

ЕКСПЕРТНИЙ ВИСНОВОК

**первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми
"Технології зберігання, консервування та переробки м'яса"
із спеціальності 181 "Харчові технології"
галузі знань 18 "Виробництво та технології"
за другим (магістерським) рівнем вищої освіти
в Національному університеті біоресурсів і природокористування України**

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 9 серпня 2001 р. №978 "Про затвердження "Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах", з метою проведення первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса" із спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" за другим (магістерським) рівнем вищої освіти в Національному університеті біоресурсів і природокористування України та наказу Міністерства освіти і науки України від 21.11.2018 р., №2010-л експертна комісія у складі:

Голова комісії: Пивоваров Павло Петрович – професор кафедри технології харчування Харківського державного університету харчування і торгівлі, доктор технічних наук, професор;

Член комісії: Бурак Валентина Геннадіївна – завідувач кафедри інженерії харчового виробництва Херсонського державного аграрного університету, кандидат технічних наук, доцент

у період з 26 по 28 листопада 2018 року розглянула подані матеріали та провела акредитаційну експертизу провадження освітньої діяльності в Національному університеті біоресурсів і природокористування України (надалі НУБіП України), пов'язану з підготовкою здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса" із спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" на другому (магістерському) рівні вищої освіти. У ході експертизи комісія перевірила та проаналізувала подані матеріали стосовно фактичного стану кадрового, навчально-методичного, матеріально-технічного, інформаційного забезпечення, якісних характеристик підготовки фахівців, внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності закладу вищої освіти та його відповідність установленим законодавством вимогам.

За результатами перевірки встановлено:



1. ДОСТОВІРНІСТЬ ІНФОРМАЦІЇ, ПОДАНОЇ НАЦІОНАЛЬНИМ УНІВЕРСИТЕТОМ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ ДО МІНІСТЕРСТВА ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Експертна комісія ознайомила з оригіналами основних установчих документів в Національному університеті біоресурсів і природокористування України.

Національний університет біоресурсів і природокористування України (НУБіП України) є провідним вищим аграрним закладом освіти України. Історія НУБіП України бере свій початок від сільськогосподарського відділення, яке було відкрите 30 вересня 1898 р. у Київському політехнічному інституті і трансформувалось в 1918 р. у сільськогосподарський (агрономічний) факультет. На базі цього факультету в 1922 році у структурі КПІ було створено Київський сільськогосподарський інститут (КСГІ), який з 1923 року став самостійним вищим навчальним закладом.

У 1930–1934 рр. на базі Київського сільськогосподарського інституту сформувалися і розпочали свою діяльність Київський агрономічний інститут, Київський агроінженерний інститут цукрової промисловості та Агроекономічний інститут, які було згодом реорганізовано в самостійні науково-дослідні інститути та факультети.

У 1954 р. Київський сільськогосподарський інститут було об'єднано з Українським лісогосподарським інститутом в єдиний навчальний заклад – Українську сільськогосподарську академію.

Київський лісогосподарський інститут розпочав свою історію в 1840 р. з лісного факультету Інституту сільського господарства і лісівництва в Маримонті (Польща), який згодом (1862 р.) перебазувався до м. Новоолександрії (тепер м. Пулави). На початку Першої світової війни (1914 р.) Новоолександрійський інститут сільського господарства і лісівництва переведено до м. Харкова, який з 1921 р. став Харківським інститутом сільського господарства і лісівництва. У 1930 р. лісовий факультет Харківського СГІ об'єднали з лісоінженерним факультетом Київського СГІ в результаті утворився Український лісотехнічний інститут, який в цьому ж році було реорганізовано в Київський лісогосподарський інститут.

У 1956–1962 рр. Українська сільськогосподарська академія входила до складу Української академії сільськогосподарських наук як її навчальна частина.

У 1957 р. в її структуру введено Київський ветеринарний інститут, що бере свій початок з ветеринарного факультету КПІ (1920 р.), виділеного у 1921 році у самостійний вищий навчальний заклад – Київський ветеринарно-зоотехнічний інститут, з якого у 1930 р. виокремився Київський ветеринарний інститут.

З 1962 р. Українська сільськогосподарська академія перейшла в підпорядкування Міністерства сільського господарства СРСР.

У 1982 р. при Українській сільськогосподарській академії була створена Вінницька філія, яку в 1991 році перетворено в самостійний інститут (тепер Вінницький національний аграрний університет).

У 1985–1990 рр. Українська сільськогосподарська академія надавала допомогу та координувала діяльність щодо створення сільськогосподарського інституту в м. Пномпень (Камбоджа).

На базі Української сільськогосподарської академії у серпні 1992 р. створено Український державний аграрний університет, якому постановою Верховної Ради України від 29 липня 1994 р. № 158 надано статус національного. З того часу він іменувався Національний аграрний університет (НАУ) і, згідно з постановою Кабінету Міністрів України № 387 від 1 червня 1995 р., перебував у функціональному управлінні Кабінету Міністрів України.

Постановами Кабінету Міністрів України від 23 квітня 1996 р. № 448 та від 29 травня 1997 р. № 526 до складу НАУ передано Ніжинський (Чернігівська обл.) та Бережанський (Тернопільська обл.) агротехнічні коледжі, Ірпінський економічний технікум, Боярський, Немішаївський (Київська обл.) сільськогосподарські технікуми, а пізніше Заліщицький сільськогосподарський технікум (Тернопільська обл.), Кримський агротехнологічний університет, Прибрежненський аграрний коледж, Кримський технікум гідромеліорації та механізації сільського господарства, Кримський агропромисловий коледж, Бахчисарайський будівельний технікум, науково-дослідне господарство «Комунар», науково-дослідний племінний птахівничий завод ім. Фрунзе (АР Крим), Бобровицький аграрно-економічний технікум (Чернігівська обл.) із збереженням за ними права юридичної особи. У 1999 році Ірпінському та Немішаївському технікумам за результатами акредитації було надано статус коледжів, а у 2000 р. Ніжинському та Бережанському коледжам – статус інститутів.

Указом Президента України від 14 грудня 2000 р. № 1338 «Питання Національного аграрного університету» та Постановою Кабінету Міністрів України від 1 березня 2001 р. № 202 «Про Національний аграрний університет» НАУ отримав статус державного самоврядного (автономного) вищого навчального закладу та ряд інших повноважень.

Наказом ректора НАУ №80 від 2.03.2001 року змінено назву Заліщицького технікуму на Заліщицький державний аграрний коледж ім. Є. Храпливого НАУ. У 2004 році Боярський сільськогосподарський технікум Національного аграрного університету наказом ректора № 360 від 16.07.2004 року реорганізовано в Боярський коледж екології і природних ресурсів Національного аграрного університету. Наказом № 22 20.01.2005 року створено відокремлений структурний підрозділ НАУ – «Боярський коледж екології і природних ресурсів».

Розпорядженням Кабінету Міністрів України від 02.10.2003 р. № 584-р в складі Національного аграрного університету утворено Українську лабораторію якості і безпеки продукції агропромислового комплексу.

На підставі розпорядження Кабінету Міністрів України від 28.07.2004 р. № 517-р., спільного наказу Міністерства аграрної політики України та

Національного аграрного університету від 18.08.2004 р. № 304/377 створено Південний філіал «Кримський агротехнологічний університет» Національного аграрного університету (АР Крим, м. Сімферополь, смт. Аграрне) як структурний підрозділ з окремими правами юридичної особи на базі Кримського державного агротехнологічного університету, що ліквідується разом із його структурними підрозділами (Орден Трудового Червоного Прапора агропромисловий коледж, Бахчисарайська філія Орден Трудового Червоного Прапора агропромислового коледжу, Прибрежненський технікум, технікум гідромеліорації та механізації сільського господарства).

