НАЦІОНАЛЬНЕ АГЕНТСТВО ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ЗВІТ

експертної групи

Заклад вищої освіти	**Львівський національний університет імені Івана Франка**
Освітня програма	**69127 Харчові технології**
Рівень вищої освіти	**Магістр**
Спеціальність	**G13 Харчові технології**

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

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

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

Використані скорочення:

ID - ідентифікатор

ВСП - відокремлений структурний підрозділ

ЄДЕБО - Єдина державна електронна база з питань освіти

ЄКТС - Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

ЗВО - заклад вищої освіти

ОП - освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про освітню програму

Назва ЗВО	**Львівський національний університет імені Івана Франка**
Назва ВСП ЗВО	*не застосовується*
ID освітньої програми в ЄДЕБО	**69127**
Назва ОП	**Харчові технології**
Галузь знань	**G Інженерія, виробництво та будівництво**
Спеціальність	**G13 Харчові технології**
Спеціалізація (за наявності)	*відсутня*
Рівень вищої освіти	**Магістр**
Вид освітньої програми	**Освітньо-професійна**

2. Відомості про склад експертної групи та акредитаційну експертизу

Склад експертної групи	**Мельник Оксана Юріївна, Омельченко Марія Сергіївна, Погребняк Андрій Володимирович (керівник)**
Залучений представник роботодавців	*не застосовується*
Дати візиту до ЗВО	**14.10.2026 р. – 16.10.2026 р.**

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

Відомості про самооцінювання ОП	**https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/Vidom_samoots_G13_2026.pdf**
Програма візиту експертної групи	**https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/Prohrama-vizytu.pdf**

4. Інформація про наявність у звіті інформації з обмеженим доступом

☐ Звіт не містить інформацію з обмеженим доступом

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

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

відсутні

II. Резюме

Висновок щодо відповідності критеріям. Позитивні практики за освітньою програмою:

Університет забезпечує належні інституційні умови реалізації освітнього процесу, а саме правила прийому є прозорими і недискримінаційними, налагоджено процедури визнання результатів академічної мобільності та неформальної освіти (Критерій 3); форми і методи навчання базуються на принципах студентоцентризму й поєднання навчання з дослідженнями (Критерій 4); критерії оцінювання та політика академічної доброчесності з перевіркою робіт через сервіс StrikePlagiarism послідовно застосовуються (Критерій 5); кваліфікація і науковий доробок НПП в цілому відповідають ОК і вимогам законодавства (Критерій 6); створено безпечне та інклюзивне освітнє середовище з доступом до ресурсів Наукової бібліотеки та баз Scopus і Web of Science (Критерій 7); забезпечено інформаційну відкритість і публічність документації на окремій вебсторінці ОП (Критерій 9). Водночас під час вторинної акредитації ЕГ виявила системні та суттєві недоліки за Критеріями 2, 7 та 8, які унеможливлюють повноцінну підготовку магістра за інженерною спеціальністю G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво». Зміст, структура та матеріально-технічна база ОП зазнали критичної деформації у бік сфери обслуговування J2 «Готельно-ресторанна справа» HoReCa понад 30% кредитів теоретичних дисциплін (ОК 1, ОК 3, ОК 7, ОК 11) та більшість баз практик орієнтовані на Готельно-ресторанний бізнес, а в редакції ОП 2026 р. та проєкті 2027 р. з профілю програми взагалі вилучено первинні інженерні посади, натомість залишено посади головного кулінара, керуючого рестораном та фахівця з ресторанної справи. ОП та наявна програмна база не забезпечують досягнення РН Стандарту вищої освіти, а саме РН 3, РН 4 та РН 9, оскільки спеціалізоване інженерне і статистичне ПЗ у силабусах та освітньому процесі відсутнє і підмінене фронт-офісними та касовими програмами для ресторанів і готелів (Servio HMS, Servio POS, Poster, Choice) та базовим пакетом MS Office, а фахові курси з моделювання та наукової іноземної мови винесені до вибіркових блоків. Навчальний план має критичний дефіцит лабораторної підготовки лише 56 год. на весь період навчання та 0 год. лабораторних робіт із ключових інженерно-технологічних дисциплін. Внутрішня система забезпечення якості на рівні ОП (Критерій 8) виявилася неспроможною запобігти цим імітаційним практикам та не забезпечила виконання низки рекомендацій попередньої акредитації. Позитивні практики за ОП: Виконання рекомендації ГЕР щодо інтеграції Цілей сталого розвитку. Залучення магістрантів до реалізації соціально та екологічно орієнтованого виробничого грантового стартап-проєкту «Молофактури» на базі університету, успішна участь здобувачів у міжнародних наукових конкурсах («Black Sea Science 2025») та активна волонтерська діяльність із виготовлення харчової продукції тривалого зберігання для потреб ЗСУ. Наявність окремої систематизованої вебсторінки ОП на сайті географічного факультету, що забезпечує зручний доступ стейкхолдерів до інформації.

Недоліки

Неможливість досягнення РН 3, РН 4 та РН 9; Відсутність в освітньому процесі спеціалізованого програмного забезпечення для математичного і комп'ютерного моделювання технологічних процесів та статистичної обробки експериментальних даних та підміна інженерного ПЗ касово-обліковими системами для готельно-ресторанного господарства (Servio POS, Servio HMS, Poster POS, Choice) та базовим офісним пакетом Microsoft 365; Невідповідність змісту ОП, лабораторної бази та баз практик предметній області спеціальності G13 «Харчові технології»; Неефективність процедур внутрішнього забезпечення якості на рівні ОП та неповне виконання рекомендацій попередньої умовної акредитації; Звуження особливостей ОП до сегменту ресторанних закладів, дисбаланс пулу стейкхолдерів на користь представників сектору HoReCa та орієнтація під час бенчмаркінгу на непрофільні освітні програми «Гастрономія та кулінарне мистецтво»; Неможливість реального поділу магістрантів на підгрупи за вибірковими дисциплінами у межах потоку через нормативний поріг формування групи у 10 осіб за фактичного контингенту 8–9 здобувачів на курсі; Неврахування у правилах конкурсного відбору пререквізитів щодо володіння саме англійською мовою; Відсутність належних контрольних заходів для оцінювання досягнення РН 9; Неповне представлення кваліфікаційних робіт попередніх років випуску (2021–2023 рр.) у репозитарії ЗВО.

Рекомендації

Гаранту ОП та робочій групі до 01.05.2027 р. переглянути перелік і зміст ОК ОП, включивши до обовязкового циклу дисципліни (або окремі змістові модулі), які гарантують формування у здобувачів компетентностей із математичного та комп'ютерного моделювання технологічних процесів РН 3, статистичної обробки експериментальних даних РН 4 та фахової науково-технічної комунікації іноземною мовою у сфері харчових технологій РН 9. Керівництву ЗВО та завідувачу кафедри впродовж 2026/2027 н.р. придбати, встановити та впровадити в освітній процес спеціалізоване професійне інженерне та статистичне програмне забезпечення, вилучивши з профілю ОП непрофільні касово-облікові системи готельно-ресторанного господарства (Servio POS, Servio HMS, Poster POS, Choice). Завідувачу випускової кафедри спільно з гарантом ОП та навчально-методичним відділом до 01.06.2027 р. привести зміст ОП і НП у відповідність до предметної області спеціальності G13 «Харчові технології» шляхом заміни дисциплін ресторанно-управлінського спрямування на інженерно-технологічні курси та запровадження лабораторного практикуму з використанням аналітичного і технологічного устаткування для фахових дисциплін, а до 01.02.2027 р. оновити базу договорів на практику для забезпечення проходження магістрантами виробничої практики на підприємствах харчової промисловості та в профільних науково-дослідних лабораторіях. Центру забезпечення якості освіти спільно з навчально-методичним відділом та гарантом ОП до 01.06.2027 р. провести позаплановий внутрішній аудит документації ОП та виконати вимоги попередньої і поточної

акредитацій. Гаранту ОП та робочій групі до затвердження проєкту ОП вилучити з ОП звуження об'єкта діяльності магістра до ресторанних закладів, оновити пул зовнішніх стейкхолдерів із залученням представників індустріальних підприємств харчової промисловості та провести бенчмаркінг провідних європейських ОП інженерно-технологічного профілю (Food Engineering / Food Science and Technology). Керівництву географічного факультету до початку процедури вибору дисциплін на 2027/2028 н.р. розробити та нормативно затвердити механізм реалізації права на вільний вибір дисциплін, адаптований для малокомплектних академічних груп. Приймальній комісії спільно з гарантом ОП до затвердження Правил прийому на 2027 рік внести коригування щодо врахування мовних пререквізитів або передбачити адаптаційні механізми для вступників, які складали ЄВІ з інших мов, задля забезпечення можливості опанування англомовної професійної дисципліни всіма групами здобувачів. Гаранту ОП спільно з НПП до 01.06.2027 р. оновити систему контрольних заходів та критерії оцінювання, передбачивши оцінювання здатності здобувачів вільно презентувати й обговорювати результати наукових досліджень та інновацій у сфері харчових технологій державною та іноземною мовами згідно з вимогами РН 9. Гаранту ОП до 01.02.2027 р. оприлюднити в інституційному репозитарії всі захищені кваліфікаційні роботи магістрів ОП за 2021-2023 роки випуску.

ІІІ. Аналіз

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

Критерій 1. Проєктування освітньої програми:

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

ОП «Харчові технології» розроблена на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Формально, зазначені в ОП загальні ЗК 1-5 та спеціальні СК 1-6 компетентності, а також програмні результати навчання РН 1-11 цілком відображають вимоги Стандарту вищої освіти. Разом із тим, аналізуючи дизайн програми, ЕГ відзначає наявність відчутного акценту на сфері ресторанного господарства (при відсутності спеціалізації). Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра є технологічні процеси і харчова продукція. Натомість при проєктуванні ОП ЗВО суттєво змістив фокус програми на сферу обслуговування - ресторанне господарство (що є об'єктом іншої спеціальності - «Готельно-ресторанна справа»). Це відображено безпосередньо у профілі ОП, а саме у пункті «Особливості програми» наголошується на професійно-орієнтованих знаннях з технології харчової продукції, «зокрема ресторанних закладів» та у обов'язковій частині циклу професійної та практичної підготовки закріплено дисципліни ресторанного профілю: ОК 3 «Інноваційні ресторанні технології», ОК 7 «Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі» та ОК 11 «Сучасні концепції у ресторанному бізнесі». Таким чином, хоча перелік компетентностей та ПРН формально скопійований зі Стандарту спеціальності 181, загальний дизайн ОП зміщує акценти на ресторанну справу. Це концептуально розмиває профіль магістра як інженера-технолога харчових виробництв. Питання фактичної можливості досягнення задекларованих інженерних ПРН (через зміст окремих дисциплін, методики та спеціалізоване програмне забезпечення) детально проаналізовано ЕГ у Критерії 2 та Критерії 7.

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

Оскільки для спеціальності «Харчові технології» наразі не затверджено професійних стандартів, і ОП не передбачає присвоєння професійних кваліфікацій, вимоги цього підкритерію не застосовуються (що також коректно зазначено ЗВО у Відомостях СО).

