

ЕКСПЕРТНИЙ ВИСНОВОК

експертної комісії Міністерства освіти і науки України
за результатами проведення первинної акредитаційної експертизи
підготовки бакалаврів з напрямку підготовки
6.051701 "Харчові технології та інженерія"
галузі знань 0517 "Харчова промисловість та переробка
сільськогосподарської продукції"
у Державному вищому навчальному закладі
«Херсонський державний аграрний університет»

Згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 07.05.2019 р. № 454-л та відповідно до підпункту 20 пункту 2 розділу XV "Прикінцеві та перехідні положення" Закону України "Про вищу освіту" та пункту 4 "Положення про акредитацію вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах", затвердженого Постановою Кабінету Міністрів України від 09 серпня 2001 р. № 978 "Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах" (зі змінами та доповненнями, внесеними Постановою Кабінету Міністрів України від з 01 жовтня 2011 р. № 1124), з метою проведення первинної акредитаційної експертизи підготовки бакалаврів з напрямку підготовки 6.051701 "Харчові технології та інженерія" галузі знань 0517 "Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції" у Державному вищому навчальному закладі «Херсонський державний аграрний університет» створена експертна комісія МОН України у складі:

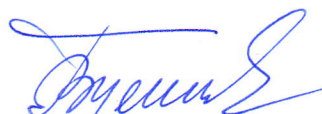
Голова комісії: Пешук Людмила Василівна – завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій, доктор сільськогосподарських наук, професор;

Член комісії: Пилипенко Людмила Миколаївна – професор кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування Одеської національної академії харчових технологій, доктор технічних наук

безпосередньо у навчальному закладі з 28 по 30 травня 2019 року розглянула подану ДВНЗ «ХДАУ» акредитаційну справу та провела експертне оцінювання провадження освітньої діяльності в цьому навчальному закладі та її відповідності державним вимогам щодо підготовки фахівців з напрямку 6.051701 "Харчові технології та інженерія" галузі знань 0517 "Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції" за першим (бакалаврським) рівнем.

Під час проведення акредитаційної експертизи комісія перевірила:

Голова експертної комісії



Л.В. Пешук

- достовірність інформації, подану до органу ліцензування разом із заявою про проведення первинної акредитації, а також відповідність показників діяльності закладу вищої освіти, установленим законодавством Ліцензійним вимогам щодо кадрового, матеріально-технічного, навчально-методичного, інформаційного забезпечення;

- відповідність освітньої діяльності з підготовки здобувачів вищої освіти державним вимогам акредитації.

За результатами проведення акредитаційної експертизи експертною комісією встановлене наступне:

1. Загальна характеристика закладу вищої освіти

Експертна комісія ознайомила з оригіналами основних установчих документів Державного вищого навчального закладу «Херсонський державний аграрний університет».

Державний вищий навчальний заклад «Херсонський державний аграрний університет» заснований на державній формі власності і підпорядкований Міністерству освіти і науки України. Розташований за адресою: 73006, м. Херсон, вул. Стрітенська, 23; тел./факс +38(0552) 41-44-24, E-mail: office@ksau.kherson.ua

Повна назва університету – Державний вищий навчальний заклад «Херсонський державний аграрний університет».

Скорочена назва університету – ДВНЗ «ХДАУ».

Основними установчими документами, що забезпечують умови діяльності ДВНЗ «ХДАУ» є:

1. Статут Державного вищого навчального закладу «Херсонський державний аграрний університет», прийнятий Конференцією трудового колективу від 20.12.2016 р. № 157. Всі положення Статуту відповідають чинному законодавству.

2. Довідка про внесення до Державного реєстру закладів вищої освіти № 03.1-07/350 від 12.05.2017 р., що підтверджує IV рівень акредитації закладу вищої освіти.

3. Відомості щодо здійснення освітньої діяльності у сфері вищої освіти.

4. Свідоцтво про державну реєстрацію серія А01 № 722432 від 09.02.2011 р.

5. Сертифікат серія РД-IV № 2255107 відповідно до рішення ДАК від 06.07.2012 р. протокол № 97 (наказ МОНмолодьспорт України від 13.07.2012 р. № 225л).

Перелік і зміст установчих документів відповідають чинним вимогам. У наявності є оригінали основних засновницьких документів (рішення про створення, Статут, Довідка про внесення до Державного реєстру закладів вищої освіти, Довідка про включення до єдиного державного реєстру підприємств і організацій України, Свідоцтво про державну реєстрацію суб'єкта підприємницької діяльності – юридичної особи).

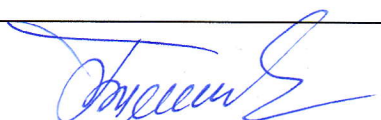
На теперішній час до структури університету входять п'ять факультетів, навчально-науковий центр «Інститут післядипломної освіти та дорадництва», відділ з питань інтелектуальної власності та інновацій, центр довузівської підготовки та міжнародної освіти. До складу університету входять Скадовський сільськогосподарський технікум, три проблемні науково-дослідні лабораторії, три музеї, полігон механізації і охорони праці, відокремлений структурний підрозділ база відпочинку «Колос» на березі Чорного моря, водна станція на р. Дніпро.

Загальну характеристику показників ДВНЗ «ХДАУ» наведено у таблицях 1 та 2.

Таблиця 1– Загальна характеристика Державного вищого навчального закладу «Херсонський державний аграрний університет» (на 01.10.2018)

№ з/п	Показники діяльності	Кількісні параметри	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1.	Ліцензований обсяг закладу вищої освіти (осіб):	2330	
	у т.ч. за освітньо-кваліфікаційними рівнями:	-	-
	- молодший спеціаліст (осіб)	125	30
	- бакалавр (осіб)	955	575
	- магістр (осіб)	355	290
2.	Кількість здобувачів вищої освіти, курсантів, слухачів разом:	-	-
	у т.ч. за формами навчання:	-	-
	- денна (очна) (осіб)	2175	-
	- вечірня (осіб)	-	-
	- заочна, дистанційна (осіб)	-	1147
3.	Кількість навчальних груп (одиниць)	98	107
4.	Кількість спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців (одиниць)	25	18
	у т.ч. за освітньо-кваліфікаційними рівнями:	-	-
	- молодший спеціаліст (одиниць)	1	1
	- бакалавр (одиниць)	25	18
	- магістр (одиниць)	14	14
5.	Кількість кафедр (предметних (циклових) комісій)	25	
	з них випускових (одиниць):	16	
6.	Кількість факультетів (відділень) (одиниць)	5	
7.	Загальні навчальні площі будівель (кв. м)	53961,8	
	з них:	-	
	- власні (кв. м)	53961,8	
	- орендовані (кв. м)	-	
8.	Навчальні площі, які здаються закладом вищої освіти в оренду (кв. м)	-	
9.	Інше	-	