Згідно з розпорядженням Кабінету Міністрів України від 14.02.2007 р. № 47-р «Про реорганізацію Мукачівського державного аграрного коледжу» Мукачівський державний аграрний коледж було приєднано до Національного аграрного університету.

Згідно з постановою Кабінету Міністрів України від 27.08.2008 р. № 742 було утворено Український навчально-науковий інститут інформаційного і телекомунікаційного забезпечення агропромислової та природоохоронної галузей економіки як відокремлений структурний підрозділ Національного аграрного університету.

Для розширення навчальної, дослідницької та інноваційної діяльності Національного аграрного університету з метою задоволення потреб агропромислової, природоохоронної та інших галузей економіки, а також враховуючи необхідність адаптації такої діяльності до вимог міжнародних організацій дослідницьких університетів Постановою Кабінету Міністрів України від 30 жовтня 2008 р. № 945 Національний аграрний університет перейменовано в Національний університет біоресурсів і природокористування України (НУБіП України).

Цією ж постановою затверджено склад наглядової ради університету і внесено зміни та доповнення до його Статуту. Університет відповідно до статусу вищих навчальних закладів має IV рівень акредитації, є закладом дослідницького типу, який провадить освітню, науково-дослідну, науково-інноваційну, навчально-виробничу та інформаційно-консультаційну діяльність, спрямовану на розроблення сучасних проблем науки про життя і навколишнє природне середовище, використання, відтворення та збалансований розвиток біоресурсів наземних і водних екосистем, запровадження новітніх природоохоронних агро- і біотехнологій, технологій відродження безпечності та родючості ґрунтів, енергозберігаючих агротехнологій, екологічного і правового менеджменту в сільській місцевості, здійснення моніторингу і контролю за дотриманням стандартів, якістю і безпекою сільськогосподарської продукції, продуктів її переробки та довкілля.

У 2015 році змінилася структура університету. Нині до складу університету входять 3 навчально-наукових інститути (ННІ енергетики, автоматики і енергозбереження, ННІ лісового і садово-паркового господарства, ННІ післядипломної освіти) та 13 факультетів, де сьогодні здійснюється підготовка бакалаврів за 36 спеціальностями та 55 освітніми програмами, що забезпечує кадрову потребу фахівців АПК.

Постановою Кабінету Міністрів України від 03.02.2010 р. № 76 Національний університет біоресурсів і природокористування України підтвердив статус самоврядного (автономного) дослідницького національного університету

Структурні підрозділи Національного університету біоресурсів і природокористування України: інститути, центри, факультети, позабазові структурні підрозділи

З метою використання інтелектуального багажу науково-педагогічного персоналу НУБіП України, розширення напрямів наукової і навчальної діяльності та для координації науково-дослідних, дослідно-конструкторських, технологічних робіт, інформаційно-консультативного і сервісного забезпечення галузей з виробництва продовольства, та з метою підсилення навчальної, наукової та інноваційної складових в університеті щодо якості біоресурсів і безпеки життя та на підставі рішення вченої ради та наказу ректора від 16 лютого 2001 р. № 15 та перейменованій на підставі рішення вченої ради університету протокол № 9 від 29.04.2010 р. було створено **факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК.**

До складу факультету входять 3 кафедри, 5 навчальних лабораторій та 4 навчально-науково-виробничих лабораторій.

Факультет здійснює підготовку висококваліфікованих фахівців за ОС «Бакалавр» та «Магістр» для харчової та переробної галулей та з питань якості, стандартизації та сертифікації продукції АПК України.

Концепція освітньої діяльності факультету полягає в наступних засадах: професійне управління питаннями якості, безпеки, стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції в період її виробництва, транспортування, переробки, зберігання і реалізації; створення екологічно-безпечних технологій виробництва, переробки та зберігання продукції АПК; створення сучасних методів управління якістю та безпекою сировини та харчових продуктів; розширення використання альтернативних видів сировини та енергоносіїв для одержання харчових продуктів; розробка, удосконалення та введення у практику наукових методів та інноваційних технологій, які б забезпечували виробництво якісної та безпечної продукції; адаптація навчальних планів і програм підготовки фахівців до умов майбутньої діяльності; підготовка висококваліфікованих фахівців з харчових технологій та якості, стандартизації і сертифікації продукції АПК.

Зусилля вчених факультету спрямовані на проведення фундаментальних досліджень та прикладних наукових та науково-технічних розробок в області новітніх наукоємних технологій на основі прогнозування хімічних модифікацій харчових нутрієнтів, вивчення сучасного хімічного складу сільськогосподарської сировини та його змін в процесі перероблення сировини та виготовлення харчових продуктів; обґрунтування технологічних параметрів виробництва, розроблення нормативних і технологічних документів для забезпечення промислового виробництва харчових продуктів.

Мобільний завод для виробництва дизельного біопалива з рослинних олій, розроблений пройшов державні приймальні випробування і ефективно

працює у м. Хмельницькому. Паливо відповідає вітчизняним і європейським стандартам.

Науковці кафедр факультету творчо співпрацюють з науково-дослідними установами України, НАН України та НААН України, підтримують тісні зв'язки із спорідненими навчальними закладами України, країн Європейського Союзу та СНД.

Факультет також приймає активну участь у ряді міжнародних проектів і зарекомендував себе як професійний та надійний партнер. Серед проектів слід виділити: співпраця з компанією «Scanflavour» (Данія); взяття участі у рамках міжнародної співпраці з компанією «Могунція-Україна»; взяття участі у Міжнародному тренінгу по функціональним інгредієнтам з компанією INWAKO, Польща, з Концерном «BearsFoodIngredients»; беруть участь у проекті Дніпропетровської торгово-промислової палати “Практичні аспекти співпраці з ЄС” спільно з Посольством Великобританії.

Науковцями факультету започатковано проведення в навчальному процесі підготовки магістрів «Майстер-класів» провідних компаній, експертів, виробників та закордонних вчених: концерн TŰVSŰD компанія TechnicalManagementService, «Могунція-Інтерус», «Scanflavour» та ін.

Нині факультет створює найсучаснішу матеріальну базу для навчального процесу студентів, для виконання магістерських і аспірантських програм і для практичної підготовки майбутніх спеціалістів у навчально-дослідних господарствах університету.

Національний університет біоресурсів і природокористування України є головним навчально-методичним центром аграрної освіти України.

Впровадження наукових розробок у виробництво здійснюється шляхом:

- передачі Міністерству аграрної політики та продовольства України, Міністерству освіти і науки України, іншим міністерствам, відомствам та організаціям науково-виробничих і науково-методичних рекомендацій з питань розвитку агропромислового та природоохоронного комплексу держави;
- участь у розробці проектів законів України та інших нормативно-правових актів, що регламентують діяльність агропромислового виробництва;
- передачі окремим корпораціям, установам, організаціям права на використання об'єктів права інтелектуальної власності;
- апробації розробок вчених університету у навчально-наукових виробничих центрах НУБіП України.

Наукові розробки вчених університету є вагомим внеском у розвиток агропромислового комплексу країни. Виконання широкого спектру досліджень у галузях фундаментальних наук, сільського, лісового і водного господарства, ветеринарної медицини, охорони довкілля тощо забезпечують понад 2913 науково-педагогічних працівників, які проводять наукові дослідження, 428 – доктори наук і професори, 1850 – кандидати наук і доценти. Серед науковців: 2 – Герої України, 39 – академіків та членів-кореспондентів НАН України і НААН України, 51 – член громадських академій, 22 – заслужені діячі науки і техніки України, 45 – заслужених працівників вищої школи і освіти, сільського

господарства, культури України, 17 – лауреатів державних премій України. У виконанні досліджень також беруть участь 26 докторантів, 590 аспірантів, понад 50 працівників науково-дослідних станцій та навчально-дослідних господарств.

Пріоритетність наукових досліджень університету підтверджена отриманими за останні десять років 2463 авторськими свідоцтвами і патентами на винаходи. За цей період у виробництво впроваджено 1147 наукових розробок учених університету.