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

ОП має чітко сформульовану мету, а саме підготовка конкурентоспроможних фахівців з харчових технологій, які відповідають сучасним вимогам ринку праці, здатних розробляти, впроваджувати та оптимізувати технологічні

процеси харчових продуктів відповідно до сучасних наукових досягнень, принципів сталого розвитку, безпечності харчових продуктів та міжнародних стандартів якості. Ця мета відповідає місії та Стратегії розвитку Львівського національного університету імені Івана Франка на 2026-2030 роки (https://lnu.edu.ua/about/documents/stratehiia-rozvytku/, https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/01/Strategy_2026-2030.pdf). Зокрема - Місія Університету передбачає сприяння соціальному та економічному розвитку суспільства, генерування змін, яких потребує регіон і держава, та формування особистості - носія інтелектуального та інноваційного потенціалу. Мета ОП щодо підготовки фахівців, здатних до впровадження інновацій у виробництво, прямо корелює з цими положеннями. ОП підтримує стратегічний напрям «Освіта» у частині підготовки конкурентоспроможних фахівців для ринку праці та упровадження прогресивних стандартів. Крім того, орієнтація на регіональні потреби резонує зі стратегічним напрямом «Соціоцентризм» та ціллю «Розвиток партнерства з громадами та спільнотами», що передбачає співпрацю з місцевим бізнесом. Особливостями ОП визначено спрямованість на підготовку магістра, який володіє фундаментальними та професійно-орієнтованими знаннями з технології харчової продукції, «зокрема ресторанних закладів». Також акцентується на розробці «крафтової продукції... для закладів харчового та ресторанного бізнесу з урахуванням регіональних особливостей». Попри те, що загальна мета ОП відповідає стратегії ЗВО, ЕГ відзначає наявність внутрішньої суперечності в самій програмі. Заявлені особливості ОП надмірно звужують широко сформульовану інженерну мету. Замість комплексного охоплення технологічних процесів харчової промисловості (як того вимагає стандарт 181 спеціальності та мета самої ОП), особливості програми штучно деформують її профіль, зводячи підготовку переважно до обслуговування закладів ресторанного господарства (HoReCa) та міні-виробництв (що є прерогативою спеціальності J2). Це створює ситуацію, коли глобальні стратегічні цілі Університету виконуються не через розвиток повноцінної інженерної спеціальності, а через її фактичну підміну.

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

ЗВО формалізував процедури з'ясування потреб стейкхолдерів. Для цього використовуються регулярні опитування здобувачів освіти щодо якості викладання ОК через систему «Деканат» (https://geography.lnu.edu.ua/academics/avtomatyzovana-systema-dekanat). Звіти за результатами зовнішнього анкетування здобувачів щодо якості ОПП оприлюднюються на офіційному сайті факультету (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/Zvit_opytuvannia_zovnish_G13_M_KHarch_tekhnol_2026.pdf). Також проводяться опитування роботодавців (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/Zvit_opytuvannia_robotodavtsiv_G13_M_KHarchovi-tekhnol_2026.pdf) та обговорення проєктів ОП на розширених засіданнях кафедри за участю стейкхолдерів (https://geography.lnu.edu.ua/news/zustrich-hrupy-zabezpechennia-opp-kharchovi-tekhnolohii-zi-steykkholderamy-g13-kharchovi-tekhnolohii-2025). Крім того, проводилося всеукраїнське обговорення проєкту Стандарту вищої освіти зі спеціальності (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/08/Vytiah_13_obhov_proektu_Stand_28-kvitnia-2026.pdf). Згідно з Відомостями СО, на етапі проєктування та оновлення ОП було отримано та втілено такі пропозиції заінтересованих сторін, а саме від здобувачів освіти Здобувачка О.М. Беднарчук запропонувала перевести ОК «Іноземна мова. Науково-практичні комунікації у харчових технологіях» до переліку вибіркових, здобувач Т.В. Долішній запропонував вилучити ОК «Smart-продукти та сучасні технології у харчуванні» та ввести ОК «Кваліметрія харчових виробництв». Від роботодавців випускник та керівник асоціації кулінарів «Західна шеф група» А. Валовий наголосив на необхідності посилення практичної підготовки (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/08/Vyt_zas_kaf_Zm_OPP_17_03_2025.pdf). За ініціативою Голови правління ГО «Національна асоціація громадського харчування» О.Б. Степаняка було розширено блоки вибіркових дисциплін, а Генеральний директор СП «Галка ЛТД» Ю.Б. Дубовий ініціював введення додаткової спеціальної компетентності СК 9 та результату навчання ПРН 13. ЕГ підтверджує наявність механізмів збору пропозицій. Однак, аналізуючи перелік стейкхолдерів, чиї пропозиції мали визначальний вплив на ОП, ЕГ фіксує суттєвий дисбаланс. Основний вплив на формування цілей, ПРН та вибіркових блоків мали представники сфери громадського харчування та ресторанного бізнесу: ГО «Національна асоціація громадського харчування», ГО «Західна шеф-група», ГО «Інститут доброї їжі» (https://geography.lnu.edu.ua/news/spivpratsia-z-hastronomichnym-khabom-pro100hub-krok-do-pidhotovky-kvalifikovanykh-fakhivtsiv-u-sferi-hostynnosti; https://geography.lnu.edu.ua/news/zustrich-zi-steykkholderamy-181-master).

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

Згідно з текстом Відомостей СО, визначення мети та РН здійснювалося з урахуванням регіонального контексту Львівської області та тенденцій розвитку ринку праці. ЗВО зазначає, що специфікою регіону є розвинений сегмент ресторанного сервісу та функціонування мініпідприємств із виробництва крафтової продукції. Саме цей регіональний та галузевий контекст став підставою для включення до ОП дисциплін організаційно-управлінського та кулінарного спрямування, зокрема ОК 7 «Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі» та ОК 11 «Сучасні концепції у ресторанному бізнесі» (https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master/sylabusy-za-opp-2026-r-mahistry-g13-kharchovi-tekhnolohii). Крім того, це зумовило введення додаткових спеціальних компетентностей СК 7, СК 8 та програмних результатів навчання ПРН 12, ПРН 14. Під час проєктування вивчали досвід вітчизняних та іноземних ЗВО, що підтверджується також відповідними новинами на сайті факультету щодо обговорення ОП (https://geography.lnu.edu.ua/news/obhovorennia-osvitnikh-prohram-2026). У Відомостях СО ЗВО

вказує, що досвід Полтавського ДАУ був використаний для орієнтації програми на мінівиробництво, а досвід Львівського торговельно-економічного університету (ЛТЕУ) - для посилення ресторанних технологій. Група забезпечення ОП аналізувала програми з Технічного університету Данії, Міланського університету (Італія), а також Університету Кападокії та Університету Конья (Туреччина). В турецьких ЗВО вивчався досвід за програмами «Гастрономія та кулінарне мистецтво». Наслідком цього аналізу стало запровадження до ОП вибіркової дисципліни ВБ 4 «Молекулярні технології продукції ресторанного господарства». ЕГ підтверджує наявність аналізу вітчизняного та міжнародного досвіду, що задокументовано у Відомостях про самооцінювання та підтверджено під час зустрічі з гарантом та робочою групою. Однак сам характер запозиченого досвіду є беззаперечним документальним доказом концептуальної деформації ОП. ЗВО офіційно підтверджує, що під час формування програми орієнтувався на досвід іноземних програм напряму «Гастрономія та кулінарне мистецтво», а серед вітчизняних - на програми з ухилом у ресторанні технології (досвід ЛТЕУ). Разом із заявленим "регіональним ресторанним контекстом", це призвело до того, що замість вивчення передових світових тенденцій харчової інженерії, масштабної автоматизації промислових ліній та апаратів (що становить ядро спеціальності G13 «Харчові технології»), ЗВО спроєктував програму з управління ресторанним бізнесом та кулінарії. Отже, аналіз тенденцій розвитку та досвіду інших програм дійсно проводився закладом, проте вибір аналогів для запозичення кращих практик був здійснений зі суміжної предметної області (яка відповідає спеціальності «Готельно-ресторанна справа»). Це закономірно змістило фокус ОП на сферу обслуговування (HoReCa) та унеможливило повноцінне відображення сучасних інженерно-промислових тенденцій спеціальності G13 в меті та результатах навчання.

Загальний аналіз щодо Критерію 1:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Вимоги підкритерію 1.2 до ОП не застосовуються, оскільки професійні відсутні й ОП не передбачає присвоєння професійних кваліфікацій. ОП частково відповідає підкритерію 1.1 задекларовані компетентності та ПРН відповідають Стандарту спеціальності, проте дизайн програми має помітний ухил у сферу ресторанного господарства, підкритерію 1.3 загальна мета ОП узгоджується зі Стратегією ЗВО, однак заявлені особливості ОП звужують фокус підготовки до сегменту ресторанних закладів, підкритерію 1.4 процедури залучення стейкхолдерів діють, але серед партнерів переважають представники ресторанного бізнесу та підкритерію 1.5 аналіз вітчизняного й іноземного досвіду проводився, проте як орієнтири переважно використовувалися програми гастрономічного та ресторанного спрямування. Виявлені недоліки не є суттєвими і підлягають коригуванню в межах планового перегляду ОП, тому за Критерієм 1 відповідає рівню «В». Позитивні практики за Критерієм 1: ЗВО демонструє наявність дієвих механізмів збору та обробки пропозицій від здобувачів і роботодавців, відкритість процедур обговорення проєктів ОП на розширених засіданнях кафедри та оперативне реагування на запити регіонального бізнесу. Позитивні практики: ЗВО демонструє наявність робочих механізмів збору та обробки пропозицій від здобувачів і роботодавців, відкритість процедур обговорення проєктів ОП на розширених засіданнях кафедри та оперативне реагування на запити регіонального бізнесу.

Недоліки

Деформація інженерного ядра спеціальності у бік сфери обслуговування (HoReCa, спеціальність J2). Замість підготовки фахівців з проєктування та оптимізації промислових технологічних процесів, ОП надмірно зосереджена на ресторанних та крафтових технологіях. Домінування представників ресторанного бізнесу та кулінарних асоціацій при ігноруванні потреб індустріальних підприємств харчової промисловості та інжинірингових компаній. Орієнтація на запозичення досвіду вітчизняних та іноземних ОП непрофільного спрямування «Гастрономія та кулінарне мистецтво», «Готельно-ресторанна справа».

Рекомендації

Гаранту ОП та робочій групі до початку розробки проєкту ОП на наступний навчальний рік переглянути пул зовнішніх стейкхолдерів, забезпечивши залучення не менше 40% представників від індустріальних підприємств харчової промисловості (технологів, інженерів-проєктувальників, керівників виробництв). Робочій групі ОП до наступного планового перегляду ОП провести аналіз досвіду щонайменше трьох провідних європейських магістерських програм інженерно-технологічного профілю (Food Engineering / Food Science and Technology). Гаранту ОП спільно із завідувачем кафедри до 01.02.2027 р. переглянути формулювання особливостей ОП, усунувши штучне звуження об'єкта діяльності магістра до «ресторанних закладів», та привести структуру обов'язкових ОК у відповідність до завдань харчової інженерії згідно зі Стандартом.

Рівень відповідності Критерію 1.