Голова експертної комісії



Л.В. Пешук

Таблиця 2 – Забезпечення приміщеннями навчального призначення та іншими приміщеннями

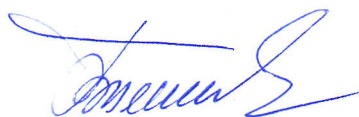
Найменування приміщення	Площа приміщень, кв. метрів			
	усього	у тому числі		
		власних	орендованих	зданих в оренду
1. Навчальні приміщення, усього у тому числі:	27152,1	27152,1	–	–
приміщення для занять здббувачів вищої освіти, курсантів, слухачів (лекційні, аудиторні приміщення, кабінети, лабораторії тощо)	25124,6	25124,6	–	–
комп'ютерні лабораторії	679,8	679,8	–	–
спортивні зали	1347,7	1347,7	–	–
2. Приміщення для науково-педагогічних (педагогічних) працівників	3905,2	3905,2	–	–
3. Службові приміщення	1200,2	1200,2	–	–
4. Бібліотека, у тому числі читальні зали	1050 93,6	1050 93,6	–	–
5. Гуртожитки	17346,8	17346,8	–	–
6. Їдальні, буфети	1934	1934	–	–
7. Профілакторії, бази відпочинку*	7554,1	7554,1	–	–
8. Медичні пункти (у гурт. №5)	174,2	174,2	–	–
9. Інші	1373,5	1373,5	–	–

*знаходиться у с. Антонівка Херсонської області.

На офіційному веб-сайті ДВНЗ «ХДАУ» (office@ksau.kherson.ua) розміщена інформація про діяльність закладу вищої освіти: структура університету, інформація про адміністрацію, контактні дані, абітурієнту (Правила прийому), ліцензії та сертифікати про акредитацію, науково-дослідна робота, міжнародні відносини, студентське життя, видавнича діяльність, науково-методична робота, публічна інформація.

На сайті ДВНЗ «ХДАУ» розміщені сторінки всіх кафедр, які містять відомості про освітньо-професійні програми спеціальностей за якими відбувається підготовка здобувачів, дисципліни, що викладаються, інформація про викладачів, у тому числі їх наукова, навчально-методична, видавнича та громадська активність, відомості про підвищення кваліфікації, контактні дані.

Державний вищий навчальний заклад «Херсонський державний аграрний університет» очолює ректор – **Кирилов Юрій Євгенович**, доктор економічних наук, професор. Особистий листок з обліку відділу кадрів, документи про вищу освіту, науковий ступінь та вчене звання наведені в матеріалах акредитаційної справи.



Висновок. Експертна комісія підтверджує наявність і достовірність документів, що забезпечують правові основи діяльності Державного вищого навчального закладу «Херсонський державний аграрний університет». Засновницькі документи ЗВО подані в повному обсязі та відповідають існуючим вимогам і критеріям, відображаючи стан роботи навчального закладу. Університет має повний комплект нормативно-правових документів в оригіналі, що підтверджує його право на впровадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти.

2. Формування контингенту здобувачів вищої освіти

Формування контингенту здобувачів вищої освіти напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» здійснюється в межах ліцензованого обсягу 50 осіб (25 денної форми навчання та 25 заочної форми навчання) відповідно до відомостей про право на здійснення освітньої діяльності – наказ МОН № 1683-л від 03.07.2015 р.

Набір здобувачів проводиться відповідно до Правил прийому, які щорічно розробляються згідно з Умовами прийому до закладів вищої освіти України, з дотриманням вимог чинного законодавства.

Заходи щодо формування контингенту здобувачів проводяться відповідно до законодавчих нормативних актів, Наказів Міністерства освіти і науки України, заслуховуються на засіданнях Вченої ради університету протягом навчального року та постійних засіданнях ректорату.

Популяризація напряму підготовки університетом та випусковою кафедрою «Інженерії харчового виробництва» проводиться шляхом оновлення інформації на сайті ДВНЗ «ХДАУ», проводяться Дні відкритих дверей, рекламна кампанія за допомогою всіх засобів масової інформації: телебачення, радіо, преси, видавничої продукції, мережі Інтернет, сайтів факультетів і кафедр.

Плани підготовки фахівців визначаються відповідно до ліцензійних обсягів прийому згідно державного замовлення, які встановлює Міністерство освіти і науки України. Підсумки результатів прийому здобувачів розглядаються на засіданні приймальної комісії університету.

Комісія констатує, що формування контингенту здобувачів в університеті відбувається відповідно до ліцензованих обсягів за напрямом підготовки і спеціальностями:

- за договорами з юридичними особами – підприємствами, організаціями та установами різних форм власності;
- за договорами з фізичними особами.

Контингент здобувачів університету співпадає з даними ЄДЕБО.

Показники формування контингенту здобувачів напряму підготовки наведено в таблиці 3.

Таблиця 3 – Показники формування контингенту здобувачів вищої освіти з напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

№ п/п	Показник	Рік
		2015
1	2	3
1.	Ліцензований обсяг підготовки (денна форма)	50
		25
2.	Прийнято на навчання, всього (осіб)	14
	• денна форма	14
	у т.ч. за держзамовленням:	6
	• заочна форма	-
	у т.ч. за держзамовленням	-
	• нагороджених медалями, або тих, що отримали диплом з відзнакою	-
2.	• таких, які пройшли довгострокову підготовку і профорієнтацію	-
	• зарахованих на пільгових умовах, з якими укладені договори на підготовку	-
		-
3.	Подано заяв на одне місце за формами навчання	46
	• денна форма навчання	
	• заочна форма навчання	5
4.	Конкурс абітурієнтів на місця державного замовлення	7,67*
	• денна форма	
	• інші форми навчання	-
5.	Кількість випускників ВНЗ I-II рівнів акредитації, прийнятих на скорочений термін навчання на	-
	• денну форму	
	• інші форми (вказати, за якою формою)	-

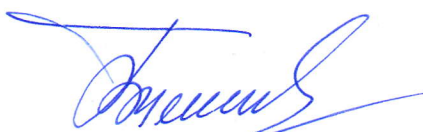
* Примітка: за період, що аналізується, конкурс на місця державного замовлення здобувачів напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» складає 7,67 абітурієнта на одне місце.

Висновок. Експертна комісія констатує, що контингент здобувачів напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» формується згідно чинного законодавства. Підготовка фахівців здійснюється в межах встановленого ліцензійного обсягу.

3. Зміст підготовки фахівців

Підготовка фахівців напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія» здійснюється відповідно законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», наказів МОН України, концепції освітньої діяльності ДВНЗ «ХДАУ» на 2018-2023 рр. (затверджено Вченою радою ДВНЗ «ХДАУ»), правилах внутрішнього розпорядку університету та існуючих нормативних актів.