Здобутки вчених університету постійно представляються на міжнародних сільськогосподарських виставках-ярмарках і щорічних міжнародних виставках навчальних закладів освіти.

Також Національний університет біоресурсів і природокористування України є базою для проведення багатьох міжнародних і вітчизняних конференцій, симпозіумів, конгресів, семінарів тощо.

Має свої наукові видання, у т. ч. збірник наукових праць «Науковий вісник НУБіП України» і науковий журнал «Біоресурси і природокористування», які включені до переліку фахових видань України, збірник наукових праць «Наукові праці Південного Філіалу НУБіП України «Кримський агротехнологічний університет», науково-виробничий журнал «Сучасне птахівництво», бюлетені завершених наукових розробок «Наука та інновації в НУБіП України» та «Вчені НУБіП України для АПК Київської області», електронні журнали: «Наукові доповіді Національного університету біоресурсів і природокористування України», який затверджений ВАК України як науковий фаховий журнал із сільськогосподарських, ветеринарних, біологічних і технічних наук, «Енергетика і автоматика», який затверджений ВАК України як науковий фаховий журнал з технічних наук, міжнародний електронний журнал «Біоресурси планети і якість життя», «Збірник наукових праць для студентів (слухачів) НУБіП України».

Спільно з інститутом мікробіології і вірусології ім. Д.К. Заболотного НАН України університетом видається науковий «Мікробіологічний журнал», з ПП «Видавниче представництво «Паралель» – науково-практичний журнал «Продовольча індустрія АПК».

Плідна співпраця з провідними університетами світу сприяла реформуванню системи освіти НУБіП України відповідно до ринкових відносин і адаптація її до вимог провідних університетів світу. Два університети США (штатів Айова – 1996, 2011 рр. і Луїзіана – 1998, 2009 рр.), університет м. Гент (Королівство Бельгія, 2002 р.) і університет ім. Гумбольдта (Німеччина) визнали систему освіти НУБіП України як таку, що відповідає їх вимогам. За значний внесок у справу міжнародного визнання системи освіти НУБіП України 35 професорів університетів-партнерів отримали звання «Почесний доктор НУБіП України» і 54 – звання «Почесний професор НУБіП України». У період 2006–2011 рр. були підписані Меморандуми про можливість отримання подвійного диплому НУБіП України та університетів: прикладних наук Вайєнштефан (ФРН) за програмою MBA, прикладних наук Анхальт за програмою MFA, за

магістерською програмою в галузі рослинництва Вагенінген (Нідерланди) в галузі науки про навколишнє середовище, ім. Гумбольдта.

Основними міжнародними проектами (програмами) НУБіП України є:

- спільний міжнародний проект за програмою Темпус «Навчальний план за спеціальністю «Охорона навколишнього середовища» – ENAGRA»;
- проект технічного співробітництва з ФАО (ООН) «Підтримка багатомовного офіційного веб-сайту ФАО ООН»;
- проект технічного співробітництва з ФАО (ООН) «Місія оцінки задач та потреб пов'язаних з науковими та аналітичним супроводом контролю харчової безпеки продуктів»;
- проект 7-ї Рамкової Програми (FP7) «Біоенергетика Європи»;
- проект «Інноваційний центр «Євросело – XXI століття»;
- проект «Зниження ризику катастрофічних лісових пожеж у зоні відчуження ЧАЕС» з Єльським університетом, ЄЕК ООН, Глобальним Центром моніторингу пожеж;
- спільні двосторонні програми в галузі сільського господарства та інноваційного розвитку з Національним центром продовольчої та аграрної політики США.

Випусковою кафедрою із підготовки фахівців ОС «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» є **кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів.**

Кафедра створена на підставі рішення вченої ради від 24.03.2003 р. № 8, наказу ректора університету від 23.04.2003 р. № 197 та з метою посилення технологічної підготовки студентів університету з дисциплін переробки продукції тваринництва та рибництва, що викладаються студентам університету різних спеціальностей.

Основними напрямками наукової діяльності кафедри, які визначають потребу підготовки бакалаврів та магістрів за спеціальністю «Харчові технології» є: збільшення виробництва високоякісних і нових харчових продуктів; впровадження і розвиток нових інтенсивних технологій при широкому використанні результатів фундаментальних наукових досліджень в біотехнології; реалізації сучасних технічних і технологічних рішень, які могли б забезпечити не лише зберігання, консервування і переробку продукції тваринництва та рибництва згідно з існуючими технологіями, а й значно підвищити їх технологічний рівень; розробка сучасних способів виробництва харчових продуктів на основі біотехнічної індустрії з економічно замкнутим циклом, що представляє собою промисловість цільового перетворення сировини тваринного походження в конкретні харчові продукти з специфічним апаратурним оформленням; системами контролю, управління і економічно обґрунтування згідно з потребами промисловості даного профілю; сучасні новітні технології зберігання, консервування і переробки м'яса, риби, птиці, молока і зернових продуктів, які базуються на глибоких теоретичних дослідженнях особливостей сільськогосподарської сировини, розширення

технологічних досліджень, супроводжених організацією спеціалізованих технологічних лабораторій, збільшення обсягу технологічної інформації, шляхом створення нових наукових шкіл; ресурсозберігаючі технології переробки м'яса, молока, птиці і риби у тваринницькій галузі і рибництві, які спрямовані на підвищення ефективності використання біопотенціалу фермерських господарств, одержання високоякісної продукції тваринництва.

За роки існування кафедри підготовлено 9 кандидатів наук та 1 доктора наук, співробітниками опубліковано 9 підручників та 15 навчальних посібників, 35 навчально-методичних посібників, 8 монографій, більше 500 статей, 120 методичних вказівок з дисциплін, більше 450 тез доповідей зі студентами.

Освітня діяльність університету реалізується відповідно до наступних законів та законодавчих актів України:

- Конституції України;
- Закону України «Про освіту»;
- Закону України «Про вищу освіту»;
- Постанови Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти»;
- Постанови Кабінету Міністрів України від 9 серпня 2001 року № 978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах»;
- Наказу Міністерства освіти і науки України від 13 червня 2012 року № 689 «Про державні вимоги до акредитації напряму підготовки, спеціальності та вищого навчального закладу»;
- Державних будівельних норм «Будинки і споруди. Будинки та споруди навчальних закладів» ДБН В.2.2-3-97.

Показники діяльності НУБіП України наведено у таблиці 1.

Подані копії засновницьких документів підтверджено наявністю оригіналів.

Висновок: експертна комісія констатує, що оригінали усіх засновницьких документів, матеріали акредитаційного самоаналізу щодо акредитації освітньо-професійної програми "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса" із спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" за другим (магістерським) рівнем вищої освіти в Національному університеті біоресурсів і природокористування України відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності закладів освіти та Державним вимогам до акредитації.

Загальна характеристика Національного університету біоресурсів і природокористування України

№	Показники діяльності	Кількісні параметри	
1	Ліцензований обсяг закладу вищої освіти (осіб)		
	у т.ч. за освітніми ступенями:		
	- бакалавр (осіб)	перелік 2006 перелік 2015	5575 6185
	- магістр (осіб)		5492
2	Кількість студентів, слухачів разом:		
	у тому числі за формами навчання:		
	- денна (очна) (осіб)		11411
	- заочна, дистанційна (осіб)		4618
3	Кількість навчальних груп (одиниць):		
	- денна		463
	- заочна		256
4	Кількість спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців (одиниць):		
	у т. ч. за освітніми ступенями:		
	- бакалавр (одиниць)	перелік 2006 перелік 2015	31 38
	- магістр (одиниць)		36
5	Кількість кафедр (одиниць):		110
	з них випускових (одиниць):		90
6	Кількість інститутів та факультетів (одиниць):		16
7	Загальні і навчальні площі будівель (кв. м.)		
	з них:		
	- власні (кв. м.)'		172911
	- орендовані (кв. м.):		296
8	Навчальні площі, які здаються навчальним закладом в оренду (кв. м.)		546

2. ФОРМУВАННЯ КОНТИНГЕНТУ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Профорієнтаційна робота в Університеті здійснюється за такими формами:

- професійна інформація подається через місцеві засоби масової інформації (газети, радіо, телеканали) про спеціальності, за якими готує університет та правила прийому;
- поширення інформаційних матеріалів у школах України;
- використання можливостей власного сайту;
- проведення Днів відкритих дверей.