Рівень В

Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми:

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

Загальний обсяг ОП «Харчові технології» становить 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці обсяг відповідає вимогам Закону України «Про вищу освіту» щодо магістерських освітньо-професійних програм та вимогам Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології». Обсяг обов'язкових ОК, які безпосередньо спрямовані на формування загальних і спеціальних компетентностей, визначених Стандартом, становить 67 кредитів ЄКТС (74,4% від загального обсягу ОП). На дисципліни вільного вибору здобувачів освіти відведено 23 кредити ЄКТС (25,6%), що задовольняє законодавчу вимогу про вибірковість на рівні не менше 25%. ЕГ здійснила зіставлення оновленої ОП (редакція 2026 року) із відповідним затвердженим НП. Обсяг кредитів ЄКТС у НП відповідає заявленому в ОП: нормативна частина складає 67 кредитів, вибіркова 23 кредити, загальний обсяг 90 кредитів ЄКТС. Усі ОК, їхні назви та кредитні ваги збігаються. Щодо практичної підготовки, Стандарт вищої освіти зі спеціальності 181 вимагає, щоб обсяг практик для магістерського рівня становив не менше 8 кредитів ЄКТС. У НП та ОП передбачено дві практики: ОК 15 «Виробнича практика» (2 семестр, 6 кредитів) та ОК 16 «Виробнича (переддипломна) практика» (3 семестр, 6 кредитів). Сумарний обсяг практичної підготовки становить 12 кредитів ЄКТС, що відповідає та перевищує мінімальні вимоги Стандарту. На виконання та захист кваліфікаційної роботи (ОК 17) виділено 6 кредитів ЄКТС.

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

Детальний аналіз структури ОП, матриць відповідності, структурно-логічної схеми та силабусів дисциплін засвідчує наявність системних логічних та змістових недоліків за ключовими аспектами підкритерію: Незабезпеченість досягнення РН 3 (математичне і комп'ютерне моделювання) та РН 4 (статистичні методи і спеціалізоване ПЗ для обробки експериментальних даних), а саме у Матриці формування РН 3 закріплено одразу за 12 обов'язковими ОК, а РН 4 за 3 ОК. Однак аналіз силабусів ключових дисциплін ОК 2 «Науково-дослідницький практикум», ОК 4 «Моніторинг систем якості та безпеки продукції підприємств харчової галузі», ОК 9 «Інжиніринг харчових виробництв», ОК 12 «Технології конструювання харчових продуктів з нетрадиційною сировиною» доводить, що жоден із цих курсів не передбачає використання спеціалізованого інженерного чи статистичного ПЗ, а у вимогах до забезпечення вказано виключно стандартні офісні програми Microsoft та Zoom. Натомість у профілі ОП та проєкті 2027 р. розділ «Матеріально-технічне забезпечення» як «спеціалізоване програмне забезпечення» ЗВО декларує касові та облікові системи для закладів готельно-ресторанного господарства (Servio POS, Servio HMS, Poster POS, Choice), які технічно непридатні для математичного моделювання технологічних процесів чи статистичної обробки наукових експериментів. Незабезпеченість досягнення РН 9 (вільне володіння іноземною мовою для обговорення результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій). В ОП за досягнення РН 9 серед іншомовних курсів відповідає лише ОК 1 «HR - менеджмент (англ. мова)». У самих Відомостях СО ЗВО визнає, що ОК 1 формує володіння іноземною мовою «у професійному організаційному контексті». Аналіз силабусу ОК 1 (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/OK1_Sylabus_HRM_2026_G13_M_Kushniruk.pdf) підтверджує, що курс присвячений управлінню персоналом та рекрутингу у сфері гостинності й не містить тем щодо наукових досліджень чи інженерних інновацій у харчових технологіях. Водночас профільна дисципліна «Іноземна мова. Науково-практичні комунікації у харчових технологіях» за пропозицією здобувачки О.М. Беднарчук була виведена з нормативної частини до вибіркового блоку ВБ 3. У Матриці забезпечення ПРН спостерігається перевантаження окремих ОК невластивими їм результатами навчання. Наприклад, дисципліна ОК 1 «HR - менеджмент (англ. мова)» позначена як така, що забезпечує одночасно 5 ПРН, серед яких РН 1, 2, 6 та 7 що не має жодного підтвердження у силабусі курсу. Згідно зі структурно-логічною схемою ОП, виконання ОК 14 «Курсова робота» заплановано у 1-му семестрі, тоді як базова методологічна дисципліна ОК 2 «Науково-дослідницький практикум», яка покликана сформувати у магістрантів уміння планувати експеримент, шукати науково-технічну інформацію та оформлювати результати досліджень, викладається лише у 2-му семестрі. Така інверсія змушує здобувачів виконувати курсове дослідження до опанування методології наукової роботи.

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

Відповідно ОП та Відомостей СО, програма реалізується за спеціальністю G13 «Харчові технології». Зіставлення фактичного ОК, НП (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/08/NP_KHarchovi-tekhnolohii_M_2026.pdf) та силабусів (https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master/sylabusy-za-opp-2026-r-mahistry-g13-kharchovi-tekhnolohii) зі складовими предметної області Стандарту ЕГ

засвідчує: Згідно зі Стандартом та профілем ОП, об’єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є технологічні процеси і харчова продукція. У Відомостях СО ЗВО зазначає, що вивчення цього об'єкта забезпечується обов'язковими ОК технологічного та інженерного спрямування: ОК 3, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 12, ОК 13. Водночас аналіз НП показує, що з 13 обов’язкових теоретичних дисциплін (46 кредитів без урахування курсової роботи, практик та кваліфікаційної роботи) 4 дисципліни обсягом 14 кредитів (понад 30% теоретичної підготовки) безпосередньо спрямовані на об’єкт іншої спеціальності, а саме організацію та управління закладами готельно-ресторанного господарства (HoReCa): ОК 1 «HR - менеджмент (англ. мова)», ОК 3 «Інноваційні ресторанні технології», ОК 7 «Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі» та ОК 11 «Сучасні концепції у ресторанному бізнесі». Аналогічний дисбаланс простежується у вибірковій частині, де в 5 із 6 професійних вибіркових блоків пропонуються дисципліни ресторанно-управлінського та сервісного профілю. У переліку баз практик (https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master) значну частку становлять ресторани та готельні комплекси: навчально-виробниче кафе «Мандрівник», ресторани «Голодний Микола», «Burger Pizza Loft», «Супутник», готелі «Grand Hotel Lviv Luxury & Spa», «Nobilis Hotel», «Ibis Styles Lviv Center», «Ibis Red». Те, що більшість баз практик орієнтовані на готельно-ресторанний бізнес, фіксувалося ще під час попередньої акредитації у Звіті ЕГ 2024 року. В обов’язковій частині ОП відсутні ОК, які б забезпечували оволодіння сучасними інформаційними й комп'ютерними технологіями інженерного проєктування та методами математичного моделювання. Профільні курси «Інформаційні системи харчових виробництв» та «Моделювання інженерних та технічних систем харчових виробництв» віднесені до вибіркових блоків. Лише у проєкті ОП на 2027 рік (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/OPP-mahistr-G-13-KHT-LNU-2027_PROEKT.pdf) ЗВО планує перевести «Інформаційні системи харчових виробництв» до нормативного циклу як ОК 12, але за рахунок вилучення з обов'язкових технологічної дисципліни «Технології конструювання харчових продуктів з нетрадиційною сировиною». Згідно з профілем ОП, здобувачі мають опанувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання, вимірювальні прилади, комп'ютерну техніку та спеціалізоване ПЗ. Аналіз НП виявляє дефіцит лабораторної підготовки лише 11,5%. Лабораторні роботи передбачені виключно з трьох дисциплін: ОК 3, 10 та 12.

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

Процедури формування індивідуальної освітньої траєкторії в ЛНУ врегульовані низкою локальних нормативних актів, оприлюднених на офіційному вебсайті ЗВО: «Положенням про організацію освітнього процесу у ЛНУ» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/Polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu_2026_compressed.pdf), «Положенням про порядок забезпечення вільного вибору здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін у ЛНУ» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/12/Polozhennia-pro-poriadok-realizatsii-zdobuvachamy-prava-na-vilnyy-vybir-navch.-dysts.pdf), «Порядком визнання у ЛНУ результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/05/Nova-redaktsiia-polozhennia-pro-neformalnu-ta-informalnu-osvitu.pdf), «Положенням про порядок реалізації права здобувачів вищої освіти на внутрішню академічну мобільність у ЛНУ» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/02/Polozhennia-pro-vnutrishniu-akademichnu-mobilnist.pdf) та «Положенням про визнання та перезарахування результатів навчання учасників академічної мобільності у ЛНУ» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/09/reg-academic-mobility.pdf). Механізм формування індивідуальної траєкторії включає вибір навчальних дисциплін в обсязі 23 кредити ЄКТС (25,6% від загального обсягу ОП), обрання баз виробничої та переддипломної практик, вибір тематики курсової та кваліфікаційної робіт, участь у програмах національної академічної мобільності. Вибіркова частина ОП та НП побудована за змішаним принципом: 1 дисципліна вільного вибору (ВБ 1, 3 кредити ЄКТС у 2-му семестрі) обирається із загальноуніверситетського каталогу через електронну систему «Деканат» (https://lnu.edu.ua/selection-of-general-university-disciplines-in-2025-26/), а 20 кредитів ЄКТС розподілені між 6 вибірковими блоками (ВБ 2 - ВБ 7, по 3 дисципліни в кожному блоці) циклу професійної підготовки. Водночас ЕГ виокремлює низку проблем у реалізації права здобувачів на формування індивідуальної траєкторії: Згідно з Положення про вільний вибір дисциплін, здобувачі подають заяви в деканат упродовж 8 днів першого семестру, але у разі, якщо на дисципліну не набралася група з 10 осіб, студентам пропонують повторно обрати іншу дисципліну. Проте фактичний контингент здобувачів на ОП становить лише 9 та 8. За таких умов нормативний поріг у 10 осіб є недосяжним у межах потоку, що унеможливлює поділ курсу на підгрупи за інтересами та змушує всіх здобувачів курсу консолідовано обирати одну спільну дисципліну з кожного блоку. Під час попередньої акредитації блокова система вибіркових ОК визначалася як недолік, що ускладнює індивідуальний вибір. Крім того, у блоках ВБ 3, ВБ 4 та ВБ 7 профільні інженерні та дослідницькі дисципліни необхідні для досягнення обов'язкових РН 3, РН 4 та РН 9 Стандарту. У Відомостях СО посилання на сторінку вибору навчальних дисциплін для магістрів веде на розділ бакалаврату (https://geography.lnu.edu.ua/academics/bachelor/vybir-navchalnykh-dystsyplin).