Голова експертної комісії



Л.В. Пешук

Експертна комісія перевірила достовірність та якість документів, що відображають зміст підготовки здобувачів вищої освіти з напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія», який відповідає вимогам стандартів освіти та визначається такими документами:

- освітньо-професійна програма та освітньо-кваліфікаційна характеристика (варіативна компонента) розроблена на основі стандарту вищої освіти;

- навчальним планом підготовки бакалаврів напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія»;

- програми навчальних дисциплін.

Навчальний план підготовки бакалаврів напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія» відповідає вимогам з нормативної і вибіркової частин. Термін підготовки складає 3 роки 10 місяців. Загальний обсяг кредитів складає 240 кредитів ЄКТС з урахування нормативних дисциплін, за вибором навчального закладу та вибором здобувача, який розподіляється за циклами підготовки таким чином:

- цикл дисциплін гуманітарної та соціально-економічної підготовки – 27 кредитів ЄКТС;

- цикл дисциплін природничо-наукової підготовки – 48,5 кредитів ЄКТС ;

- цикл дисциплін професійної та практичної підготовки – 90 кредитів ЄКТС;

- цикл вибірових дисциплін – 74,5 кредитів ЄКТС.

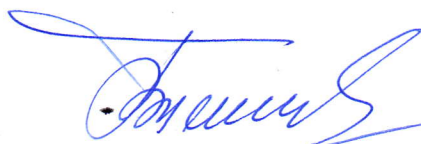
Навчальний план включає перелік нормативних та вибірових навчальних дисциплін, визначає послідовність їх вивчення, форми проведення занять та їх обсяг.

Структурно-логічна схема побудови навчального плану відображає методичне обґрунтування процесу реалізації підготовки бакалаврів з напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія».

Комісія відзначає, що навчальний план відповідає діючим вимогам до переліку дисциплін відповідних циклів, їхньої структури, кількість відведених навчальних годин, конкретні форми проведення навчальних занять та їх обсяг, форми проведення підсумкового контролю знань здобувачів. Головна увага приділяється розширенню знань з фахових дисциплін. Навчальний план з напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» узгоджується з деканом, навчально-методичним відділом, першим проректором, Вченою радою університету та затверджується ректором.

Висновок. Експертна комісія відзначає, що навчальний план підготовки здобувачів напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» відповідає діючим вимогам до переліку дисциплін циклів, їхньої структури, кількості відведених навчальних годин і забезпечує державну гарантію якості освіти.

Голова експертної комісії



Л.В. Пешук

4. Організаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу

Освітній процес підготовки здобувачів вищої освіти з напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» організований відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу» затвердженого Вченою радою ДВНЗ «ХДАУ» від 27 травня 2015 р., протокол № 6 і розміщено на веб-сайті університету.

4.1 Наявність навчальних робочих програм з навчальних дисциплін

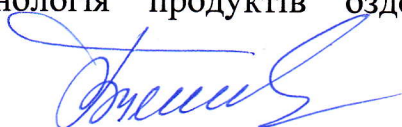
Комісія перевірила фактичну наявність навчально-методичних комплексів забезпечення нормативних та вибіркового дисциплін згідно навчального плану підготовки здобувачів з напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія». Встановлено, що робочі навчальні програми, розроблені науково-педагогічними працівниками університету на основі навчальних програм та розглянуті на засіданні відповідних кафедр і затверджені методичною комісією факультету. Інформація про наявність робочих програм наведена в акредитаційній справі.

Комісія детально проаналізувала робочі програми з дисциплін, які викладаються на випусковій кафедрі «Інженерії харчового виробництва» і констатує, що робочі навчальні програми відповідають встановленим вимогам щодо їхньої структури та змісту.

4.2 Наявність навчально-методичних матеріалів

Комісія перевірила наявність навчально - методичних матеріалів з дисциплін підготовки здобувачів напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» відповідно до навчального плану. Інформація про фактичну наявність і повноту навчально – методичних матеріалів дисциплін наведено в акредитаційній справі. Комісія ознайомила з структурою навчально-методичних комплексів з дисциплін на випусковій кафедрі «Інженерії харчового виробництва». Методичні матеріали розроблені відповідно до встановлених вимог, містять робочу програму, опорні конспекти лекцій, методичні рекомендації для проведення лабораторних та практичних занять, комплексні контрольні роботи, тести поточного та підсумкового контролю, перелік рекомендованої літератури, критерії оцінювання знань здобувачів.

Для забезпечення якісної підготовки фахівців викладачами випускової кафедри «Інженерії харчового виробництва» видаються підручники, навчальні посібники, конспекти лекцій і методичні рекомендації. Тільки за останні 2 роки з дисциплін професійної та практичної підготовки для здобувачів вищої освіти напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» було видано підручник «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю. Баль-Прилипко Л.В., Слободянюк Н.М., Поліщук Г.Є., Паска М.З., Бурак В.Г./ – Київ ЦП «Компринт», 2017 – 573 с.» (українською та англійською мовою), навчальний посібник «Технологія продуктів оздоровчого призначення.



Дзюндзя О.В., Бурак В.Г. / – Херсон ОЛДІ-ПЛЮС, 2019 – 346 с.»; та 6 конспектів лекцій.

Комісія звертає увагу на необхідність продовжити роботу щодо підготовки підручників та навчальних посібників відповідного профілю для здобувачів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія», рекомендованих Вченою радою ДВНЗ «ХДАУ»

4.3 Методичне забезпечення підготовки курсових робіт та проектів

Навчальним планом підготовки здобувачів вищої освіти напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» за першим (бакалаврським) рівнем передбачено виконання курсової роботи з дисципліни: «Технологія води та водопостачання» (8 семестр) та курсових проектів з дисциплін «Теоретичні основи технології харчових виробництв» (4 семестр), «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби» (5 семестр), «Процеси та апарати харчових виробництв» (6 семестр), «Технологічне обладнання харчової промисловості» (7 семестр).

Актуальність і практична спрямованість курсового проекту забезпечується кафедрою. Розроблено методичні рекомендації щодо їх виконання, які розкривають основні вимоги до окремих розділів, оформлення, подання, включають критерії оцінювання та захисту. Теми курсових робіт та проектів розглядаються і затверджуються на засіданнях випускової кафедри і відповідають напряму досліджень і потребам підприємств галузі. Головне завдання курсової роботи та проекту – навчити здобувачів самостійному вирішенню поставлених завдань у галузі харчової промисловості та переробки сільськогосподарської продукції.

З метою якісної підготовки курсових робіт та проектів викладачами випускової кафедри розроблені методичні рекомендації щодо їх виконання, що містять тематику, рекомендований зміст роботи, основні вимоги до розділів розрахунково-пояснювальної записки, оформлення, подання та захисту, список рекомендованої для опрацювання літератури, критерії оцінювання. Всі здобувачі на 100 % забезпечені методичними матеріалами.