Прийом вступників до університету на освітньо-професійні програми підготовки фахівців освітнього ступеня “Магістр” денної і заочної форм навчання здійснюється у літній період відповідно до Правил прийому на навчання до Національного університету біоресурсів і природокористування України.

Згідно з Правилами прийому конкурсний відбір вступників, які вступають за освітнім ступенем “Магістр”, здійснюється за результатами вступних випробувань з фундаментальних та професійно-орієнтованих дисциплін та іноземної мови.

Формування контингенту студентів за освітньою програмою «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» здійснювалось згідно з ліцензованим обсягом, не перевищуючи 30 осіб денної та 30 осіб заочної форми навчання.

В НУБіП України сформована цілісна система профорієнтаційної роботи, що передбачає низку ефективних форм і методів, здатних вплинути на професійний вибір та уподобання потенційних абітурієнтів з числа учнівської молоді та випускників професійно-технічних навчальних закладів, коледжів для реалізації їх можливостей по здобуттю ступеневої освіти.

З метою забезпечення набору здобувачів вищої освіти використовуються різні форми і методи профорієнтаційної роботи: освітні виставки, рекламні ролики, круглі столи, брейн-ринги, публікації в засобах масової інформації. Показники формування та динаміку змін контингенту здобувачів вищої освіти відображено у таблиці 2.

Таблиця 2

Показники формування контингенту студентів за ОПШ «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

№ п/п	Показник	Роки			
		2017	2018		
1.	Ліцензований обсяг підготовки (денна/заочна форма навчання):	30/30	30/30		
2.	Прийнято на навчання, всього (осіб)	35	39		
	- денна форма навчання	27	19		
	в тому числі за держзамовленням	20	18		
	- заочна форма навчання	8	20		
	в тому числі за держзамовленням	8	6		
	- нагороджених медалями, або тих, що отримали диплом з відзнакою	4	5		
	- таких, які пройшли довгострокову підготовку і профорієнтацію				
- зарахованих на пільгових умовах, з якими укладені договори на підготовку					
3.	Подано заяв за формами навчання:				
	- денна	27	33		
	- заочна	12	26		
4.	Конкурс абітурієнтів на місця державного замовлення:				
	- денна форма	1,4	1,8		
	- заочна форма	1,5	4,3		

Таблиця 3

Динаміка змін контингенту студентів по денній формі навчання за ОПШ «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

з/п		Навчальний рік			
		2017-2018	2018-2019		
1	Всього студентів на спеціальності 181(на 1.10 відповідного року)	35	39		
2	Кількість студентів, яких відраховано (всього):	2	-	-	
	у тому числі:				
	- за невиконання навчального плану	1	-	-	
	- за грубі порушення дисципліни	-	-	-	
	- у зв'язку з переведенням на заочну форму навчання	1	-	-	
- інші причини	-	-	-		
3	Кількість студентів, які зараховані на старші курси (всього):	-	-	-	
	у тому числі:				
	- переведені на заочну форму навчання	-	-	-	
	- поновлених на навчання	-	-	-	

Висновок: експертна комісія встановила, що формування контингенту здобувачів вищої освіти в Національному університеті біоресурсів і природокористування України проводиться на належному рівні. Зміст, форми і методи профорієнтаційної роботи, а також якісні та кількісні показники прийому абітурієнтів сприяють забезпеченню належного рівня підготовки здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» спеціальності 181 «Харчові технології»

другого (магістерського) рівня вищої освіти. В той же час, наявні вакантні місця для вступу до максимального заповнення ліцензованого обсягу свідчать про резерви в профорієнтаційній роботі попри об'єктивні демографічні тенденції.

3. ФАКТИЧНИЙ СТАН КАДРОВОГО, НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНОГО, МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО, ІНФОРМАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЗАКЛАДУ ВИЩОЇ ОСВІТИ ТА ЙОГО ВІДПОВІДНІСТЬ УСТАНОВЛЕНИМ ЗАКОНОДАВСТВОМ ВИМОГАМ

3.1. Відповідність кадрового забезпечення освітньо-професійної програми "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса" із спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" за другим (магістерським) рівнем вищої освіти Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності закладів освіти

У НУБіП України створено всі умови для підготовки фахівців зі спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса». Університет має високий рівень професорсько-викладацького складу, необхідний для забезпечення освітнянської діяльності за заявленою спеціальністю. Підготовку фахівців зі спеціальності 181 «Харчові технології» здійснює професорсько-викладацький склад кафедр Національного університету біоресурсів і природокористування України.

Всі викладачі кафедр, які забезпечують заявлену освітнянську послугу, мають базову фахову освіту. Професорсько-викладацький склад не рідше одного разу на 5 років відповідно до розпорядження навчальної частини університету проходить підвищення кваліфікації у ННІ післядипломної освіти НУБіП України, ЗВО України, закордонних університетах, науково-дослідних інститутах НАН України, передових харчових та переробних підприємствах України.

Підготовку здобувачів за освітньо-професійною програмою «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» із спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" галузі на другому (магістерському) рівні вищої освіти в Національному університеті біоресурсів і природокористування України забезпечують кафедри: глобальної економіки; романо-германських мов та перекладу; філософії; охорони праці та інженерії середовища; технології м'ясних, рибних та морепродуктів (випускова); стандартизації та сертифікації с.-г. продукції; процесів та обладнання переробки продукції АПК; теплоенергетики.

Загальна кількість лекційних годин для підготовки здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» із спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" галузі на другому (магістерському) рівні становить 325 годин з циклів загальної та практичної і професійної підготовки, що становить 100% обсягу лекційних годин.

275 годин (94,8%) читаються НПП, які працюють в університеті за основним місцем роботи (в тому числі за внутрішнім сумісництвом) та 15 годин (5,2%) – за зовнішнім сумісництвом.

235 лекційних годин (81%) читаються докторами наук (Баль-Прилипко Л.В., Сухенко В.Ю., Сухенко Ю.Г., Дерев'янка Л.П., Паламарчук І.П., Хомич В.Т., Хомічак Л.М.).

Частка науково-педагогічних працівників за основним місцем роботи (в тому числі за суміщенням), які забезпечують проведення лекцій, практичних (семінарських, лабораторних) занять, здійснення наукового керівництва курсовими проектами, рівень наукової та професійної активності кожного з яких засвідчується виконанням за останні п'ять років не менше трьох умов, зазначених у п. 30 приміток Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти – 100%.

3.2. Зміст підготовки здобувачів вищої освіти

Навчальний процес підготовки здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» спеціальності 181 «Харчові технології», здійснюється відповідно до вимог та засобів діагностики якості вищої освіти, розроблених відповідно до положень «Комплексу нормативних документів для розробки складових системи стандартів вищої освіти».

Освітньо-професійна програма підготовки магістрів розроблена НПП кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів НУБіП України, затверджена Вченою радою НУБіП України (протокол № 1 від 29.08.2017 р.), введена в дію з 01.09.2017 р.

Робочий навчальний план щодо підготовки магістрів укладено за освітньо-професійною програмою «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за обов'язковим та вибірковим компонентами та схваленою вченою радою університету.

Загальний обсяг часу за освітньо-професійною програмою підготовки магістрів становить 2700 год., (90 кредитів за ECTS) та триває 1,5 років.