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

Організація практичної підготовки регламентується «Положенням про проведення практик здобувачів вищої освіти ЛНУ» (https://nmv.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/06/POLOZHENNYA-pro-PRAKTYKU-2021-reg_practice.pdf) та забезпечується методичними вказівками з виробничої практики і силабусами практик (https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master/sylabusy-za-opp-2026-r-mahistry-g13-kharchovi-tekhnolohii). НП передбачена логічна наступність двох видів практик загальним обсягом 12 кредитів

ЄКТС: ОК 15 «Виробнича практика» (2-й семестр, 4 тижні, 6 кредитів ЄКТС) спрямована на закріплення теоретичних знань із технологічних дисциплін у реальних виробничих умовах. ОК 16 «Виробнича (переддипломна) практика» (3-й семестр, 4 тижні, 6 кредитів ЄКТС) - безпосередньо передує виконанню кваліфікаційної роботи і спрямована на проведення експериментальних досліджень, збір та аналіз виробничих матеріалів за темою магістерської роботи. Співпраця з роботодавцями у визначенні змісту та завдань практичної підготовки здійснюється через обговорення на розширених засіданнях кафедри, проведення виїзних практичних занять і екскурсій на підприємства, гостьових лекцій та майстер-класів практиків галузі. (https://geography.lnu.edu.ua/news/proiekt-molofaktury-2024) та можливості позакредитного закордонного стажування за угодами з компаніями «Algoos Study Work And Travel LTD S.R.L.» (Румунія) і «Тера Тур Сервіз» (Болгарія). Згідно зі звітами за результатами опитування здобувачів та роботодавців (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/Zvit_opytuvannia_zovnish_G13_M_KHarch_tekhnol_2026.pdf; https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/Zvit_opytuvannia_robotodavtsiv_G13_M_KHarchovi-tekhnol_2026.pdf), респонденти високо оцінюють організацію практичної підготовки. Разом із тим, аналіз відповідності баз практик (https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master) специфіці спеціальності виявляє суттєвий перекіс у бік закладів сфери гостинності. Значну частину баз практики становлять внутрішні підрозділи сервісного типу (навчально-виробниче кафе «Мандрівник», навчальна лабораторія «Готельно-ресторанний комплекс»), а також ресторани, паби та готелі: ТзОВ «Ресторан «Голодний Микола», ресторан «Burger Pizza Loft», гриль-ресторан «Grill Pub», ресторан «Супутник», готельні комплекси «Grand Hotel Lviv Luxury & Spa», «Nobilis Hotel», «Ibis Styles Lviv Center», «Ibis Red», ТОВ «Оптіма Хотел Менеджмент», ПАТ ГТК «Дністер». Як зазначалося ще у Звіті ЕГ 2024 року, більшість баз практик орієнтовані на ресторанний бізнес та крафтові мініВиробництва. Проходження виробничої та переддипломної практики в готелях і ресторанах або робота на первинних кухарських посадах (зокрема приклад працевлаштування магістранта кухарем у ФОП Власенко Ю.О.) не забезпечує повноцінного набуття магістерських інженерно-технологічних компетентностей із проєктування та експлуатації промислових технологічних ліній харчових виробництв.

6. Освітня програма передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок

ОП повною мірою забезпечує набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок, необхідних для подальшої виробничої, управлінської та науково-дослідницької діяльності. Акцент на розвитку комунікативних, лідерських, організаційних та аналітичних навичок обґрунтовується метою ОП (формування критичного мислення, комунікативних та організаційних навичок для розв'язання завдань на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства) і закріплений у переліку ЗК 3, 4, ЗК 5 та СК 4, 5, а також у РН 2, РН 6, РН 7 та РН 9. Згідно з Відомостями СО та силабусами дисциплін (https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master/sylabusy-za-opp-2026-r-mahistry-g13-kharchovi-tekhnolohii), формування конкретних соціальних навичок інтегровано у зміст обов'язкових та вибіркових ОК: Комунікативні навички та презентація наукових і професійних результатів формуються під час вивчення ОК 1 «HR - менеджмент (англ. мова)», ОК 2 «Науково-дослідницький практикум», ОК 4 «Моніторинг систем якості та безпеки продукції підприємств харчової галузі», ОК 5 «Інтелектуальна власність у сфері харчових технологій», ОК 6 «Інноваційні технології харчових продуктів» та ОК 7 «Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі». Уміння вирішувати конфлікти, лідерство та тайм-менеджмент забезпечуються дисциплінами управлінського спрямування ОК 1 «HR - менеджмент (англ. мова)», ОК 5 «Інтелектуальна власність у сфері харчових технологій», ОК 7 «Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі», ОК 11 «Сучасні концепції у ресторанному бізнесі». Навички командної роботи розвиваються під час виконання групових завдань та лабораторно-практичних робіт у межах ОК 1-4 та ОК 6-16. Критичне мислення, креативність та соціальна відповідальність наскрізно формуються в усіх ОК, зокрема через розроблення нових рецептур і концепцій продуктів в ОК 3, ОК 6, ОК 8, ОК 10, ОК 12. Набуттю soft skills сприяє застосування інтерактивних форм і методів навчання та викладання, зафіксованих у силабусах ОК: метод проблемного викладу, виконання групових проєктів і спільних технологічних розробок, кейс-метод, аналіз реальних виробничих ситуацій та мозковий штурм. Поза межами аудиторних занять розвиток соціальних навичок підтримується залученням магістрантів до щорічної Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції «Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації», командної роботи у стартапі «Молофактури» (https://geography.lnu.edu.ua/news/proiekt-molofaktury-2024), тренінгів і курсів «Soft Skills» від Психологічної служби ЛНУ, а також активною участю здобувачів і викладачів у волонтерській діяльності з виготовлення харчових продуктів тривалого зберігання (випічки, в'яленого м'яса) для потреб ЗСУ у лабораторіях кафедри.

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

Співвіднесення обсягу окремих ОК ОП із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти регламентується «Положенням про організацію освітнього процесу у Львівському національному університеті імені Івана Франка» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/Polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu_2026_compressed.pdf). Згідно з НП, загальний бюджет часу становить 2700 годин (90 кредитів ЄКТС), з яких аудиторне навантаження складає 720 годин (26,7%), а самостійна робота 1980 годин (73,3%). Денне аудиторне навантаження не перевищує 6 академічних годин, а тижневе становить стабільно 18 годин упродовж усіх трьох семестрів, що унеможливлює перевантаження здобувачів. Обсяг окремих обов’язкових навчальних дисциплін становить від 3 до 5 кредитів ЄКТС, вибіркових дисциплін 3-4 кредити ЄКТС, практик та кваліфікаційної роботи по

6 кредитів ЄКТС. Зміст і обсяг самостійної роботи за кожною дисципліною конкретизовано у силабусах (https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master/sylabusy-za-opp-2026-r-mahistry-g13-kharchovi-tekhnolohii) та у методичних вказівках для самостійної роботи здобувачів. Моніторинг прийнятності навантаження здійснюється Центром забезпечення якості освіти, навчально-методичним відділом, деканатом і кафедрою, а також через регулярні опитування здобувачів у системі «Деканат» та щорічне анкетування щодо якості ОП (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/Zvit_opytuvannia_zovnish_G13_M_KHarch_tekhnol_2026.pdf), за результатами яких скарг на перевантаження не зафіксовано. Водночас ЕГ виокремлює низку недоліків у плануванні обсягу та структури навчального часу, а саме невідповідність структури аудиторного часу програмним результатам навчання 720 аудиторних годин на лабораторні заняття відведено лише 56 годин (в межах усього трьох дисциплін: ОК 3, ОК 10, ОК 12), тоді як на ключові фахові дисципліни ОК 6 «Інноваційні технології харчових продуктів» (5 кредитів ЄКТС, 150 год.) та ОК 9 «Інжиніринг харчових виробництв» (4 кредити ЄКТС, 120 год.) заплановано по 32 год. лекцій і 16 год. практичних занять за повної відсутності лабораторного практикуму. Відсутність лабораторних годин з інженерно-технологічних ОК не дозволяє повноцінно сформувати практичні уміння за РН 3, РН 4 та РН 10. Невиконання рекомендації попередньої акредитації щодо обсягу кваліфікаційної роботи: У Звіті ЕГ 2024 року було рекомендовано збільшити кількість годин (кредитів) на виконання кваліфікаційної (магістерської) роботи в ОП 2025 року для більш глибокого експериментального опрацювання технологічних процесів. В ОП та НП 2025 і 2026 років обсяг ОК 17 залишився незмінним і становить 6 кредитів ЄКТС.

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

Підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою на ОП «Харчові технології» не здійснювалася, хоча розроблення та впровадження програм дуальної освіти задекларовано серед завдань Стратегії розвитку ЛНУ на 2026-2030 роки (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/01/Strategy_2026-2030.pdf) та у перспективах розвитку ОП на найближчі 3 роки. Практикоорієнтованість освітньої програми забезпечується поєднанням виробничої і виробничої переддипломної практик (https://nmv.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/06/POLOZHENNYA-pro-PRAKTYKU-2021-reg_practice.pdf) та інтеграцією прикладних завдань в освітній процес за участю практиків галузі. Проведення гостьових лекцій та майстер-класів фахівцями-практиками і роботодавцями, інформація про які оприлюднюється на сторінці ОП та в новинах факультету (https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master). Організація виїзних занять та навчальних екскурсій на виробничі підприємства регіону (https://geography.lnu.edu.ua/news/svitoch). Виконання прикладних дослідницьких та виробничих кейсів на базі студентського наукового гуртка «Харчових технологій та ресторанного обслуговування» та в межах реалізації грантового стартап-проєкту з крафтового виробництва «Молофактури» при ЛНУ (https://geography.lnu.edu.ua/news/proiekt-molofaktury-2024). Разом із тим, ЕГ зазначає, що фактична реалізація практикоорієнтованості ОП має виражений перекіс у бік кулінарії, HoReCa та крафтового мініробництва. Залучені практики (шеф-кухарі, сомельє, ресторатори), наявне лабораторне устаткування кафедри (кухонні апарати, інвентар для молекулярної кухні та кондитера) і програмні продукти (Servio, Poster, Choice) формують навички роботи у закладах громадського харчування, але не забезпечують інтеграцію в освітній процес інженерно-промислових задач спеціальності G13 «Харчові технології» (проєктування та розрахунок промислових технологічних ліній, автоматизоване керування виробництвом, інженерне моделювання).

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

Принципи сталого розвитку інтегровані в інституційну політику університету через Статут ЛНУ (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/03/Statut_2026.pdf) та Стратегію розвитку ЛНУ на 2026-2030 роки (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/01/Strategy_2026-2030.pdf), а також безпосередньо закріплені у меті та основному фокусі ОП. ЕГ позитивно відзначає повне виконання закладом рекомендації ГЕР з попередньої акредитації щодо посилення компетентностей у сфері управління та скорочення біовідходів (Ціль сталого розвитку № 12). Зокрема до нормативної частини ОП введено обов'язкову дисципліну ОК 8 «Технології переробки харчових сировинних відходів», а профіль ОП доповнено спеціальною компетентністю СК 9 «Здатність розробляти та застосовувати технології переробки харчових сировинних відходів» та програмним результатом навчання РН 13. Крім того, формування компетентностей, спрямованих на досягнення глобальних цілей сталого розвитку зокрема Цілей 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 11, 12, 17 забезпечується: Обов'язковими освітніми компонентами (https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master/sylabusy-za-opp-2026-r-mahistry-g13-kharchovi-tekhnolohii): ОК 4 «Моніторинг систем якості та безпеки продукції підприємств харчової галузі», ОК 6 «Інноваційні технології харчових продуктів», ОК 12 «Технології конструювання харчових продуктів з нетрадиційною сировиною», які забезпечують досягнення РН 6 (оцінювання екологічних та соціальних наслідків програм розвитку підприємств) та РН 11 (забезпечення якості й безпечності продуктів для здоров'я населення). Науково-дослідницькою та проєктною діяльністю через реалізацію здобувачами грантового стартап-проєкту «Молофактури» (https://geography.lnu.edu.ua/news/proiekt-molofaktury-2024), базованого на принципах безвідходного виробництва, екопакування та соціального підприємництва; перемогою магістранта О. Стручка на Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2025» із дослідженням нетрадиційної

рослинної сировини (https://geography.lnu.edu.ua/news/oleh-struchok-peremozhets-black-sea-science-za-napriamom-kharchova-nauka-tekhnolohii-2025); використанням у навчальному процесі колективної монографії кафедри «Екологічність і безпечність сировинного ресурсу харчових виробництв» (2025 р.) та участю викладачів у міжнародних проєктах зі сталого розвитку.