Методичні рекомендації розроблені згідно встановлених вимог щодо їх структури та змісту і складають 75 % електронного ресурсу методичних матеріалів дисциплін навчального плану напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» у ДВНЗ «ХДАУ».

Наукова бібліотека Державного вищого навчального закладу «Херсонський державний аграрний університет» є однією із найбільших бібліотек вищих аграрних закладів освіти України. Фонд бібліотеки становить понад 1 млн. примірників, із них підручників і навчальних посібників – понад 300 тис., наукової літератури – понад 604 тис.

Щорічне оновлення фонду бібліотеки університету новою навчальною та науковою літературою для підготовку здобувачів з напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» складає 30 %. На момент перевірки у бібліотечному фонді є в наявності фахові періодичні видання, виписані на

поточний 2019 рік 5 видів журналів зокрема: «Зернові корми та комбікорми», «Масложировий комплекс», «Садівництво і виноградарство, технології і інновації», «Техніка і технологія АПК», «Харчовик».

Бібліотечне обслуговування читачів проводиться у 1 читальному залі на 75 місць. Мережа Internet, поряд з друкованими та іншими джерелами інформації, стає невід'ємною частиною інформаційних ресурсів бібліотеки.

Курсові роботи та проекти виконуються з використанням комп'ютерної техніки та пакетів прикладних програм. До керівництва курсовими роботами та проектами залучені провідні викладачі кафедри, серед яких досвідчені викладачі – професори, доктори технічних наук, доценти, кандидати наук.

Комісія дійшла висновку, що тематика та методичне забезпечення курсових робіт та проектів відповідають чинним вимогам.

4.4 Програма практичної підготовки

Практична підготовка здобувачів є закінченим етапом і важливою частиною підготовки висококваліфікованих фахівців.

Навчальним планом напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» передбачено проходження навчальних практик у четвертому семестрі і виробничої у шостому семестрі.

Для навчально-методичного забезпечення практичної підготовки випусковою кафедрою «Інженерії харчового виробництва» розроблена наскрізна програма практик (навчальні і виробничі), які розкривають мету і завдання, загальні питання організації, керівництва, контролю та захисту з практики і методичні рекомендації щодо їх проходження. Усі здобувачі забезпечені програмами і базами практик на 100 %.

Проходження практик передбачено на харчових підприємствах, з якими укладені та підписані відповідні угоди (договори) про проходження практики: ТМ «Тягінські ковбаси» (договір № 3 від 12.09.2017 р. на 2017-2020 рр.); ПП «Урсуленко» ТМ «ОСА» (договір № 6 від 05.04.2018р. на 2018-2021 рр.); ПрАТ «Херсонський хлібокомбінат» (договір № 9 від 12.02.2018 р. на 2018-2021 рр.); ПрАТ «Миронівський хлібокомбінат» (ТМ «Наша ряба») (договір № 2 від 07.09.2017 р. на 2017-2020 рр.); ПрАТ «Каховські ковбаси» (договір № 11 від 14.10.2017 р. на 2017-2020 рр.); ТОВ «Гаврилівські курчата» (договір № 17 від 22.02.2017 р. на 2017-2020 рр.); ТОВ «Жовтневі ковбаси» (договір № 18 від 13.09.2017 р. на 2017-2020 рр.); ПАТ «Новотроїцький маслозавод» (договір № 19 від 18.11.2017 р. на 2017-2020 рр.); ДП «Херсонський науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації» (договір № 9 від 04.12.2018р. на 2018-2021 рр.) та інші.

Керівники практик здійснюють контроль якісного проходження практики. Інформація про регламент практики, наявність програм і основних баз проходження практики наведено в акредитаційній справі.

Комісія перевірила і підтверджує наявність розроблених програм практик та методичних рекомендацій щодо їх проходження здобувачами напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія».

4.5 Атестація випускників

Засоби діагностики якості вищої освіти здобувачів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» визначають вимоги до атестації випускників у формі проведення комплексного кваліфікаційного іспиту.

Випусковою кафедрою «Інженерії харчового виробництва» розроблена програма щодо проведення комплексного кваліфікаційного іспиту.

Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється екзаменаційною комісією згідно наказу ректора університету № 76/4 від 19 березня 2019 р.

Висновок. Експертна комісія відзначає, що організаційне та навчально-методичне забезпечення навчальних дисциплін з напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» за всіма складовими відповідає вимогам ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти у сфері вищої освіти та Державним вимогам до акредитації напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» і забезпечує державну гарантію якості освітнього процесу.

5. Кадрове забезпечення освітнього процесу

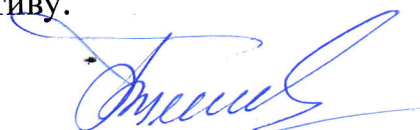
За підготовку здобувачів вищої освіти відповідає група забезпечення з напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія».

Експертна комісія встановила, що професорсько – викладацький склад, який здійснює підготовку фахівців за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» в ДВНЗ «ХДАУ» формується у відповідності з акредитаційними вимогами щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти та відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти, затверджених Постановою КМУ від 30.12.2015 р. № 1187 (зі змінами та доповненнями від 10.05.2018 р.).

Станом на 28 травня 2019 р. на біолого - технологічному факультеті з напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» навчається 12 здобувачів вищої освіти денної форми навчання.

Група забезпечення підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» складається з науково – педагогічних працівників у кількості 8 осіб, для яких ДВНЗ «ХДАУ» є основним місцем роботи і які відповідають за проведення освітнього процесу, мають стаж науково – педагогічної роботи понад 2 роки та рівень наукової та професійної активності не менше чотирьох показників, який засвідчується виконанням необхідних показників та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов (затверджених Кабінетом Міністрів від 10.05.2018 р. № 347) і не входять до жодної іншої групи забезпечення університету, або іншого закладу вищої освіти у поточному семестрі. Частка науково-педагогічних працівників із вченим званням та (або) науковим ступенем, що входять у групу забезпечення становить – 75 % (6 осіб) при нормативі 60 %, частка науково-педагогічних працівників із науковим ступенем доктора наук становить 12,5 % (1 особа), що відповідає нормативу.

Голова експертної комісії



Л.В. Пешук

Експертна комісія, використовуючи первинні документи відділу кадрів університету, перевірила достовірність наведеної в акредитаційній справі інформації про якісний склад науково-педагогічних працівників кафедр університету, які забезпечують освітній процес за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія».

Аналіз інформації показує, що підготовку проводять 29 осіб, із них 8 (27,6%) – докторів наук, професорів та 19 (65,5 %) – кандидатів наук, доцентів. Частка науково-педагогічних працівників, які працюють за основним місцем роботи становить 96,55 %, за сумісництвом 3,45%.