Робочий навчальний план складається з навчальної інформації переліку нормативних навчальних дисциплін і практик та забезпечує набуття системи знань та вмінь, необхідних для формування компетенції магістра за освітньо-професійною програмою «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Вибіркова частина підготовки магістра в галузі виробництва та технології в НУБіП України складається з навчальних дисциплін самостійного вибору ЗВО та вибору студентів, перелік цих дисциплін визначається залежно від тематики магістерської роботи.

Навчання на за освітньо-професійною програмою завершується захистом кваліфікаційної магістерської роботи.

Навчальний план освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» спеціальності 181 «Харчові технології» передбачає такі цикли підготовки та розподіл змісту підготовки:

- цикл загальної підготовки– 330 академічних годин (11 кредитів);
- цикл професійної та практичної підготовки– 1290 академічних годин (43 кредити).
- цикл дисциплін вільного вибору студента- 660 академічних годин (22 кредити);
- цикл практичної підготовки - 180 академічних годин (6 кредитів).

До циклу дисциплін загальної підготовки включено дисципліни: ділова іноземна мова, аграрна політика, філософія науки та інноваційного розвитку.

До циклу дисциплін професійної та практичної підготовки включено дисципліни: сучасні методи досліджень галузі; охорона праці в галузі; актуальні проблеми галузі; технологія консервування і зберігання м'яса; біологічно активні речовини з тваринницької сировини; експлуатація технологічного обладнання; ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості.

До циклу дисциплін вільного вибору студента включено дисципліни: оптимізація виробничих процесів; мікроструктурний аналіз м'яса та м'ясних продуктів; міжнародна і регіональна стандартизація та сертифікація; технологія кормів для домашніх тварин; теплозабезпечення підприємств галузі; управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

До циклу практичної підготовки включена виробнича практика та виконання магістерської роботи. Виробнича практика є складовою частиною навчального процесу та продовжує його у навчальних і практичних умовах. Основною метою практик є поглиблення та закріплення знань, набутих протягом навчання, розвиток навичок самостійного вирішення практичних завдань, пов'язаних із спеціальністю, та набуття досвіду роботи, що є важливим етапом підготовки здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» спеціальності 181 «Харчові технології».

Таким чином, у навчальному плані підготовки здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» спеціальності 181 «Харчові технології» реалізуються усі цикли їх підготовки, зміст дисциплін відображає сучасні тенденції в галузі.

Копія навчальних планів підготовки здобувачів вищої освіти 2017 та 2018 року вступу освітньо-професійною програмою «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» спеціальності 181 «Харчові технології» надані в акредитаційній справі.

Інформація щодо наявності навчальних, робочих навчальних програм і пакетів комплексних контрольних робіт з дисциплін навчальних планів підготовки здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» спеціальності 181 «Харчові технології» наведені в акредитаційній справі.

Наведені дані щодо забезпечення навчального закладу навчальними та робочими навчальними планами і програмами з навчальних дисциплін здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» спеціальності 181 «Харчові технології», відповідають змісту підготовки та державним вимогам щодо акредитації за освітньо-професійною програмою «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» спеціальності 181 «Харчові технології».

Висновок: навчальний процес у Національному університеті біоресурсів і природокористування України здійснюється згідно затвердженої в установленому порядку освітньо-професійної програми, навчальних планів, вимог нормативних та навчально-методичних документів вищої освіти. Зміст підготовки здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» спеціальності 181 «Харчові технології» на другому (магістерському) рівні відповідає встановленим вимогам.

3.3. Організаційне та навчально-методичне забезпечення навчально-виховного процесу

Навчально-методичне забезпечення підготовки здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» спеціальності 181 «Харчові технології» включає освітньо-професійну програму, навчальний та робочий навчальний плани, навчально-методичні комплекси з навчальних дисциплін; навчальні програми з усіх нормативних і вибіркового навчальних дисциплін, які вміщують наукові основи і мету навчальної дисципліни, зміст та структуру дисципліни зі структурно-логічною схемою і науково-методичним та програмним забезпеченням; програму науково-дослідницької практики; підручники і навчальні посібники з грифом Міністерства освіти і науки України, рекомендацією Вченої ради університету до друку; індивідуальні семестрові завдання для самостійної роботи студентів з навчальних дисциплін; методичні матеріали для студентів з питань самостійного опрацювання фахової літератури, написання курсових проектів (робіт); інструктивно-методичні матеріали до семінарських, практичних і лабораторних занять; контрольні завдання до семінарських, практичних і лабораторних занять; контрольні роботи з навчальних дисциплін для перевірки рівня засвоєння студентами навчального матеріалу; робочі плани та програми; індивідуальні плани науково-педагогічних працівників; комплекти завдань для проміжного контролю з дисциплін; комплекти тестових завдань для підсумкового контролю знань; критерії оцінки знань.

Тематика магістерських робіт розробляється випусковою кафедрою технології м'ясних, рибних та морепродуктів згідно з вимогами варіативної компоненти освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» у відповідності до затверджених програм нормативних та вибіркового дисциплін і відображає актуальну проблематику сучасної наукової та виробничої діяльності в галузі харчової та переробної промисловості.

У навчально-методичному забезпеченні реалізовані принципи безперервної підготовки здобувачів вищої освіти у сфері якості. Навчальний процес організовано згідно діючого законодавства та нормативних вимог Міністерства освіти і науки України.

Забезпечення навчальною та науковою літературою студентів і НПП здійснює бібліотека НУБіП України.

До складу наукової бібліотеки входять: 5 відділів (комплектування, наукової обробки документів і організації каталогів; інформаційно-бібліографічний; інформаційних технологій та комп'ютерного забезпечення; обслуговування навчальною літературою; обслуговування науковою та художньою літературою) та 5 філій: у навчальних корпусах № 1; № 6; № 10; № 11 та № 12.

Наукова бібліотека НУБіП України є однією із найбільших бібліотек вищих аграрних закладів освіти України.

Нині фонд бібліотеки становить понад 1 млн. примірників, із них підручників і навчальних посібників – понад 300 тис. примірників, наукової літератури – понад 604 тис. примірників.

Щороку до фонду навчальної літератури надходить 35040 примірників книг і періодичних видань.

Бібліотечне обслуговування читачів проводиться на 8 абонементів, у 7 читальних залах на 527 місць, з яких 4 – галузеві, 1 універсальний та 1 спеціалізований читальний зал для професорсько-викладацького складу, аспірантів та магістрів – Reference Room; МБА; каталоги, в т.ч. електронний (понад 180000 одиниць записів).

Загалом, зміст підготовки здобувачів вищої освіти забезпечує дотримання співвідношення навчального часу між циклами підготовки, відповідність змісту підготовки державним вимогам, потребам ринку праці та особистості, вирішення питань безперервності, послідовності та ступеневої підготовки здобувачів вищої освіти.

У навчальному процесі активно застосовуються сучасні технології навчання: робота студентів у спеціалізованих лабораторіях, інтерактивні лекції, пошукова методика здобуття знань, проектна робота, ділова гра, комп'ютеризований тестовий контроль якості знань тощо. Використання подібного роду педагогічних інновацій робить процес навчання не лише цікавим, а й логічно структурованим, мотивує студентів до активної участі у навчальному процесі. Методична база кафедри та підключення кафедри до мережі INTERNET забезпечують гідні умови для ефективної підготовки студентів до навчальних занять, курсового та дипломного проектування.

Самостійна робота студентів забезпечена необхідними дидактичними матеріалами. Відповідні навчально-методичні матеріали розміщені на веб-сторінці кафедри.

Висновок: стан організаційного, навчально-методичного і інформаційного забезпечення навчального процесу здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та

переробки м'яса» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського рівня) відповідає нормативним вимогам. Однак, комісія зазначає, що недоліком методичного забезпечення є: недостатня кількість прикладних комп'ютерних програм.