Загальний аналіз щодо Критерію 2:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ОП відповідає підкритерію 2.1 загальний обсяг програми 90 кредитів, обсяг обов'язкових компонентів 67 кредитів, частка вибіркових дисциплін 23 кредити та обсяг практичної підготовки 12 кредитів відповідають законодавству і Стандарту вищої освіти, підкритерію, 2.6 зміст освітніх компонентів, інтерактивні методи навчання та залучення до проєктної діяльності системно забезпечують формування у здобувачів соціальних навичок, підкритерію, 2.9 ЗВО виконав рекомендацію попередньої акредитації щодо інтеграції Цілей сталого розвитку, ввівши обов'язкову дисципліну з переробки біовідходів ОК 8 та відповідну компетентність СК 9. ОП частково відповідає 2.3 зміст ОП не частково відповідає предметній області інженерної спеціальності: понад 30% нормативних дисциплін ОК 1, 3, 7, 11 та переважна більшість баз практик орієнтовані на об'єкт іншої спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа», 2.4 процедури формування індивідуальної траєкторії формалізовані, але нормативний поріг формування групи у 10 осіб робить неможливим реальний вибір дисциплін за фактичного контингенту 8-9 здобувачів на курсі, підкритерію, 2.5 обсяг 12 кредитів є достатніми, але бази практики сфокусовані переважно на закладах готельно-ресторанного господарства (готелі, паби), що обмежує інженерну підготовку магістрів, підкритерію, 2.7 навантаження збалансоване у кредитах ЄКТС і семестрах, проте має диспропорцію аудиторних занять із дефіцитом лабораторних годин, 2.8 програма є практикоорієнтованою і залучає стейкхолдерів (гостьові лекції, майстер-класи), але ці заходи орієнтовані на непрофільний для спеціальності G13 «Харчові технології» ресторанний сервіс (шеф-кухарі, сомельє). ОП не відповідає підкритерію 2.2 структура та зміст ОП не дають можливості досягти РН 3, РН 4, РН 9, визначених Стандартом, через імітацію використання спеціалізованого ПЗ, а також невідповідний зміст дисциплін (вивчення HR-менеджменту замість фахової науково-технічної іноземної мови). ЕГ дійшла висновку, що виявлені недоліки є суттєвими, оскільки вони фундаментально руйнують спроможність підготувати фахівця за спеціальністю G13 «Харчові технології». Неможливість досягнення обов'язкових РН9 (вивчення HR-менеджменту замість фахової науково-технічної іноземної мови) та РН 3, РН 4 через відсутність реального інженерного та статистичного ПЗ, підміна предметної області інженерії сферою ресторанного обслуговування (HoReCa) та критичний дефіцит лабораторної підготовки не є формальними чи технічними помилками. Вони свідчать про те, що структура та зміст ОП не гарантує якості підготовки інженера-технолога. Тому Критерій 2 оцінюється на рівні «Е».

Недоліки

Неможливість досягнення РН 3, РН 4 (2.2.3). Відсутність у силабусах дисциплін ОК 2, 4, 9, 12 завдань та спеціалізованого інженерного чи статистичного програмного забезпечення для моделювання й обробки даних (замість якого використовуються касові POS-системи Servio, Poster та офісний пакет Microsoft 365). Неможливість досягнення РН 9 (2.2.3). Невідповідність змісту обов'язкової англомовної дисципліни ОК 1 «HR - менеджмент» вимогам РН 9 щодо фахової наукової комунікації, Профільні дисципліни з фахової комунікації винесені до вибіркових блоків. Порушення логіки підготовки, а саме виконання ОК 14 «Курсова робота» передує вивченню ОК 2 «Науково-дослідницький практикум». Зміст ОП не частково відповідає предметній області спеціальності. Системна підміна інженерно-технологічної підготовки ресторанним сервісом (HoReCa). Дефіцит лабораторної підготовки інженерного спрямування. Фактична неможливість реалізації права на вибір. Нормативно закріплений поріг у 10 осіб для формування вибіркових груп робить індивідуальний вибір фіктивним за умови фактичного контингенту у 8-9 здобувачів на курсі.

Рекомендації

Гаранту ОП та робочій групі до 01.05.2027 р. переглянути структуру обов'язкових ОК вилучити дисципліни ресторанно-управлінського профілю, замінивши їх курсами, які гарантують досягнення РН 3, РН 4 та РН 9 (включаючи обов'язкове використання спеціалізованих інженерних CAD/CAE систем, статистичних пакетів та вивчення фахової науково-технічної іноземної мови). Гаранту ОП спільно з навчально-методичним відділом до 01.06.2027 р. переглянути НП, перенісши вивчення ОК «Науково-дослідницький практикум» на семестр, що передує виконанню курсової роботи, а також уніфікувати шифри дисциплін між ОП і НП. Завідувачу випускової кафедри під час планування навантаження на 2027/2028 н.р. (до 01.06.2027 р.) перерозподілити аудиторний час, забезпечивши обов'язкове проведення лабораторних занять з ключових інженерно-технологічних дисциплін (зокрема з управління якістю, інжинірингу та інноваційних технологій) з використанням аналітичного та вимірювального обладнання. Керівництву географічного факультету та Центру забезпечення якості освіти до 01.09.2027 р. розробити та затвердити механізм вільного вибору дисциплін, адаптований для малокомплектних груп, щоб забезпечити реалізацію права здобувачів на індивідуальну освітню траєкторію. Завідувачу випускової кафедри до початку виробничої практики у 2026/2027 н.р. (до 01.02.2027 р.) оновити базу договорів на проходження практики,

забезпечивши направлення магістрантів на підприємства харчової промисловості та в профільні науково-дослідні лабораторії, унеможлививши проходження інженерної практики на базі пабів чи готелів.

Рівень відповідності Критерію 2.

Рівень Е

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

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

Правила прийому за ОПП «Харчові технології» затверджено Вченою радою ЛНУ імені І.Франка від 10 липня 2026 р (https://surl.li/shklcw). Детально описано перелік документів необхідних для вступу, строки вступної кампанії, процедуру зарахування, розмір плати за надання платних освітніх послуг, зокрема за ОПП «Харчові технології» (https://surl.li/zawjgt), державне замовлення (https://surl.li/kpnycs). До відома абітурієнтів наведено інформацію щодо спеціальних умов вступу, для осіб з ТОТ, вказано контакти приймальної комісії (https://surl.li/ezvlwl). Відповідна інформація є чіткою та зрозумілою, дискримінаційних положень не містить, оприлюднена на офіційному вебсайті ЗВО (https://surl.li/hntoyr).

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

Правила прийому на навчання враховують особливості спеціальності G13 “Харчові технології” за ОПП «Харчові технології» через вагомість коефіцієнтів оцінок вступних випробувань. Вступ на навчання для здобуття ступеня магістра здійснюється на основі НРК6, за іншою (другою, третьою тощо) освітньою програмою - на основі НРК7. Конкурсний відбір здійснюється за результатами ЄВІ (2026, 2025 чи 2024 рр.) та фахового іспиту (https://surl.li/jienbl). Вагомість коефіцієнтів для вступу на навчання для здобуття ОС магістра розподілена таким чином: ЄВІ (2026, 2025, 2024 рр.) тест загальної компетентності 0,2, тест іноземної мови 0,2, фаховий іспит 0,6. При цьому, заяви вступників допускаються до конкурсного відбору в разі досягнення встановленого Приймальною комісією мінімального значення кількості балів із фахового іспиту та фахового заліку не менше ніж 112 балів. Додатково передбачено спеціальні умови участі у конкурсному відборі на навчання та умови прийому на навчання для осіб певних категорій (https://surl.li/shklcw). Втім, ЕГ відмічено, що програма конкурсного відбору не дає можливості врахувати пререквізити для опанування ОК «HR-менеджмент (англ. мова)». Це обумовлено тим, що вступники можуть подавати результати тесту ЄВІ з будь-якої іноземної мови, а додаткових точок контролю знання ними англійської мови - не встановлено. Однак, під час зустрічей з фокус-групами, ЕГ було визначено, що випадки вступу на ОПП вступників без знання англійської мови відсутні, тому фактичних проблем з опануванням ними дисципліни «HR-менеджмент (англ. мова)» не було.

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

Правила визнання результатів навчання та кваліфікацій, здобутих на інших ОП, зокрема під час академічної мобільності, регулюються Правилами прийому за ОПП «Харчові технології» (https://surl.li/shklcw), Положенням про визнання та перезарахування результатів навчання учасників академічної мобільності у ЛНУ імені Івана Франка (https://surli.cc/tpgybo). Згідно інформації, наведеної в документі, що регулює можливості навчання для здобуття вищої освіти (https://surl.li/ahlkjo): особи, які здобули за кордоном рівень (ступінь) освіти, до зарахування на навчання або протягом першого року навчання мають пройти процедуру визнання документів про здобутий рівень (ступінь) освіти на території України відповідно до Порядку визнання в Україні документів про загальну середню, професійну (професійно-технічну), фахову передвищу освіту, що відповідають 2-5 рівням Національної рамки кваліфікацій, виданих закладами освіти іноземних держав, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 05 травня 2015 року №504, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 27 травня 2015 року за №615/27060 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 05 вересня 2022 року №784), або Порядку визнання здобутих в іноземних закладах вищої освіти ступенів вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 05 травня 2015 року №504, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 27 травня 2015 року за №614/27059 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 05 вересня 2022 року №784). Особи, які здобули вищу духовну освіту, приймаються в разі надання реквізитів свідоцтва про державне визнання відповідних документів, виданого відповідно до Порядку державного визнання документів про вищу духовну освіту,

наукові ступені та вчені звання, виданих закладами вищої духовної освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 19 серпня 2015 року №652, або в разі її здобуття особами до 01 вересня 2018 року та ухвалення рішення вченої ради закладу вищої освіти про визнання відповідного документа про вищу духовну освіту. Здобувачі інформуються про можливість визнання результатів навчання через доступність відповідної нормативної бази на сайті ЗВО (http://surl.li/wpimrp). ЕГ підтвердила дієвість практики застосування визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, зокрема під час академічної мобільності: на підставі Угоди про співпрацю між ЛНУ імені Івана Франка та Національним університетом харчових технологій, відповідні результати взаємно визнані обома ЗВО та перезараховані ЗдВО в межах відповідних ОК (https://surl.li/yxrgkw).