Експертна комісія перевірила розрахунок показників, визначених для забезпечення викладання лекційних годин для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» та констатує, що кількість лекційних годин циклу професійної та практичної підготовки навчального плану напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія», які викладають доктори наук, професори складає 14,0 %, а загальний обсяг лекційних годин за весь період підготовки здобувачів вищої освіти напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» складає 27,6 %, що відповідає вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні.

Комплектування кадрового складу відбувається відповідно до вимог вищої школи на конкурсній основі. Станом на 30.05.2019 р. штатна чисельність науково – педагогічного складу випускової кафедри інженерії харчового виробництва становить 8 осіб, які працюють на постійній основі, в тому числі 1 (12,5 %) доктор наук; 5 (62,5 %) доценти, кандидати наук; 2 (25 %) – викладачі без наукового ступеня і вченого звання.

Комісія констатує, що всі науково-педагогічні працівники мають відповідну освіту, науковий ступінь та вчене звання, необхідний стаж роботи та наукові публікації за фахом, пройшли підвищення кваліфікації за останні 5 років, що підтверджується необхідними документами.

Загальна кількість публікацій випускової кафедри – 22, в тому числі наукові статті - 18, патентів на корисну модель – 4; участь у конференціях - 20.

Комісія рекомендує продовжити практику підвищення кваліфікації та стажування викладачів випускової кафедри «Інженерії харчового виробництва» на провідних підприємствах харчової промисловості, наукових закладах інженерно-технологічного спрямування, підготовку науково-педагогічних кадрів випускової кафедри через захист кандидатських та докторських дисертацій відповідно до профілю випускової кафедри.

Висновок. Експертна комісія підтверджує, що показники кадрового забезпечення з підготовки фахівців напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» відповідають вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти першого (бакалаврського) рівня. Якісний склад науково-педагогічних працівників, які проводять освітній

процес за ступенем бакалавра, відповідає акредитаційним вимогам і забезпечує державну гарантію вищої освіти.

6. Матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності

Університет має потужну матеріально-технічну базу, яка забезпечує якість освітнього процесу та задовольняє соціально-побутові потреби викладачів та здобувачів ДВНЗ «ХДАУ».

Експертна комісія перевірила оригінали документів, які засвідчують право на використання навчальних приміщень ДВНЗ «ХДАУ». Згідно з ними загальна площа приміщень складає 53961,8 м². Загальна площа навчальних приміщень – 27152,1 м², що становить 12,48 м² навчальної площі на одного здобувача та відповідають технічним вимогам. Показники матеріально – технічного та інформаційного забезпечення університету наведені в розділі 3.4 акредитаційної справи.

Здобувачі вищої освіти Державного вищого навчального закладу «Херсонський державний аграрний університет» навчаються у 5 навчальних корпусах загальною площею 34681 м² і проживають у 5 гуртожитках, (житлова площа яких складає 17346, 8 м²), що дає можливість 100 % забезпечення гуртожитком, які відповідають існуючим санітарним нормам СНП 42-121-4719-88.

До матеріально-технічної бази університету, окрім навчальних корпусів і гуртожитків, входять наукова бібліотека з читальними залами загальною площею 1050 м² (у тому числі 93,6 м² – читальна зала); три спортивних зали загальною площею 1347,7 м²; стадіон площею 6400 м², їдальня, 3 буфети; актові зали площею 612 м², водна станція на р. Дніпро площею 471 м²; три проблемні науково-дослідні лабораторії, три музеї, полігон механізації і охорони праці, відокремлений структурний підрозділ база відпочинку «Колос» на березі Чорного моря.

Державні вимоги щодо створення безперешкодного життєвого середовища для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення реалізуються в ДВНЗ «ХДАУ» згідно наказу № 213/б.і від 20.11.2017 р. «Про проведення обстеження будівель ДВНЗ «ХДАУ» щодо виконання вимог Плану заходів з реалізації Національної стратегії у сфері прав людини».

Лекційні аудиторії, навчальні кабінети та лабораторії, що використовуються в освітньому процесі здобувачів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерії» оснащені сучасними технічними засобами навчання та електронними засобами зв'язку, до складу якого входять два комп'ютерних класи з 23 посадковими місцями з доступом до мережі Internet. Для забезпечення освітнього процесу використовуються комп'ютерні програми (Microsoft Excel, Microsoft Access), п'ять мобільних мультимедійних комплексів з доступом до Internet, локальної мережі наукової бібліотеки університету, що забезпечує їх одночасне використання в навчальних аудиторіях на 60 %.

В освітньому процесі задіяні спеціалізовані кабінети і лабораторії, які були перевірені експертами:

- Лабораторія якості молока і молочної продукції головний корпус, ауд. № 28 (60 м²), яка оснащена термостатом ТС-1/80 СПУ, витяжною шафою, редуктазником, водяною банею VL-32, установкою для титрування, центрифугою, білкоміром БМЦ – 1, редуктазником Р-2, вагами електронними FEN-600, вагами ВЛКТ-500, вагами маслопробними СМП-84, апаратом Сокслета, мікроскопом МБС-2, аналізатором молока АМ-2, стерилізатором, пробовідбірником масла, сепаратором «Мотор Сич СЦМ», муляжами сирів і молочної продукції.

- Навчальна лабораторія технохімічного контролю продуктів харчування головний корпус, ауд. 11 (55,43 м²), яка оснащена фотоелектроколометром КФК-2, вагами технічними ВЛТК-500, центрифугою ОПН-8, обладнанням для титрування, водяною банею LM-2, мікроскопами XS 2610, термостатом сухоповітряним, шафою сушильною TERMOLAB 24/350, хімічним посудом і реактивами, столом лабораторним, шафою витяжною.

- Навчальна лабораторія контролю якості та безпеки харчової продукції головний корпус, ауд. № 75 (42,0 м²), яка оснащена апаратом Коха, автоклавом лабораторним, набором хімреактивів для ветсанекспертизи м'яса, банею водяною LM-2, термостатом ТС-1/80 СПУ, вагами технічними ВЛТК-500, вагами електронними FEN-600, холодильником, центрифугою ОПН-8, термостатом ТС 80-112, мікроскопами XS 2610 та трьома рН-метрами.

- Навчальна лабораторія кулінарної етнології та фізіології і гігієни харчування головний корпус, ауд. № 74 (42 м²), яка оснащена м'ясорубкою електричною, термостатом сухоповітряним, вагами ВЛТК-500, комплектом лабораторного обладнання, мультимедійним проектором, мікроскопами XS 2610, вагами електронними FEN-600, компресоріумом, плитою електричною.