3.4. Матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності

Студенти базового закладу університету (м. Київ) навчаються у 17 навчальних корпусах і проживають у 14 гуртожитках (у навчально-дослідних господарствах і дослідних станціях університету є 6 гуртожитків для проживання студентів під час проходження практичного навчання).

До матеріально-технічної бази університету, окрім навчальних корпусів і гуртожитків, входять також їдальня, кінно-спортивний комплекс, наукова бібліотека та її філії в навчальних корпусах, інформаційний центр, обладнаний сучасною комп'ютерною технікою, міжнародним зв'язком, електронною поштою. Університет має свою автомобільну базу та телефонну станцію. Загальна площа навчально-лабораторних споруд університету становить 99597 кв.м.

При кафедрах університету створені і функціонують навчальні лабораторії, кабінети, класи персональних комп'ютерів, майстерні, полігони загальною площею понад 67673 кв.м.

Для забезпечення навчального процесу функціонують структурні підрозділи кафедр університету в наукових установах та виробництвах на площах близько 8000 м². При цьому студенти мають можливість проживати в гуртожитках цих установ і виробництв, кількість місць в яких перевищує 500.

На факультеті харчових технологій та управління якістю продукції АПК, де здійснюється підготовка фахівців за освітньо-професійною програмою "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса" функціонують 6 навчальних та 5 навчально-науково-виробничих лабораторій.

Лабораторії кафедр, розміщені в 11 навчальному корпусі – кафедра процесів і обладнання переробки продукції АПК; 12 навчальному корпусі – кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів, стандартизації та сертифікації с.-г. продукції; приміщення Центральної їдальні – кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів.

В ході перевірки комісією було зроблено детальний аналіз наявності кадрового складу лабораторій (завідувач лабораторії, штатні співробітники); нормативних документів (накази про створення, положення, посадові інструкції працівників); наявність лабораторного, наукового обладнання (кількість та роки виготовлення); забезпеченість навчального процесу сучасним обладнанням; наявність навчально-методичного забезпечення тощо.

В цілому, комісією відмічено добрий стан діяльності лабораторій кафедр, схвальні відгуки отримали лабораторії кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів – *навчальна лабораторія технології м'яса та м'ясних продуктів; навчальна лабораторія технології риби та морепродуктів, навчальна лабораторія загальних технологій харчових виробництв*, відмічено їх облаштування сучасним лабораторним обладнанням та лабораторними

меблями, забезпеченість навчального процесу сучасним обладнанням (роки випуску 2008-2018) становить 100%.

Щодо діяльності навчальних лабораторій кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК – навчальна лабораторія систем автоматизованого проектування і комп'ютерного моделювання технологічних процесів переробних і харчових виробництв (ауд. 359, навчальний корпус 11) облаштована навчальними стендами, встановлено комп'ютерне обладнання (персональні комп'ютери у кількості 25 шт.), забезпеченість студентів при цьому становить 100%. На факультеті функціонують також ННВЛ: технології м'яса та м'ясних продуктів, яка розташована у ВП НУБіП України НДГ «Великоснітинське ім. О. Музиченка», оснащена технологічним обладнанням, де студенти мають змогу виконувати лабораторні заняття та магістерські роботи з використанням сучасного технологічного обладнання; технології хлібокондитерських виробів, яка розташована у Центральній їдальні університету; технології бродильних та ферментативних виробництв.

Висновок: Експертна комісія встановила, що в університеті постійно проводиться робота з удосконалення матеріально-технічного забезпечення освітнього процесу, забезпечення його учасників сучасними приладами, обладнанням, устаткуванням, необхідними засобами навчання, а існуюча матеріально-технічна база університету відповідає вимогам для підготовки здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» спеціальності 181 «Харчові технології» відповідає вимогам провадження освітньої діяльності за другим (магістерським рівнем).

4. ДОТРИМАННЯ ДЕРЖАВНИХ ВИМОГ ДО АКРЕДИТАЦІЇ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ «ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ М'ЯСА»

4.1. Якість підготовки здобувачів вищої освіти

З метою перевірки якості теоретичної та практичної підготовки здобувачів вищої освіти було проведено вимірювання залишкових знань та вмінь здобувачів вищої освіти з навчальних дисциплін, 2017 року вступу освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» спеціальності 181 «Харчові технології».

Під час акредитаційної експертизи були проведені заміри залишкових знань студентів із дисциплін загальної та професійної підготовки у період з 26.11.2018 р. по 28.11.2018 р.

Успішність здобувачів вищої освіти другого (магістерського рівня) за підсумками літньої екзаменаційної сесії 2017-2018 навчального року (для другого (магістерського рівня) відповідає державним вимогам.

В університеті діє трирівнева система контролю навчально-виховного процесу: кафедра – деканат – ректорат.

Проведення ректорського, директорського та деканського контролю знань здійснюється з метою: визначення рівня якості викладання навчальних дисциплін; оцінки залишкових знань студентів з навчальних дисциплін з наступним аналізом якості навчання та викладання; отримання інформації про рівень пізнавальної діяльності, самостійності й активності студентів; перевірки якості організації навчального процесу на кафедрах; забезпечення можливості внесення змін до програм навчальних дисциплін.

На кафедрах основними формами контролю навчально-виховного процесу є наступні:

1. відвідування завідувачами кафедр занять викладачів;
2. контроль організації та проведення самостійної роботи та практик здобувачів вищої освіти;
3. контроль виконання викладачами індивідуальних планів;
4. періодичне проведення показових та відкритих занять викладачами кафедр;
5. взаємне відвідування занять викладачами кафедр;
6. поточний, модульний та семестровий контроль знань здобувачів вищої освіти.

Результати всіх цих основних форм контролю за організацією навчально-виховного процесу систематично обговорюються на засіданнях кафедр.

Система організаційних, методичних та інших заходів, що регулюють навчальний процес у сфері виконання здобувачами вищої освіти курсових робіт, забезпечується провідними науково-педагогічними працівниками кафедри технології м'ясних, рибних і морепродуктів та має за мету реалізацію змісту і якості вищої освіти у Національному університеті біоресурсів і природокористування України відповідно до діючих стандартів.

Організаційно-методичне забезпечення виконання курсових робіт та проектів перебуває на належному рівні. З усіх дисциплін, навчальним планом яких передбачено виконання курсових проектів, розроблено методичні рекомендації, наводиться орієнтовна тематика, з окремих тем подається рекомендований план курсового проекту.

Курсові проекти виконуються переважно після проходження виробничої практики. За цей період студенти збирають необхідний цифровий та аналітичний матеріал з дисциплін, де виробнича практика не передує виконанню курсових проектів.

Вибіркова перевірка курсових проектів свідчить у цілому, про належний рівень їх виконання та оформлення, достатню аргументацію зроблених висновків. Курсові проекти містять пояснювальну записку на 50-60 друкованих аркушах та 2 креслення формату А1. Випадків неналежного рецензування та необ'єктивного оцінювання не виявлено. В той же час на кафедрі слід переглянути зміст курсових проектів, які у графічній частині повинні містити компонування виробничих приміщень, план і розрізи завдання у масштабі 1:50.