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

Процедура визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, регламентуються Порядком визнання у ЛНУ імені Івана Франка результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті (https://surl.li/zhgcrg), що оприлюднений на офіційному сайті ЗВО (https://surl.li/szznvk). Поінформованість ЗдВО стосовно даної активності є достатньою, що було підтверджено ЕГ на зустрічах із фокус-групами. В той же час, згідно інформації наведеної у звіті самооцінювання, має місце невисокий рівень їх реальної залученості впродовж останніх років: ЗдВО Р. Додик, А. Бондаревський та Р. Іванішин брали участь у вебінарі «Вплив харчування на красу шкіри» (06.04.2024), результати зараховано як тему «Конструювання харчової продукції: розробка продуктової стратегії» ОК «Технологія конструювання харчової продукції» (https://surl.li/xitmyp); участь ЗдВО у практичному майстер-класі «Харчові волокна. Практичний досвід використання в м'ясній промисловості» (03.04.2024), зараховано як відповідну тему цієї ОК (https://surl.lt/bmralw); Т. Долішній завершив стажування в ГО «Інститут Доброї Їжі» у межах ОК «Крафтові технології» та програму «Ефективна організація харчування у закладі освіти» проєкту DECIDE, Олеся Пригода завершила освітній проєкт «Біотехнологічні студії: разом до розвитку інновацій» (https://surl.li/buaknd), дані участі заплановано перезарахувати як ОК «Сучасні концепції у ресторанному бізнесі» (https://surl.li/hhczrw) (2026). Окрім того, за результатами опрацювання відповідних нормативних документів, ЕГ дійшла висновку, що визначення «перезарахування можливе виключно для обов'язкових ОК» обмежує можливості ЗдВО щодо формування індивідуальної освітньої траєкторії, шляхом формування власних активностей та можливостей їх імплементації під час опанування вибіркових ОК.

Загальний аналіз щодо Критерію 3:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Наявні правила прийому за попередні роки чіткі та зрозумілі, прийнято нормативне забезпечення, щодо визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах вищої освіти та у неформальній/інформальній освіті. Відповідна інформація викладена на офіційному сайті ЗВО. ОП та освітня діяльність за цією програмою загалом відповідають визначеному Критерію з недоліками, що не є суттєвими. Встановлено повну відповідність по підкритеріям 3.1 та 3.3. Виявлено часткову невідповідність підкритеріям 3.2, 3.4. Недоліки не є критичними, однак за можливістю мають бути усунені. Експертна група дійшла висновку, що ОПП «Харчові технології» за Критерієм 3 відповідає рівню "B". Позитивних практик за Критерієм 3 не виявлено.

Недоліки

Програма конкурсного відбору не дає можливості врахувати пререквізити для опанування ОК «HR-менеджмент (англ. мова)». Невисокий рівень залученості ЗдВО до отримання знань шляхом неформальної/інформальної освіти. Відсутність можливості перезарахування відповідних результатів щодо вибіркових ОК.

Рекомендації

Рекомендовано, до завершення 2026-2027 навчального року: внести коригування щодо врахування можливостей всіх груп ЗдВО опановувати ОК «HR-менеджмент (англ. мова)»; забезпечити проведення циклу популяризаційних заходів щодо переваг залучення до практики набуття знань та навичок шляхом неформальної освіти; переглянути можливість проводити перезарахування відповідних результатів щодо вибіркових ОК.

Рівень відповідності Критерію 3.

Критерій 4. Навчання і викладання за освітньою програмою:

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

На основі проведеного аналізу матриці відповідності та силабусів ОК та онлайн фокус-груп здобувачів (студенти 1, 2 курсів денної форми навчання), студентського самоврядування, НПП встановлено, що під час навчання та викладання за ОП використовуються форми та методи навчання, засновані на принципах студентоцентрованого підходу та академічної свободи (визначення індивідуальних освітніх траєкторій під час вибору ВК, теми курсової та кваліфікаційної роботи та бази практики), які передбачені в Положенні про організацію освітнього процесу у ЛНУ https://surl.li/uyjurs. У ході спілкування з представниками фокус-груп встановлено, що основними формами, які використовуються є лекційні, практичні, семінарські, лабораторні заняття, виконання індивідуальних завдань, курсових робіт, виробнича та переддипломна практика, контрольні заходи, самостійна робота, ситуаційні вправи, виїзні заняття, екскурсії на діючі підприємства (https://surl.li/ylittx, https://surl.li/vxhroj, https://surl.li/zoludw, https://surl.li/xsaxwj), серед інноваційних методів навчання (робота в команді, ділові ігри, майстер-класи, навчальні екскурсії). Встановлено, що студенти активно залучаються до науково-дослідної роботи (принцип "навчання через дослідження") https://surli.cc/lrojwc, https://surl.li/tgohec, де можуть вільно обирати тематику, напрямки та методи дослідження: проводять наукові дослідження, в тому числі беруть участь у наукових семінарах, конференціях, олімпіадах і конкурсах різного рівня, підготовці доповідей, наукових робіт і статей (https://surl.li/nxqlgp, https://surl.li/ufwujb, https://surl.li/jgwjpt). Для підвищення ефективності здобуття освіти впроваджено елементи дистанційного навчання з використанням платформи Moodle, Microsoft Teams, електронної системи «Деканат» (https://surl.li/ypqgrr) та навчально-методичного забезпечення за кожним ОК, представленого на сайті кафедри (https://surl.li/okjgek), для швидкої комунікації зі студентами передбачено використання e-mail, Zoom. Освітній процес організовано згідно Закону України «Про вищу освіту» та стандарту освіти за даною спеціальністю. Здобувачі підтвердили можливість вибору теми КР, долучаються до обговорення змісту ОП (https://surl.li/dveugm), проходять анкетування стосовно якості навчання (https://surl.li/wpjpzc). Крім того, здобувачі підтвердили можливість використання неформальної освіти для отримання додаткових балів за окремими ОК та досягнення відповідних ПР та участь у академічній мобільності (https://surl.li/ratvjt).

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

Інформація щодо цілей, змісту, результатів навчання, порядок та критерії оцінювання за кожним ОК представлена у силабусах дисциплін (https://surl.li/wpjpzc). Шляхом анкетування встановлено, що здобувачам надається інформація про організацію ОПП, РН, методи навчання, академічну доброчесність, дистанційне навчання, практику (https://surl.li/wpjpzc). Запитання щодо ознайомлення здобувачів з вирішенням конфліктних ситуацій у межах окремих ОК у анкеті не відображені. Здобувачам на початку семестру на перших заняттях НПП надають детальну інформацію щодо критеріїв оцінювання, форми контролю та інше. На платформі Moodle розміщено навчальний матеріал та методичне забезпечення, однак під час фокус-груп встановлено, що заняття здобувачів за даною ОПП проводяться очно і необхідності у використанні дистанційної форми навчання немає. Під час зустрічі з ЕГ здобувачі підтвердили достатньо високий рівень поінформованості щодо навчальних дисциплін та їх забезпечення.

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

У ході проведення експертизи встановлено, що під час реалізації ОП забезпечується поєднання навчання і дослідження. Це підтверджується участю здобувачів вищої освіти у конкурсах студентських наукових робіт (Дмитро Корнійчук, Микола Мотичак), конференціях (https://surli.cc/fktuhq). Це підтверджено переліком тем силабусу ОК Науково-дослідницький практикум (теми 3, 4, 5), ОК Інноваційні ресторанні технології (теми 3, 4, 6, 7, 8), ОК Інноваційні технології харчових продуктів. Здобувачі вищої освіти за даною ОП мають змогу проводити дослідження в добре оснащених лабораторіях кафедри (https://surl.li/ueuvle, https://surl.li/bydsvz). Аналіз тематики та змісту курсових та кваліфікаційних робіт, виконаних студентами даної ОП, дозволяє констатувати їх пошуковий характер, наявність наукової новизни та практичних результатів проведених досліджень. Результати проведених зустрічей із представниками фокус-груп здобувачів, НПП, адміністративним персоналом підтверджують активне залучення студентів до наукової діяльності, зокрема здобувачі долучені до виконання кафедральної науково-дослідної теми «Розвиток готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій в умовах високодинамічного середовища» (2025-2027 рр.). Кращі науково-дослідні роботи відбираються до участі у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт "Black Sea Science" (Стручок О., І місце), у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології та інженерія» (https://clipr.cc/B4vgm), представлені у матеріалах V Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених з міжнародною участю «ІННОВАЦІЇ,

ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: ОСВІТА, НАУКА, ПРАКТИКА» (2025) (https://clipr.cc/yHb2W), що підтверджено сертифікатами, грамотами (https://clipr.cc/B4vgm). НПП, що викладають профільні дисципліни, проводять дослідження зі здобувачами на заняттях студентського наукового гуртка Харчові технології та ресторанне обслуговування (https://clipr.cc/B4vgm).

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

Під час експертизи та спілкування із фокус-групами НПП було встановлено, що викладачі, які забезпечують викладання дисциплін за даною ОП оновлюють зміст силабусів на основі сучасних тенденцій розвитку галузі після проходження стажування та підвищення кваліфікації (https://clipr.cc/B4vgm, протокол №16, від 11.06.26, https://clipr.cc/8ro8W, протокол №18, від 25.06.25, https://surl.li/jgxnrq), участі у програмах академічної мобільності та міжнародних проектах (Пандяк І.Г., Кушнірук Г.В., Петлін І.В., Ковальчук Х.І., Майкова С. В.) (https://clipr.cc/B4vgm), участі у наукових конференціях та практичних екскурсіях (https://clipr.cc/B4vgm). Перегляд змісту ОК обговорюється на засіданнях кафедри (https://clipr.cc/B4vgm, протокол №18, від 25.06.25). У той же час, чітких вимог до перегляду і оновлення методичного забезпечення дисциплін, що викладаються, на інституційному рівні не встановлено. Кожен викладач самостійно визначає необхідність оновлення змісту та забезпечення дисциплін на основі індивідуального бачення ситуації.

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

Розвиток інтернаціоналізації ЗВО та координація міжнародної співпраці відбувається відповідно до Положення про порядок реалізації міжнародних проєктів, грантів і договорів у ЛНУ (https://surl.li/bjziam), Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів вищої освіти у ЛНУ https://surl.li/ytfdfu. З метою інтернаціоналізації діяльності ЗВО укладено договори про співпрацю з університетами Польщі, Туреччини, Німеччини, Литви (https://clipr.cc/M1kyJ, https://clipr.cc/h3PBf, https://clipr.cc/Rxfx2, https://clipr.cc/8tjNz). Закордонні стажування пройшли (доц. О. Маслійчук, С. Майкова (Чехія), доц. І. Пандяк (Словаччина), доц. Х. Ковальчук (Словаччина), доц. Г. Кушнірук (Латвія), проф. І. Ощипок (Польща)). Викладачі та здобувачі ЗВО беруть участь у міжнародних конференціях (https://surli.cc/fktuhq), розробці стартапів («Молофактури», USAID https://surl.li/lohebp), НПП публікують результати наукових досліджень в наукометричних базах та міжнародних виданнях (https://clipr.cc/LcfX8, https://clipr.cc/CkNx7, https://clipr.cc/4K2Mw, https://clipr.cc/9Mk4b). Є можливість проходження стажування для здобувачів за кордоном в рамках угоди з ALGOOS STUDY WORK AND TRAVEL LTD S.R.L. (Румунія) https://surl.li/uroshu, однак під час спілкування у фокус-групах не встановлено, хто зі здобувачів ОП у них приймав участь.