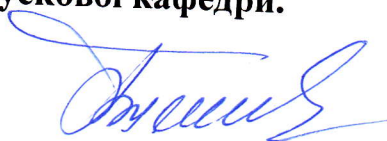
Територія, будівлі та приміщення університету відповідають діючим вимогам законодавства у сфері пожежної і техногенної безпеки, цивільного захисту, контролю за діяльністю та відповідають умовам безпечної експлуатації.

Таким чином приміщення для проведення навчального процесу повністю відповідають ліцензійним вимогам і вимогам ДБН.2.2.3-97 «Громадські будівлі та споруди».

Висновок: матеріально-технічна база Державного вищого навчального закладу «Херсонський державний аграрний університет» відповідає чинним вимогам до надання освітніх послуг у сфері вищої освіти. Оснащення спеціалізованих кабінетів кафедри «Інженерії харчового виробництва» дозволяє проводити навчальний процес підготовки здобувачів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» на достатньому рівні.

Експертна комісія рекомендує продовжити роботу щодо оновлення матеріально-технічної бази випускової кафедри.

Голова експертної комісії



Л.В. Пешук

7. Якість підготовки здобувачів вищої освіти

7.1 Показники успішності

Відповідно до навчального плану підготовки бакалаврів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» здійснюється підсумковий контроль знань здобувачів. Для перевірки якості знань викладачі мають всі необхідні матеріали: комплексні контрольні роботи, тестові завдання, екзаменаційні білети, критерії оцінювання знань.

Експертною комісією перевірено результати контролю знань за відомостями екзаменаційних сесій, які засвідчують, що здобувачам надається достатній рівень теоретичних знань і практичних навичок з дисциплін навчального плану. Показники успішності за результатом екзаменаційної сесії (7 семестру) склали абсолютну успішність - 100,0 %, якість – 80,77 %.

Рівень підготовки здобувачів оцінено на підставі результатів виконання здобувачами вищої освіти комплексних контрольних робіт (ККР), результатів екзаменаційної сесії, звітів з виробничої практики, курсових робіт та проектів.

У період роботи експертної комісії згідно розкладу, затвердженого ректором ДВНЗ «ХДАУ» було проведено виконання ККР за такими дисциплінами: філософія; безпека життєдіяльності та основи охорони праці; стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю; технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби.

До виконання комплексних контрольних робіт були залучені здобувачі 4 курсу, у кількості 12 осіб, денної форми навчання, які навчаються за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія». Один здобувач Малишак С.С. відрхований за невиконання вимог навчального плану та графіку навчального процесу згідно наказу № 150 від 15.05.2019 р. Варіанти ККР, які представлені кафедрою «Інженерії харчового виробництва», відповідають встановленим вимогам, їх зміст дає змогу визначити рівень здобутих навичок та вмінь здобувачами вищої освіти з програмного матеріалу конкретної дисципліни, здобувачі виконували ККР впродовж 2 академічних годин. Результати виконання ККР оцінювали згідно з розробленими критеріями.

Комісія перевірила показники успішності, що наведені в акредитаційній справі і встановила об'єктивність оцінки знань здобувачів.

7.2 Контрольні вимірювання залишкових знань здобувачів вищої освіти

Експерти ознайомилися з матеріалами результатів виконання здобувачами комплексних контрольних робіт під час самоаналізу. Структура і зміст ККР відповідають встановленим вимогам. Завдання містять програмні матеріали з дисциплін, що вивчались. Згідно затвердженого графіку проведення комплексних контрольних робіт здобувачами вищої освіти за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» були здійснені заміри знань з навчальних дисциплін різних циклів, а саме: цикл загальної підготовки «Філософія» 28.05.2019 р., цикл фундаментальної підготовки «Безпека

життєдіяльності та охорона праці» 28.05.2019 р., цикл професійної підготовки «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю» 29.05.2019 р., «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби» 29.05.2019 р. Результати перевірки експертами виконання здобувачами комплексних контрольних робіт характеризувались такими показниками: з циклу загальної підготовки абсолютна успішність склала 100 %, якість навчання – 58,33 %; з циклу фундаментальної підготовки абсолютна успішність склала 100 %, якість навчання – 91,67 %; з циклу професійної підготовки відповідно 100 % та 75,0 %.

Для перевірки рівня знань здобувачів експертна комісія використовувала пакети ККР, розроблені викладачами ДВНЗ «ХДАУ». Результати контрольних замірів залишкових знань здобувачів наведені в додатку А.

Комісія підтверджує результати перевірки замірів залишкових знань здобувачів за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» з дисциплін, які подані у зведеній відомості і констатує, що абсолютна успішність виконаних ККР з всіх циклів підготовки становить – 100 %, якість навчання – 75, 0 %, що відповідає встановленим вимогам до акредитації.

7.3 Якість курсових робіт та проектів

Навчальним планом підготовки здобувачів передбачено виконання курсових проектів з дисциплін «Теоретичні основи технологій харчових виробництв» (абсолютна успішність 100 %, якість 69,23 % і середній бал 4,0), «Технологія м'яса, м'ясних продуктів та риби» (абсолютна успішність 100 %, якість 76,92 % і середній бал 3,62), «Технологічне обладнання харчової промисловості» (абсолютна успішність 100 %, якість 84,62 % і середній бал 4,15), «Процеси та апарати харчових виробництв» (абсолютна успішність 100 %, якість 61,54 % і середній бал 3,77) та проведення 3 практик: навчальної (другий семестр 3 кредити ЄКТС, 4 семестр 2 кредити ЄКТС); виробничої (6 семестр 5 кредитів ЄКТС).

Абсолютна успішність захисту курсових проектів 100 %. Експертами вибірково перевірено 20 % загальної кількості проектів, а саме по 2 проекти з кожної дисципліни та 6 звітів з виробничої практики (46 % від загальної кількості здобувачів).

Перевірка експертною комісією якості виконання курсових робіт та проектів підтвердили їх перспективність, відповідність сучасним проблемам в галузі харчової промисловості, але необхідно акцентувати увагу на доцільність проведення контролю безпеки продукції згідно вимог НАССР, а графічна частина у курсових проектах повинна містити три листи формату А1, в яких необхідно відобразити компонування виробничих приміщень з розташуванням обладнання цехів відповідно до завдання.

Комісія перевірила якість звіту з виробничої практики здобувачів першого (бакалаврського) рівня, щодо повноти відображення у звітах основних програмних питань практики, насиченості звіту інформаційним матеріалом,

зроблених висновків і пропозицій. Об'єктивність оцінок щодо курсових проектів та звітів підтверджується несуттєвою розбіжністю.

Направлення здобувачів на практику оформлено наказом по університету, де визначені терміни проведення, підприємства та установи на яких проводиться практика. Аналіз перевірених експертами звітів з практики дозволило зробити комісії висновок щодо їх відповідності програмі практики та об'єктивності оцінок. Розбіжність в оцінках в межах нормативу.