Вибіркова перевірка звітів за підсумками проходження виробничих практик студентами свідчить про їх відповідність програмі практики та в цілому належне виконання усіх її розділів, які відображені у звітах. У більшості

ЗВЕДЕНА ВІДОМІСТЬ

виконання комплексних контрольних робіт студентами 2 року навчання освітньо-професійної програми "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса" із спеціальності 181 "Харчові технології"

у період роботи експертної комісії

Найменування дисципліни, за якою проводиться контроль	номер групи	За результатами самоаналізу										При проведенні акредитаційної експертизи										ВІДХИЛЕННЯ				
		усього студентів, осіб	виконували ККР, осіб	виконували ККР, %	відмінно, оцінок //%	добре, оцінок //%	задовільно, оцінок //%	незадовільно, оцінок //%	абсолютна успішність, %	якість успішності, %	середній бал	усього студентів, осіб	виконували ККР, осіб	виконували ККР, %	відмінно, оцінок //%	добре, оцінок //%	задовільно, оцінок //%	незадовільно, оцінок //%	абсолютна успішність, %	якість успішності, %	середній бал	абсолютна успішність, %	якість успішності, %	середній бал		
Цикл дисциплін загальної підготовки																										
Філософія науки та інноваційного розвитку	Маг-ТІПМ	26	26	100	5/ 18/ 19,2	10/ 38,5	3/ 11,6	-	88,4	4,1	26	26	100	4/ 15,3	19/ 73,1	3/ 11,6	-	100	88,4	4,0	4,0	0	0	0	0	-0,1
Цикл дисциплін професійної та практичної підготовки																										
Актуальні проблеми галузі	Маг-ТІПМ	26	26	100	12/ 46,2	10/ 38,5	4/ 15,3	-	100	84,7	4,3	26	26	100	10/ 38,5	11/ 42,3	5/ 19,2	-	100	80,8	4,2	4,2	0	0	-3,9	-0,1
Технологія консервування і зберігання м'яса	Маг-ТІПМ	26	26	100	10/ 38,5	12/ 46,2	4/ 15,3	-	100	84,7	4,2	26	26	100	9/ 34,6	12/ 46,1	5/ 15,4	-	100	80,7	4,1	4,1	0	0	-4,0	-0,1
Біологічно-активні речовини з тваринницької сировини	Маг-ТІПМ	26	26	100	11/ 42,3	11/ 42,3	4/ 15,3	-	100	84,6	4,3	26	26	100	10/ 38,5	12/ 46,1	4/ 15,4	-	100	84,6	4,2	4,2	0	0	0	-0,1

Голова експертної комісії
Член експертної комісії



Пивоваров П.П.
Бурак В.Г.

з них відмічається критичне сприйняття та реальна оцінка стану справ на м'ясопереробних підприємствах. Звіти ілюстровані таблицями, схемами, вірціями договорів.

Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється у формі публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи.

У кваліфікаційній роботі магістра, підготовка якого здійснюється *за освітньо-науковою програмою*, мають бути наведені результати самостійно і творчо виконаної науково-дослідної роботи у відповідності до «Положення про підготовку і захист магістерської роботи у Національному університеті біоресурсів і природокористування України».

Для кваліфікаційної роботи магістра, підготовка якого здійснюється *за освітньо-професійною програмою*, додатково виконується проектна частина, яка передбачає впровадження у виробництво результатів науково-дослідної роботи студента у відповідності до «Положення про підготовку і захист магістерської роботи у Національному університеті біоресурсів і природокористування України».

Обов'язковою складовою частиною кваліфікаційної роботи, виконаної за освітньо-професійною програмою, є графічна частина, яка виконується у вигляді презентації та/або демонстраційних листів або креслень.

Кваліфікаційні роботи зберігаються в електронному вигляді на випусковій кафедрі та у електронному і паперовому вигляді в архіві університету та можуть бути перевірені (з використанням відповідного програмного забезпечення) на плагіат.

Кваліфікаційні роботи оприлюднюються на офіційному сайті університету та факультету.

Висновок: Показники екзаменаційних сесій, що передували акредитації та порівняльні результати виконання здобувачами вищої освіти комплексних контрольних робіт з дисциплін дозволяють зробити висновок, що рівень здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» спеціальності 181 «Харчові технології» відповідає вимогам провадження освітньої діяльності за другим (магістерським рівнем). Здобувачі вищої освіти університету готові виконувати свої професійні обов'язки та будуть користуватися попитом на ринку праці.

4.2. Інформація про наукову діяльність студентів

Науково-дослідна робота студентів університету є одним із напрямів їх самостійної роботи, важливим чинником підготовки висококваліфікованих спеціалістів.

В НУБіП України функціонують два основних види науково-дослідної роботи студентів: навчальна науково-дослідна робота, передбачена навчальними планами, і науково-дослідна робота студентів, яка здійснюється під керівництвом професорсько-викладацького складу.

Навчальна науково-дослідна робота. Такий вид роботи студентів у межах навчального процесу є обов'язковим для кожного і охоплює майже всі форми навчальної роботи:

- написання рефератів з конкретної теми у процесі вивчення дисциплін соціально-гуманітарного циклу, фундаментальних і професійно орієнтованих, спеціальних дисциплін;
- виконання лабораторних, практичних, семінарських та самостійних завдань, контрольних робіт, які містять елементи проблемного пошуку;
- виконання нетипових завдань дослідницького характеру під час різних видів практики, індивідуальних завдань;
- розроблення методичних матеріалів з використанням дослідницьких методів (спостереження, анкетування, бесіда, соціометрія тощо);
- підготовку і захист курсових і магістерських робіт, пов'язаних з проблематикою досліджень кафедр.

Науково-дослідна робота студентів поза навчальним процесом є одним з найважливіших засобів формування висококваліфікованого спеціаліста. Вона передбачає участь у роботі предметних наукових гуртків; проблемних груп, секцій, лабораторій; участь у виконанні держбюджетних або госпрозрахункових наукових робіт

На кафедрах факультету, під керівництвом досвідчених спеціалістів, сформовані студентські наукові гуртки, в яких молодь поглиблює свої професійні знання і набуває практичних навиків щодо визначення якості харчової сировини та готової продукції.

За звітний період роботи студентських наукових гуртків були проведені наступні заходи:

1. Проведено організаційне засідання гуртків, на якому визначено наукову спрямованість теми доповідей студентів-гуртківців на студентських конференціях НУБіП України.

2. Проведено знайомство студентів-гуртківців з правилами техніки безпеки при роботі зі шкідливими та отруйними речовинами в наукових лабораторіях кафедр, правилами роботи з експериментальними тваринами у віварії.

3. Відпрацьовані методологічні аспекти планування експериментальних досліджень. Обговорено участь студентів-гуртківців у проведенні експериментальних досліджень.

4. У наукових гуртках кафедр факультету брало участь понад 150 студентів різних спеціальностей та напрямів підготовки.

5. Кількість студентів-учасників всеукраїнських та міжнародних конкурсів студентських наукових робіт, з них переможці всеукраїнських та міжнародних конкурсів:

5.1. Участь у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт на базі Національного університету харчових технологій студента ОС «Магістр» освітньої програми «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса», отримано Диплом II ступеня.

6. Кількість студентів НУБіП України, які виступили у звітному році з доповідями на конференціях міжнародного, галузевого та міжгалузевого рівнів – 69.

7. Кількість студентів, які брали участь у виконанні досліджень за бюджетною і госпдогвірною тематикою:

7.1. З оплатою праці:

– за рахунок загального фонду – 4 особи;

– за рахунок спеціального фонду.

7.2. Без оплати праці – 10 осіб

8. Винахідницька робота:

8.1. Кількість студентів, які займаються винахідницькою роботою – 6 осіб (Ніколаєнко М.С., Прасол І.Ю., Гушулей І.С., Тонкошкура Т.В., Ковтун В.О., Коваленко С.В.).

8.2. Кількість поданих заявок на видачу патентів України на винаходи (корисні моделі) – 6.

8.3. Кількість отриманих патентів України на винаходи (корисні моделі) – 4.

Висновок. Рівень науково-дослідної роботи студентів на факультеті харчових технологій та управління якістю продукції АПК НУБіП України, її організація та результати свідчать про наявність наукової бази для якісної підготовки здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» спеціальності 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем.

5. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПЕРЕВІРКУ ДЕРЖАВНИМИ КОНТРОЛЮЮЧИМИ ОРГАНАМИ, ПЕРЕЛІК ЗАУВАЖЕНЬ (ПРИПИСІВ) КОНТРОЛЮЮЧИХ ОРГАНІВ ТА ЗАХОДИ З ЇХ УСУНЕННЯ

Національний університет біоресурсів і природокористування України здійснює підготовку фахівців освітнього ступеня "Магістр" за освітньо-професійною програмою "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса" із спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології", згідно ліцензії №3101 л від 31.12.2009 року.