Загальний аналіз щодо Критерію 4:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ встановлено, що ОП «Харчові технології» відповідає підкритеріям 4.1 - 4.5. 4.1 Форми та методи навчання і викладання сприяють досягненню заявлених у освітній програмі цілей та програмних результатів навчання. 4.2 Відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи. 4.3 Академічна свобода здобувачів досягається шляхом надання їм права формування індивідуального навчального плану, виборі бази практики, теми курсової та кваліфікаційної роботи, виборі дисциплін. 4.4 Відпрацьований механізм проведення опитування здобувачів щодо навчання та викладання за ОП. 4.5 Зв'язок навчання та науково-дослідної роботи здобувачів відображається у наукових публікаціях, участі в конференціях, конкурсах наукових робіт та наукових гуртках. 4.4 Викладачі та здобувачі беруть участь у міжнародних конференціях для студентів та НПП. Враховуючи вищезазначене ЕГ прийшла до висновку що ОП «Харчові технології» відповідає Критерію 4 на рівні «В». Позитивних практик за Критерієм 4 не виявлено.

Недоліки

Згідно з профілем ОП, здобувачі мають навчитися застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання, вимірювальні прилади, комп'ютерну техніку та спеціалізоване програмне забезпечення. Аналіз НП виявляє дефіцит лабораторної підготовки: із 488 аудиторних годин нормативного циклу на лабораторні заняття виділено лише 56 годин (11,5%). Лабораторні роботи передбачені виключно з трьох дисциплін: ОК 3 «Інноваційні ресторанні технології» (16 год.), ОК 10 «Крафтові технології» (32 год.) та ОК 12 «Технології конструювання харчових продуктів з нетрадиційною сировиною» (8 год.). Водночас фундаментальні фахові дисципліни - ОК 4 «Моніторинг систем якості та безпеки продукції підприємств харчової галузі», ОК 6 «Інноваційні технології харчових продуктів», ОК 8 «Технології переробки харчових сировинних відходів», ОК 9 «Інжиніринг харчових виробництв» та ОК 13 «Біологічно активні речовини у харчових технологіях» взагалі не передбачають лабораторних занять. Більше того, у

Таблиці 1 Відомостей СО для ОК 9 «Інжиніринг харчових виробництв» у графі матеріально-технічного забезпечення взагалі не зазначено жодної лабораторії (вказано лише: «Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365»).

Рекомендації

Для вдосконалення ОП «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти доцільно запровадити регулярне опитування здобувачів щодо якості освітнього процесу, змісту дисциплін, зрозумілості критеріїв оцінювання. Необхідно актуалізувати силабуси навчальних дисциплін та оновити перелік наукової літератури. Доцільно провести аудит дисциплін загального та професійного циклу (ОК 6 «Інноваційні технології харчових продуктів», ОК 8 «Технології переробки харчових сировинних відходів», ОК 9 «Інжиніринг харчових виробництв», ОК 13 «Біологічно активні речовини у харчових технологіях») та трансформувати практичні заняття у формат лабораторних робіт, що будуть реалізовуватися в навчально-наукових лабораторіях факультету з використанням лабораторного та технологічного обладнання. Доцільно посилити практичну складову викладання ОК 9 «Інжиніринг харчових виробництв» шляхом проведення лабораторних занять у спеціалізованих лабораторіях для формування у здобувачів практичних навичок роботи з технологічним обладнанням, обґрунтування інженерних рішень щодо оптимізації технологічних процесів. Рекомендовано внести ці зміни у ОП 2027 року. Рекомендовано активізувати участь здобувачів та викладачів у програмах академічної мобільності, міжнародних наукових проєктах, конференціях. Потребує активізації участь здобувачів ВО у співпраці із роботодавцями під час виконання кваліфікаційних робіт (роботи практичного спрямування на замовлення підприємств). Рекомендовано залучати здобувачів до обговорення змісту силабусів. Рекомендовано врахувати зазначені зауваження у 2027-2028 н.р.

Рівень відповідності Критерію 4.

Рівень В

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

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

Форми КЗ реалізуються згідно з Положенням про контроль та оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти ЛНУ імені Івана Франка https://surl.li/mrbpna, Положенням про проведення практик здобувачів вищої освіти ЛНУ імені Івана Франка https://surl.li/ofozgk, Положенням про екзаменаційну комісію у ЛНУ https://surl.li/gghztm. ЕГ переконалась у достовірності інформації поданої у звіті СО освітньої програми стосовно контрольних заходів оцінювання здобувачів ВО. На сайті ЛНУ оприлюднено навчальний план (https://clipr.cc/xZPoD) із зазначенням контрольних заходів. У силабусах навчальних дисциплін наведені чіткі і зрозумілі критерії оцінювання окремих видів роботи та підсумкового контролю (https://clipr.cc/xZPoD). Розклад екзаменів та заліків представлено на сайті факультету (https://clipr.cc/Rvv6w). Результати анкетування здобувачів не містять інформацію щодо форми контрольних заходів та процедури їх проведення, однак після завершення курсу викладачі проводять анонімне опитування щодо політики оцінювання, що підтверджено НПП під час спілкування у фокус-групах. В обговоренні виявлено, що інформація доводиться до відома здобувачів викладачами на першому занятті, на екзамені присутній один викладач, контрольні заходи проводять письмово або усно. Підсумкові екзамени і захист курсових робіт та звітів з практики здобувачів проводяться в присутності комісії за укладеним і затвердженим розкладом екзаменаційної сесії, який розміщений на сайті університету (https://clipr.cc/Rvv6w, https://clipr.cc/1t4nH).

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

Форма атестації здобувачів ВО за даною ОП відповідає вимогам стандарту, атестація здобувачів відбувається у формі виконання та публічного захисту кваліфікаційної роботи (в обсязі 6 кредитів ЄКТС) відповідно до затвердженої у ЛНУ ОП «Харчові технології», що акредитується. Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу у ЛНУ (https://surl.li/bawlv), Положенням про екзаменаційну комісію у ЛНУ імені Івана Франка (https://clipr.cc/FK5p4), Положенням про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти ЛНУ імені Івана Франка (https://clipr.cc/Yx3Wj) кваліфікаційні роботи проходять перевірку на плагіат та оприлюднюються на сайті (https://clipr.cc/mBKV9). Вимоги до написання та оформлення кваліфікаційної роботи представлено на сайті (https://clipr.cc/qPY8X).

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

Експертною групою встановлено, що процедура проведення контрольних заходів, у тому числі перескладання та повторного проходження відображені та регулюються Положенням про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти ЛНУ імені Івана Франка (https://surl.li/shagfq), Положенням про екзаменаційну комісію у ЛНУ імені Івана Франка (https://surl.lt/tdstak). Здобувач може подати апеляцію на ім'я декана. В ході спілкування зі здобувачами ОП виявлено, що вони знайомі з процедурою оскарження результатів оцінювання знань, проте випадків оскарження результатів контрольних заходів та атестації здобувачів, а також конфлікту інтересів не відбувалося. Правила проведення контрольних заходів є доступними і зрозумілими для всіх здобувачів ОП. Екзамен проводить, як правило, один викладач, курсові роботи захищаються публічно у присутності комісії, до складу якої входять чотири викладачі та голова. Для врегулювання конфліктних ситуацій в Університеті діє Комісія Вченої ради ЛНУ з питань етики та професійної діяльності (https://surl.li/wbasld). У результатах опитування здобувачів не представлено питань щодо шляхів вирішення конфліктних ситуацій (https://clipr.cc/Zs12v). Випадків конфліктних ситуацій за результатами онлайн зустрічей з НПП та студентами не зазначено.

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

В ЛНУ розроблено ряд нормативних документів щодо процедур дотримання академічної доброчесності, Положення про систему забезпечення академічної доброчесності у ЛНУ імені Івана Франка (https://clipr.cc/CGY7k); Положення про комісію із системи забезпечення академічної доброчесності у ЛНУ імені Івана Франка (https://clipr.cc/PWvD0), у яких визначено чіткі та зрозумілі політика, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності. На кафедрі проводяться заходи з популяризації академічної доброчесності серед здобувачів та НПП, всі учасники навчального процесу підписують Декларації про дотримання академічної доброчесності, які зберігаються на кафедрі. Для перевірки на ознаки плагіату курсових, кваліфікаційних робіт використовують програму Strike Plagiarism. Студенти проінформовані про академічну доброчесність та підтверджують дотримання даної процедури. Проаналізовані відомості про СО, сайт ЗВО, спілкування із представниками фокус-груп дало можливість встановити, що випадків плагіату на даній ОПП не було. У анкетуванні присутні запитання щодо загального розуміння поняття доброчесності (https://clipr.cc/sv5Gn) з 90-100% позитивним результатом, що свідчить про обізнаність здобувачів.

Загальний аналіз щодо Критерію 5:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

Під час проведення експертизи ОП «Харчові технології» ЕГ встановлено повну відповідність підкритеріям 5.2 та 5.3 і часткову відповідність підкритеріям 5.1 та 5.4. 5.1 На сайті оприлюднено навчальний план із зазначенням контрольних заходів, а в силабусах дисциплін наведені критерії оцінювання згідно з Положенням про контроль та оцінювання результатів навчання здобувачів ВО ЛНУ проте контрольні заходи за обов'язковими ОК не дозволяють повноцінно оцінити досягнення РН 9. 5.2 Форма атестації здобувачів (публічний захист кваліфікаційної роботи перед ЕК) відповідає вимогам Стандарту ВО та Положенню про екзаменаційну комісію. 5.3 Правила проведення контрольних заходів, безоплатної ліквідації академічної заборгованості за Порядком повторного вивчення окремих дисциплін, апеляції та запобігання конфлікту інтересів є доступними й послідовно дотримуються. 5.4 Політика академічної доброчесності врегульована відповідним Положенням із обов'язковою перевіркою робіт через сервіс StrikePlagiarism, водночас у репозитарії ЗВО представлені кваліфікаційні роботи лише за 2024–2025 рр. Враховуючи вищезазначене, ЕГ дійшла висновку, що ОП «Харчові технології» відповідає Критерію 5 на рівні «В». Позитивних практик за Критерієм 5 не виявлено.

Недоліки

Слід зазначити відсутність належних контрольних заходів за ОК для оцінювання рівня досягнення ПРН 9, що передбачає вільне володіння державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій. У репозитарії ЗВО представлені кваліфікаційні роботи лише

2024, 2025 року випуску, однак ОП у відповідності до стандарту реалізується з 2021 року. Враховуючи об'єднання ЗВО та зміну адміністрування, а також те, що закон Про академічну доброчесність вступив у дію у липні 2026 року, дане зауваження не є критичним.

Рекомендації

Рекомендовано переглянути зміст Ок для забезпечення досягнення ПРН 9 у ОП 2027 року. Хоча випадків виявлення академічної недоброчесності за даною ОП не було і, враховуючи ряд заходів, в яких брали участь НПП, доцільно підсилити популяризацію академічної доброчесності саме серед здобувачів за ОП. ЕГ рекомендує поширити практику зовнішнього рецензування кваліфікаційних робіт здобувачів ОП. Рекомендується поширити цю практику протягом 2027 року. Рекомендуємо розмістити у репозиторії всі роботи, починаючи з моменту затвердження стандарту вищої освіти СВО Магістр.