Висновок. Експертна комісія констатує, що якість підготовки здобувачів напряму підготовки 6.050701 «Харчові технології та інженерія» відповідає Ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг та Державним вимогам щодо акредитації.

8. Перелік рекомендацій контролюючих органів та заходи щодо їх впровадження

Державний вищий навчальний заклад «Херсонський державний аграрний університет» здійснює підготовку бакалаврів з напряму підготовки 6.051701 "Харчові технології та інженерія" галузі знань 0517 "Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції", згідно ліцензії (відомості про право здійснення освітньої діяльності у сфері вищої освіти) наказом МОН №1683-л від 03.07.2015 року.

Наразі Державний вищий навчальний заклад «Херсонський державний аграрний університет» проходить первинну акредитацію напряму підготовки 6.051701 "Харчові технології та інженерія" галузі знань 0517 "Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції". Тому зауважень (приписів) контролюючих державних органів, а також претензій юридичних і фізичних осіб, щодо надання освітньої послуги університетом здобувачам із напряму підготовки 6.051701 "Харчові технології та інженерія" не було.

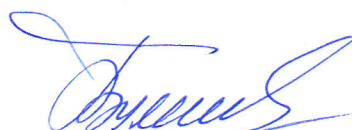
8.1 Загальні висновки та пропозиції

Експертна комісія відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 07.05.2019 р. № 454-л у період з 28 по 30 травня 2019 року проводила акредитаційну експертизу напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» з галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» у Державному вищому навчальному закладі «Херсонський державний аграрний університет». На підставі поданих на акредитацію матеріалів безпосередньо в закладі освіти, комісія дійшла таких висновків:

- робота з підготовки здобувачів вищої освіти напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти здійснюється на належному рівні;

- акредитаційні матеріали, подані на розгляд експертної комісії, представлені в повному обсязі;

Голова експертної комісії



Л.В. Пешук

- стан кадрового, матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення освітнього процесу, соціальна інфраструктура загалом відповідають встановленим вимогам щодо заявленого рівня підготовки;
- навчальний план, робочі програми дисциплін, методичне забезпечення освітнього процесу, рівень та якість знань здобувачів відповідають встановленим кваліфікаційним вимогам;
- результати перевірки комплексних контрольних робіт, курсових проектів, звіту з виробничої практики відповідають встановленим вимогам;
- навчальний заклад спроможний здійснювати освітню діяльність, пов'язану з підготовкою здобувачів вищої освіти напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» галузь знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.

На підставі проведеної акредитаційної експертизи експертна комісія відзначила, що вимоги до акредитації напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» за зазначеним першим (бакалаврським) рівнем витримані та гарантують якість державної освіти.

Разом з тим, експертна комісія рекомендувала керівництву університету.

1. Активізувати роботу з формуванням інтерактивних навчально-методичних комплексів дисциплін, що сприятиме активізації освітнього процесу та підвищення мотивації здобуття знань здобувачами.

2. Посилити інтеграцію з виробництвом, звернути увагу на необхідність підвищення кваліфікації не лише в навчальних закладах (43,7 % викладачів пройшли підвищення кваліфікації у НУБіП), а й на підприємствах для вдосконалення професійної майстерності, а також через аспірантуру та докторантуру.

3. Продовжити роботу з підготовки та публікації статей у фахових наукових виданнях та у виданнях, що входять до міжнародних наукометричних баз із тематики дисциплін, які забезпечують формування фахових компетентностей здобувачів вищої освіти, а також приймати участь у міжнародних проектах.

4. Вдосконалити роботу з методичного супроводу курсового проектування за рахунок сучасних літературних джерел, вимог щодо якості та безпечності продукції (принципів НАССР), поліпшення графічного відображення технологічних процесів харчових продуктів, зазначених у завданні конкретних курсових проектів.

5. Рекомендувати вдосконалювати матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу сучасним обладнанням, тест-системами та реактивами для підвищення якості підготовки здобувачів, які відповідають міжнародним стандартам освіти.

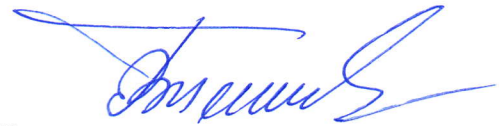
6. Підвищити ефективність наукової роботи здобувачів вищої освіти, враховуючи інтеграцію освітньої системи України до Європейського освітньо-наукового простору, для обґрунтування та реалізації новітніх технологій

переробки сільськогосподарської сировини, а також вдосконалення освітньої, методичної та інформаційної їх підготовки.

Висновок: подані експертній комісії оригінали документів, що характеризують Державний вищий навчальний заклад «Херсонський державний аграрний університет», підтверджують можливість навчального закладу забезпечити підготовку здобувачів вищої освіти напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія», формування контингенту здобувачів вищої освіти за зазначеним напрямом підготовки, що здійснюється відповідно чинному законодавству без порушень.

Голова експертної комісії:

завідувач кафедри технології
м'яса і м'ясних продуктів
Національного університету харчових
технологій, доктор сільськогосподарських
наук, професор



Л.В. Пешук

Член експертної комісії:

професор кафедри біохімії, мікробіології
та фізіології харчування
Одеської національної академії харчових технологій,
доктор технічних наук



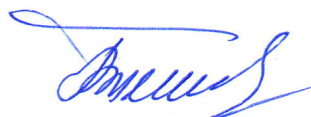
Л.М. Пилипенко

З експертними висновками ознайомлений:

Ректор Державного вищого навчального
закладу «Херсонський державний
аграрний університет»,
доктор економічних наук, професор




Ю.Є. Кирилов

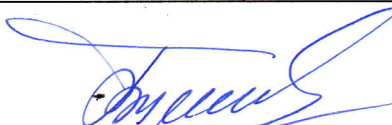


ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ

дотримання кадрових і технологічних вимог щодо матеріально – технічного, навчально – методичного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти
Державного вищого навчального закладу «Херсонський державний аграрний університет»
з напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1	2	3	4
КАДРОВІ ВИМОГИ			
Започаткування провадження освітньої діяльності			
1. Наявність у закладі освіти підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку студентів	+	+	-
2. Наявність у складі підрозділу чи кафедри відповідальних за підготовку студентів, тимчасової робочої групи (проектної) групи з науково-педагогічних працівників, на яку покладено відповідальність за підготовку студентів за певною спеціальністю	три особи, що мають науковий ступінь та/або вчене звання	1 доктор технічних наук, 2 кандидата технічних наук	-
3. Наявність у керівника проектної групи (гаранта освітньої програми):			
1) наукового ступеня та / або вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю	+	+	-
2) наукового ступеня та вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю			
3) стажу науково – педагогічної та/ або наукової роботи не менше як 10 років.	+	+	-
Провадження освітньої діяльності			
4. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково- педагогічними (науковими) працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			
1) які мають науковий ступінь та/або вчене звання	50	96,55	+ 46,55
2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора	10	27,6	+ 17,6
3) як мають науковий ступінь доктора наук та вчене звання			
5. Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей, науково – педагогічними (науковими) працівниками, які є визнаними професіоналами з досвідом роботи за фахом (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин) :			
1) дослідницької, управлінської, інноваційної або творчої роботи за фахом			

