акредитації 2024 року та усунення недоліків (підкритерій 8.6). ОП частково відповідає підкритеріям: так як процедури існують, але не є послідовними, оскільки не попередили виникнення суттєвих недоліків у Крит. 5, 9 (підкритерій 8.1) та культура якості має ознаки реактивності, а не превентивності, та не імплементована на рівні операційного контролю (підкритерій 8.7). ОП не відповідає підкритерію: система ВЗЯ не забезпечила вчасного реагування на результати внутрішнього моніторингу або його відсутність, що призвело до суттєвих недоліків, зафіксованих у критеріях 5, 9 (підкритерій 8.5). ЕГ встановила, що процедури ВЗЯ зокрема, «СМЯ-9.2 Внутрішні аудити» не є послідовними та ефективними на операційному рівні. Система ВЗЯ, орієнтована на виправлення помилок задля уникнення зовнішніх санкцій, виявилася нездатною до превентивного самоаналізу. Це призвело до виникнення нових суттєвих недоліків, зафіксованих у поточному звіті. Висновок щодо відповідності Критерію 8, не відповідає вимогам та має суттєві зауваження оцінка Е. Позитивні практики за критерієм: Наявність формалізованої та дієвої співпраці з роботодавцями, що призводить до реальних змін в ОП. Дієва система реагування на результати зовнішньої акредитації.

Недоліки

Процедури внутрішнього моніторингу та реагування на нього є недостатньо ефективними на операційному рівні та мають ознаки формальності.

Рекомендації

Керівництву ЗВО та Відділу моніторингу якості переглянути та посилити процедури внутрішнього аудиту з метою переходу від реактивного до превентивного контролю якості ОП. Термін виконання: до 01.09.2026 р. Гаранту ОП та Відділу моніторингу якості провести повний внутрішній аудит відповідності навчально-методичного забезпечення ОП, зокрема усунути невідповідності між контентом та затвердженими РПНД Термін виконання: до 01.03.2026 р. Гаранту ОП та керівництву факультету впровадити дієвий механізм контролю за дотриманням академічної доброчесності та процедур атестації, зокрема забезпечити 100% оприлюднення КР в репозитарії та реальну перевірку на плагіат. Термін виконання: негайно та постійно з наступним внутрішнім аудитом до 01.03.2026 р. Гаранту ОП та адміністратору сайту забезпечити оприлюднення НП заочної форми навчання на сторінці ОП. Термін виконання: протягом 3 місяців.

Рівень відповідності Критерію 8.

Рівень Е

Критерій 9. Прозорість та публічність:

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

Права та обов'язки учасників освітнього процесу в ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького достатньо повно й системно врегульовані низкою нормативних документів: Статутом університету (<https://surl.li/jkxbpe>), Правилами внутрішнього трудового та навчального розпорядку (<https://tinyurl.com/2eye8bez>), Колективним договором (<https://tinyurl.com/pej9ras>), а також Положеннями: «Про організацію освітнього процесу» (<https://tinyurl.com/4zdkeuea>), «Про порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір навчальних дисциплін» (<https://tinyurl.com/mvbmcf8v>), «Про порядок перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін чи інших компонентів навчального плану» (<https://tinyurl.com/4tv5edre>), «Про порядок та критерії оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти» (<https://tinyurl.com/y6aujr8j>), «Про індивідуальний графік відвідування занять здобувачами вищої освіти» (<https://tinyurl.com/3jc63zzt>), «Про переведення на навчання за рахунок держбюджету» (<https://tinyurl.com/rnjh7a5e>), «Про стипендію» (<https://tinyurl.com/2y5vrrrh>), «Про забезпечення академічної доброчесності та професійної етики» (<https://tinyurl.com/ms8j2aas>), Політикою забезпечення гендерної рівності (<https://tinyurl.com/5x57p734>) тощо. Усі ці документи зведені в розділі «Нормативні документи» (<https://tinyurl.com/6cw2r5u2>), перебувають у відкритому доступі на офіційному сайті університету та є загальнодоступними для здобувачів, викладачів і стейкхолдерів. За наданими матеріалами, університет послідовно дотримується визначених процедур у процесі реалізації освітньої програми.