Наразі Національний університет біоресурсів і природокористування України проходить первинну акредитаційну експертизу освітньо-професійної програми "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса" із спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології".

Зауважень (приписів) контролюючих державних органів, а також претензій юридичних і фізичних осіб щодо освітньої діяльності університету за освітньо-професійною програмою "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса" за період підготовки фахівців не було.

Висновок: експертною комісією відмічено, що за звітний період зауважень (приписів) контролюючих державних органів, а також претензій юридичних і фізичних осіб щодо провадження освітньої діяльності Національний університет біоресурсів і природокористування України у сфері вищої освіти з підготовки фахівців освітнього ступеня "Магістр" за освітньо-професійною програмою "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса" із спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" не виявлено.

6. ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ ЕКСПЕРТНОЇ КОМІСІЇ

Експертна комісія відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 21.11. 2018 р., №2010-л в період з 26 по 28 листопада 2018 року здійснювала акредитаційну експертизу освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» спеціальності 181 «Харчові технології» на другому (магістерському) рівні вищої освіти в Національному університеті біоресурсів і природокористування України.

На підставі аналізу і перевірки поданих на акредитацію матеріалів комісія дійшла таких висновків:

- робота з підготовки здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми Технології зберігання, консервування та переробки м'яса спеціальності 181 «Харчові технології» на другому (магістерському) рівні вищої освіти здійснюється на належному рівні;
- акредитаційні матеріали, подані на розгляд експертної комісії, представлені у повному обсязі;
- стан кадрового, матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення освітнього процесу, соціальна інфраструктура загалом відповідають встановленим вимогам до заявленого рівня підготовки;
- освітньо-професійна програма, навчальний план, робочі програми дисциплін, методичне забезпечення навчального процесу, рівень та якість знань слухачів відповідають встановленим кваліфікаційним вимогам;
- навчальний заклад спроможний здійснювати освітню діяльність, пов'язану з підготовкою здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» спеціальності 181 «Харчові технології» на другому (магістерському) рівні вищої освіти.

Експертна комісія вважає за необхідне висловити рекомендації, які не входять до складу обов'язкових і не впливають на рішення про акредитацію, але дозволяють поліпшити якість підготовки здобувачів вищої освіти:

- продовжити впровадження інноваційних педагогічних технологій, спрямованих на розвиток особистості здобувачів вищої освіти;
- продовжити оновлення лабораторій, поповнення їх сучасними видами обладнання, устаткуванням;
- запровадити на факультеті обмін НПП між провідними ЗВО України для обміну фаховими знаннями;
- запровадити концепцію профорієнтаційної роботи "Школа-факультет-університет".

Висновок: подані у розпорядження експертної комісії оригінали документів, що характеризують Національний університет біоресурсів і природокористування України, підтверджують можливість навчального закладу забезпечити підготовку здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» спеціальності 181 «Харчові технології» формування контингенту здобувачів вищої освіти за зазначеною спеціальністю здійснюється відповідно чинному законодавству без порушень.

Голова експертної комісії:

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



Пивоваров П.П.

Член експертної комісії:

завідувач кафедри інженерії харчового виробництва Херсонського державного аграрного університету, кандидат технічних наук, доцент



Бурак В.В.

З експертними висновками ознайомлений:

Ректор Національного університету біоресурсів і природокористування України,
доктор педагогічних наук, професор



Ніколаєнко С.М.



ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ

відповідності стану забезпечення навчального закладу ліцензійним вимогам щодо провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)*	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення від нормативного
Кадрові вимоги			
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%	100	+50
2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора	25%	70	+45
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	15%	60	+45
6. Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва курсовими, дипломними роботами (проектами), дисертаційними дослідженнями науково-педагогічними (науковими) працівниками, рівень наукової та професійної активності кожного з яких засвідчується виконанням за останні п'ять років не менше трьох умов, зазначених у пункті 5 приміток	підпункти 1-16 пункту 5 приміток	останні п'ять років не менше трьох умов, зазначених у підпунктах 1—16 пункту 5 приміток	немає
7. Наявність випускової кафедри із спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної або спорідненої науково-педагогічної спеціальності:			

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)*	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення від нормативного
2) з науковим ступенем та вченим званням	+	+	немає
8. Наявність трудових договорів (контрактів) з усіма науково-педагогічними працівниками та/або наказів про прийняття їх на роботу	+	+	немає
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	4,4	+2,0
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	30	100	+70
3. Наявність соціально-побутової інфраструктури:			
1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	немає
2) пунктів харчування	+	+	немає
3) актового чи концертного залу	+	+	немає
4) спортивного залу	+	+	немає
5) стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	немає
6) медичного пункту	+	+	немає
4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70%	100%	+30
Провадження освітньої діяльності			
5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	немає
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ			
щодо навчально-методичного забезпечення			
Започаткування провадження освітньої діяльності			
1. Наявність опису освітньої програми	+	+	немає
2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	немає
Провадження освітньої діяльності			

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)*	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення від нормативного
3. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	немає
4. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	немає
5. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	немає
6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	немає
7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+	+	немає
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ			
щодо інформаційного забезпечення освітньої			
Започаткування провадження освітньої діяльності			
1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як п'ять найменувань	10	+5
2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількох закладів освіти)	+	+	немає
Проведення освітньої діяльності			
3. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня/освітньо-наукова/видавнича/атестаційна (наукових кадрів) діяльність, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація)	+	+	немає

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)*	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення від нормативного
4. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання (мінімальний відсоток навчальних дисциплін)	60%	90	+30

Голова експертної комісії:

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



Пивоваров П.П.

Член експертної комісії:

завідувач кафедри інженерії харчового виробництва Херсонського державного аграрного університету, кандидат технічних наук, доцент



Бурак В.В.

З експертними висновками ознайомлений:

Ректор Національного університету біоресурсів і природокористування України, доктор педагогічних наук, професор



Ніколаєнко С.М.



ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ
дотримання нормативних вимог з акредитації щодо якісних характеристик
підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Технологія
зберігання, консервування та переробки м'яса»
зі спеціальності 181 «Харчові технології»

№ п/п	Назва показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1	2	3	4	5
1. Якісні характеристики підготовки фахівців				
1.1	Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
1.1.1	Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	0
1.1.2	Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	0
1.1.3	Чисельність науково-педагогічних (педагогічних) працівників, що обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	0
2	Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше, %			
2.1	Рівень знань студентів професійно орієнтованої гуманітарної та соціально-економічної підготовки		загальної підготовки	
2.1.1	успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.1.2	якісно (на 5 і 4) виконані контрольні завдання, %	50	88,4	+38,4
2.2	Рівень знань студентів зі фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки:			
2.2.1	успішно виконані контрольні завдання, %			
2.2.2	якісно (на 5 і 4) виконані контрольні завдання, %			
2.3	Рівень знань студентів із професійної та практичної підготовки:			
2.3.1	успішно виконані завдання з дисциплін фахової підготовки. %	90	100	+10
2.3.2	якісно (на 5 і 4) виконані контрольні завдання з дисциплін фахової підготовки, %	50	82,0	+32,0
3	Організація наукової роботи			
3.1	Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	+	+	0

3.2	Участь студентів у науковій діяльності (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	+	+	0
-----	---	---	---	---

Голова експертної комісії:

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



Пивоваров П.П.

Член експертної комісії:

завідувач кафедри інженерії харчового виробництва Херсонського державного аграрного університету, кандидат технічних наук, доцент



Бурак В.В.

З експертними висновками ознайомлений:

Ректор Національного університету біоресурсів і природокористування України, доктор педагогічних наук, професор



Ніколаєнко С.М.