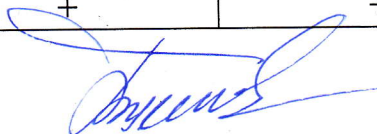
Голова експертної комісії



Л.В. Пешук

2) практичної роботи за фахом	10	35	+ 25
6) Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового курівництва курсовими, дипломними роботами (проектами), дисертаційними дослідженнями науко – педагогічними (науковими) працівниками, рівень наукової та професійної активності кожного з яких засвідчуються виконанням за останні п'ять років не менше чотирьох видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов.	підпункти 1-18 пункту 5 приміток	останні п'ять років не менше чотирьох умов, зазначених у підпунктах 1—18 пункту 5 приміток	-
7. Наявність випускової кафедри із спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної або спорідненої науково – педагогічної спеціальності:			
1) з науковим ступенем доктора наук та вченим званням			
2) з науковим ступенем та вченим званням			
3) з науковим ступенем або вченим званням	+	+	-
8. Наявність трудових договорів (контрактів) з усіма науково – педагогічними працівниками та/або наказів про прийняття їх на роботу	+	+	-
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ ЩОДО МАТЕРІАЛЬНО – ТЕХНІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ			
Започаткування провадження освітньої діяльності			
1. Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів (кв. м. на одну особу для фактичного контингенту студентів та заявленого обсягу з урахуванням навчання за змінами)	2,4	12,48	+ 10,08
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання навчальних аудиторій (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	30	+ 60	+ 30
3. Наявність соціально – побутової інфраструктури:			
1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	-
2) пунктів харчування	+	+	-
3) актового чи концертного залу	+	+	-
4) спортивного залу	+	+	-

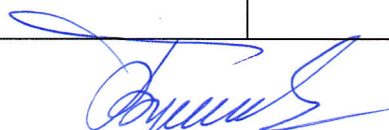
Голова експертної комісії



Л.В. Пешук

5) стадіону та / або спортивних майданчиків	+	+	-
6) медичного пункту	+	+	-
4. Забезпеченість студентів гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	100	+30
Проведення освітньої діяльності			
5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	-
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ ЩОДО НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ			
Започаткування проведення освітньої діяльності			
1. Наявність опису освітньої програми	+	+	-
2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	-
Проведення освітньої діяльності			
3. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
4. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
5. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	-
6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації студентів	+	+	-
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ ЩОДО ІНФОРМАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ			
Започаткування проведення освітньої діяльності			
1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді.	не менш як чотири найменувань	5	+1
2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого	+	+	-

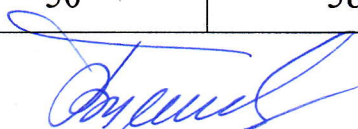
Голова експертної комісії



Л.В. Пешук

профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)	-		
Проведення освітньої діяльності			
3. Наявність офіційного веб – сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структуру, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня/ освітньо – наукова/ видавнича/ атестаційна (наукових кадрів) діяльність, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація)	+	+	-
4. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить навчально – методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, у тому числі в системі дистанційного навчання (мінімальний відсоток навчальних дисциплін)	60	75	+15
ЯКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ РІЗНИХ ОСВІТНЬО-КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РІВНІВ			
1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	-
1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	-
1.3. Чисельність науково-педагогічних (педагогічних) працівників, які обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, які займаються вдосконаленням навчально – методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	-
2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше, %			
2.1. Рівень знань студентів з циклу загальної підготовки:			
2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+ 10
2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	58,33	+8,33

Голова експертної комісії

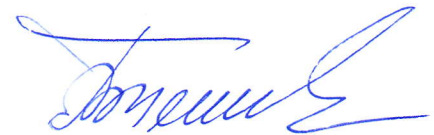


Л.В. Пешук

2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	58,33	+8,33
2.2. Рівень знань студентів з циклу професійної підготовки:			
2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	75	+25
3. Організація наукової роботи			
3.1. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	+	+	-
3.2. Участь студентів у науковій роботі (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	+	+	-

Голова експертної комісії:

завідувач кафедри технології
м'яса і м'ясних продуктів
Національного університету харчових
технологій, доктор сільськогосподарських
наук, професор



Л.В. Пешук

Член експертної комісії:

професор кафедри біохімії, мікробіології
та фізіології харчування
Одеської національної академії харчових технологій,
доктор технічних наук



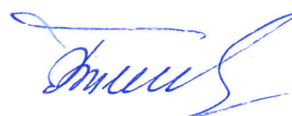
Л.М. Пилипенко

З експертними висновками ознайомлений:

Ректор Державного вищого навчального
закладу «Херсонський державний
аграрний університет»,
доктор економічних наук, професор




Ю.Є. Кирилов



Додаток А
Таблиця 1

Результати освітньої діяльності здобувачів напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

Найменування дисциплін за якими проводиться контроль	К-ть осіб		З'явилися на ККР		3 нх одержали оцінки						Абсолютна успішність, %	Якість успішності, %	Середній бал		
	осіб	%	осіб	%	«5»		«4»		«3»					«2»	
					осіб	%	осіб	%	осіб	%				осіб	%
3 циклу загальної підготовки															
Філософія	12	100	12	100	-	-	7	58,33	5	41,66	-	-	100	58,33	3,58
Всього за циклом:	12	100	12	100	-	-	7	58,33	5	41,66	-	-	100	58,33	3,58
3 циклу фундаментальної підготовки															
Безпека життєдіяльності та охорона праці	12	100	12	100	1	8,33	10	83,33	1	8,33	-	-	100	91,67	4,00
Всього за циклом:	12	100	12	100	1	8,33	10	83,33	1	8,33	-	-	100	91,67	4,00
3 циклу професійної підготовки															
Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	12	100	12	100	1	8,33	10	83,33	1	8,33	-	-	100	91,67	4,00
Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	12	100	12	100	1	8,33	6	50,00	5	41,67	-	-	100	58,33	3,67
Всього за циклом:	24	100	24	100	2	8,33	16	66,67	6	25,00	-	-	100	75,00	3,83
Всього:	48	100	48	100	3	6,25	33	68,75	12	25,00	-	-	100	75,00	3,81

Голова експертної комісії

Член експертної комісії

Ректор ДВНЗ «ХДАУ»

Голова експертної комісії

Л.В. Пешук
Л.М. Пилипенко
Ю.С. Кирилов

Л.В. Пешук