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

Університет забезпечує публічність процедур розроблення й оновлення освітньої програми. Інформація про освітні програми та матеріали, що стосуються їх структури й змісту, оприлюднюються на офіційному сайті в розділі «Навчальна робота – Освітні програми»: <https://surl.li/jdgqyw> Ця сторінка використовується як ресурс для ознайомлення заінтересованих сторін (здобувачів, роботодавців, стейкхолдерів) з освітніми програмами та їх оновленнями, створюючи передумови для отримання пропозицій і зауважень. З огляду на наведені відомості, можна зробити висновок, що механізм оприлюднення проєктів ОП перед затвердженням функціонує, відповідає вимогам прозорості та дозволяє враховувати думку стейкхолдерів.

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

Інформація про ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» в повному обсязі доступна на офіційному сайті університету: загальна інформація про ОП (<https://tinyurl.com/3p9pw4uj>) ; ОПП 2024 р. (<https://cutt.ly/BroktlAt>); ОПП 2025 р. (<https://surl.lu/myyist>). Навчальні плани розміщені у відкритому доступі: навчальний план ОПП 2024 р. (<https://surl.li/mgrsto>); навчальний план ОПП 2025 р. (<https://surl.li/hezguk>) Робочі програми навчальних дисциплін оприлюднені на сайті кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів (<https://cutt.ly/Brol9Go4>) Можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії забезпечуються та відображені через Каталог навчальних дисциплін вільного вибору студентів (<https://tinyurl.com/4mue7vuv>) Таким чином, для денної форми навчання інформація про освітню програму, навчальні плани, робочі програми й можливості вибору дисциплін є загалом повною, структурованою та доступною. Водночас, як встановлено під час аналізу ЕГ, у публічному доступі відсутні навчальні плани для студентів заочної форми навчання за відповідною освітньою програмою. Це створює інформаційний дисбаланс між формами навчання та певним чином обмежує прозорість для цієї категорії здобувачів і стейкхолдерів (зокрема потенційних вступників заочної форми, роботодавців, зовнішніх експертів).

Загальний аналіз щодо Критерію 9:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ проаналізувала прозорість та публічність ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса». ОП Відповідає вимогам підкритеріїв: Університет забезпечує прозору систему регулювання прав і обов'язків усіх учасників освітнього процесу. Основні нормативні акти розміщено на офіційному сайті у відкритому доступі (підкритерій 9.1). Процедура публічного обговорення освітніх програм реалізується належним чином. (підкритерій 9.2). Частково відповідає: ЗВО забезпечує на своєму вебсайті відкритий доступ до інформації та документів для денної форми навчання (ОП, НП, РПНД, каталог вибірових). Водночас ЕГ фіксує недолік Навчальні плани (2024 та 2025 рр.) для заочної форми навчання не оприлюднені (підкритерій 9.3). ЕГ дійшла висновку, що за Критерієм 9 ОП відповідає рівню «В». З позитивного виділяємо: Реальне функціонування механізму обговорення освітніх програм зі стейкхолдерами. вибору. Наявність інтегрованого віртуального середовища навчання Moodle з постійним оновленням контенту.

Недоліки

У публічному доступі відсутні навчальні плани для студентів заочної форми навчання за відповідною освітньою програмою, що знижує рівень прозорості та повноти інформації для цієї форми здобуття освіти.

Рекомендації

Оприлюднити на офіційному вебсайті навчальні плани заочної форми навчання за відповідною ОП, в тому ж розділі, де розміщені плани для денної форми. Забезпечити уніфіковану структуру представлення інформації для всіх форм навчання (денна / заочна). Термін виконання: негайно та постійно з наступним внутрішнім аудитом до 01.03.2026 р. За можливості, додати короткі анотації до навчальних планів та посилання на відповідні робочі програми для кращої навігації зовнішніх користувачів

Рівень відповідності Критерію 9.

Рівень В

Критерій 10. Навчання через дослідження:

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

Загальний аналіз щодо Критерію 10:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм
не застосовується

Недоліки

не застосовується

Рекомендації

не застосовується

Рівень відповідності Критерію 10.

не застосовується

IV. Інші спостереження

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

дані відсутні

V. Підсумки

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

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

Критерій 1. Проєктування 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	E
Критерій 6. Людські ресурси	B
Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси	B
Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми	E
Критерій 9. Прозорість та публічність	B

За результатами експертного оцінювання рішенням експертної групи є **умовна (відкладена) акредитація**.

Додатки до звіту:

Документ	Назва файла	Хеш файла
Додаток	ID 6655.xlsx	eNOiRMupCCBZoKieGqkcEN7BudCrWO5KuMV6Sz nbN4Q=

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

Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.

Керівник експертної групи

Погребняк Андрій Володимирович

Члени експертної групи

Божко Наталія Володимирівна

Савінок Оксана Миколаївна

Хричов Сергій Олександрович