Рівень відповідності Критерію 5.

Рівень В

Критерій 6. Людські ресурси:

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

Реалізацію обов'язкових та вибіркових освітніх компонентів ОП «Харчові технології» забезпечує кваліфікований кадровий склад випускової кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій. Кількісна та якісна характеристика викладацького складу згідно з Таблицею 2 Відомостей СО, а саме до викладання ОК 1-14 та керівництва практиками залучено 10 науково-педагогічних працівників, які працюють у ЛНУ імені Івана Франка за основним місцем роботи та по сумісництву (100% мають наукові ступені та/або вчені звання). Серед них: 2 доктори наук, професори гарант ОП д.т.н., проф. І.М. Ощипок; д.с.-г.н., проф. М.Я. Бомба - 20% від складу НПП прошесійного циклу та 8 кандидатів наук, доцентів к.т.н., доц. О.Б. Маслійчук, к.т.н., доц. С.В. Майкова, к.т.н., доц. Х.І. Ковальчук, к.т.н., доц. І.В. Петлін, к.т.н., доц. А.Б. Петрина, к.е.н., доц. І.Г. Пандяк, к.е.н., доц. Г.В. Кушнірук, к.с.-г.н., доц. О.С. Бонішко - 80%. До викладання дисциплін вибіркових блоків також залучається к.с.-г.н., доц. О.М. Вівчарук. За результатами аналізу Відомостей СО та додаткової інформації, отриманою під час зустрічі із фокус-групою НПП, які забезпечують реалізацію ОП, додаткових відомостей, а саме документів про освіту, науковий ступінь /вчене звання, наукових і навчально-методичних праць, документів стосовно підвищення кваліфікації (в тому числі й у формі стажування в межах України та за кордоном, шляхом інформальної освіти (самоосвіти), експертна група констатує, що академічна кваліфікація НПП в цілому відповідає дисциплінам, що вони викладають. Наукові праці НПП корелюють із змістом навчальних дисциплін (https://clipr.cc/gbT7V, https://clipr.cc/wx42A, https://clipr.cc/W056m, https://clipr.cc/TohfZ, https://clipr.cc/qBBA9, https://clipr.cc/A1vjA, https://clipr.cc/XCAn9), однак у окремих НПП, зокрема доц. І.В. Петлін за ОК 9 «Інжиніринг харчових виробництв» публікаційна активність потребує ширшого охоплення власне інженерно-проєктувальної, викладач має 5 публікацій, але їх науковий доробок лежить у більше у площині технології переробки м'яса та харчової хімії. Науково-педагогічні працівники є авторами (співавторами) навчально-методичних праць (https://clipr.cc/xcJ60). Також необхідно зазначити, що деякі науково-педагогічні працівники, які викладають дисципліни фахової підготовки, мають професійну кваліфікацію. Під час спілкування із НПП упродовж проведення консультаційної експертизи також встановлено, що оновлення силабусів дисциплін, що викладаються НПП, здійснюється щорічно (https://clipr.cc/B4vgm, протокол №16, від 11.06.26, https://clipr.cc/8r08W, протокол №18, від 25.06.25, https://surl.li/jgxnrq). ЕГ встановлено відповідність НПП вимогам щодо виконання п.38 ЛУ за 6 і більше пунктами.

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

Конкурсний відбір викладачів ОП та забезпечення необхідного рівня їхнього професіоналізму в ЛНУ здійснюється відповідно до «Порядку проведення конкурсного відбору на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників ЛНУ імені Івана Франка» (https://surl.li/vtcbuj). Оголошення про конкурс та кваліфікаційні вимоги оприлюднюються у на офіційному вебсайті Університету (https://lnu.edu.ua/opryliudneno-nakaz-pro-oholoshennia-konkursu-na-zamishchennia-posad-naukovo-pedahohichnykh-pratsivnykiv/). Процедура передбачає чіткі й недискримінаційні критерії оцінювання професійної компетентності претендентів: наявність наукового ступеня та вченого звання за профілем кафедри, виконання не менше 4 видів досягнень за п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, наявність фахових публікацій та навчально-методичних праць за тематикою освітніх компонентів, які планується закріпити за викладачем, а також проведення відкритої лекції та перевірку на

дотримання засад академічної доброчесності. На випусковій кафедрі готельно-ресторанної справи та харчових технологій процедура застосовується послідовно під час обрання за конкурсом та продовження контрактів НПП, залучених до ОП (зокрема, під час конкурсного відбору на посади професора і доцентів кафедри у 2023-2026 рр.): претенденти звітують про виконання показників професійної діяльності за останні 5 років на засіданні кафедри, проходять розгляд кадровою конкурсною комісією географічного факультету, після чого таємним голосуванням рішення ухвалює Вчена рада географічного факультету, а для посад професора та завідувача кафедри Вчена рада Університету. Під час фокус-груп із НПП підтверджено прозорість, колегіальність і неупередженість конкурсних процедур.

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

Випускова кафедра, на якій реалізується ОП тісно співпрацює з роботодавцями (https://clipr.cc/mr6Jm) і залучає їх до організації процесу формування змісту ОП (засідання зі стейкхолдерами, рецензії) та реалізації освітнього процесу в офлайн форматі у закладах ресторанного господарства (майстер-класи, гостьові лекції) (https://clipr.cc/mr6Jm), залучає їх до організації процесу практичної підготовки, що відображено в договорах про співпрацю (https://clipr.cc/mr6Jm). Фахову експертизу освітньої програми проведено начальником управління якістю ПрАТ «Концерн Хлібпром» Бойко Н.Б. (https://clipr.cc/DXgd2), кулінарний експерт, шеф-кухар ресторану МАММА, Прихідько М.В. (https://clipr.cc/4bPrH). Стейкхолдери беруть участь у розширених засіданнях кафедри по обговоренню проектів ОП (https://clipr.cc/mr6Jm). Роботодавці організовують для здобувачів ОП бази практик, що доведено наявними договорами про практику та підтверджено під час зустрічей зі студентами (https://clipr.cc/mr6Jm). Роботодавці залучаються до читання лекцій, проведення майстер-класів, воркшопів, виїзних лабораторних та практичних занять (https://surl.li/celppw, https://surl.li/blnbvy, https://surli.cc/ybwtwm, https://surl.li/vddvxf, https://surl.li/woxhxq, https://surl.li/obfqvc).

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

У ЗВО розроблено та затверджено Положення про підвищення кваліфікації педагогічних та НПП у ЛНУ (https://surl.li/xsxhsv), яке регулює порядок підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників університету, також функціонує Школа вдосконалення викладацької майстерності (https://surl.li/fuibhp). Під час спілкування у фокус-групах, було зазначено, що НПП можуть підвищувати кваліфікації та стажуватися не лише на провідних підприємствах України, а й за кордоном (О. Маслійчук (Чехія, 2026), І. Пандяк (Словаччина, 2025), Х. Ковальчук (Словаччина, 2024), Г. Кушнірук (Латвія,2023), І. Ощипок (Польща, 2022) (https://surl.li/tsbyzr, https://surl.li/tnradm, https://surl.li/bcpwmr, https://surl.li/fxbrva). НПП беруть активну участь у програмах підвищення кваліфікації (https://surl.lt/lzkwuy, https://surl.li/ykzlgi), наукових конференціях, круглих столах, майстер-класах (https://surli.cc/sshjba), є консультантами харчових підприємств (доц. Петлін І.В.). Для відзначення кращих НПП в ЗВО та матеріального стимулювання (премії, доплати) ведеться рейтинг викладачів (https://clipr.cc/Q8KYd).

Загальний аналіз щодо Критерію 6:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ дійшла висновку, що ОП «Харчові технології» відповідає підкритеріям 6.2 та 6.4 ЗВО послідовно застосовуються прозорі, колегіальні й недискримінаційні процедури конкурсного відбору НПП, а також створено дієву систему професійного розвитку, рейтингування та міжнародних стажувань викладачів. ОП частково відповідає підкритеріям 6.1 та 6.3 всі викладачі відповідають вимогам п. 38 Ліцензійних умов і профілю ОК, однак у окремого НПП, зокрема доц. І.В. Петлін за ОК 9 «Інжиніринг харчових виробництв» публікаційна активність потребує ширшого охоплення власне інженерно-проєктувальної, 6.3 залучення професіоналів-практиків до освітнього процесу відбувається переважно у форматі разових гостьових заходів із переважанням фахівців готельно-ресторанного сектору. Враховуючи, що виявлені недоліки не є суттєвими, ОП за Критерієм 6 відповідає рівню «В». Позитивних практик за Критерієм 6 не виявлено.

Недоліки

Недостатнє відображення специфіки інженерного проєктування та розрахунку устаткування харчових виробництв у поточній публікаційній активності НПП, зокрема за ОК 9 «Інжиніринг харчових виробництв». Епізодичний характер залучення професіоналів-практиків із промислових харчових підприємств безпосередньо до проведення аудиторних занять із фахових інженерно-технологічних дисциплін.

Рекомендації

Завідувачу випускової кафедри спільно з гарантом ОП до початку 2027/2028 н.р. забезпечити викладання ОК «Інжиніринг харчових виробництв» НПП з повною відповідністю ЛУ зокрема публікаційною активністю безпосередньо за напрямом інжинірингу й технологічного оснащення харчових виробництв з можливістю включення власних наукових праць до списків рекомендованих джерел у силабусах дисциплін. Завідувачу випускової кафедри спільно з гарантом ОП упродовж 2026/2027 н.р. (до 01.06.2027 р.) розширити залучення роботодавців та професіоналів-практиків інженерно-технологічного профілю до проведення аудиторних занять на регулярній основі.

Рівень відповідності Критерію 6.

Рівень В

Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси:

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

Інформаційну підтримку освітнього процесу забезпечує Наукова бібліотека (https://www.lnulibrary.lviv.ua/), надає вільний доступ до каталогів, наукометричних баз Scopus і Web of Science. Матеріальна база кафедри включає лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», «Мікробіології», а також навчально-виробниче кафе «Мандрівник» і «Готельно-ресторанний комплекс», оснащені актуальним тепловим, механічним, холодильним та немеханічним устаткуванням, що дозволяє моделювати реальні виробничі процеси РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ (https://youtu.be/nfDxYdEcks8; https://youtu.be/13zp8finZGI). Функціонують 11 гуртожитків (https://surl.li/cguixn), спортивно-оздоровчий комплекс із різноманітними секціями (https://surl.li/roddpl), а також належним чином облаштовані укриття. ЗдВО доступне ліцензійне ПЗ MS Office, водночас ЕГ встановлено, що наявне програмне та лабораторне забезпечення не дозволяє досягти обов'язкових інженерних ПРН, а саме РН 3 застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи і інструменти, у тому числі математичного і комп'ютерного моделювання, для розв'язання складних задач у харчових технологіях та РН 4 використовувати статистичні методи обробки експериментальних даних у галузі харчових технологій і спеціалізоване програмне забезпечення для їх аналізу. Детальний аналіз засвідчує системну невідповідність програмного та матеріально-технічного забезпечення вимогам спеціальності G13 з причин описаних у критерії 2. Під час проведення фокус-груп (онлайн-зустрічей ЕГ з гарантом ОП проф. І.М. Ощипком, членами робочої групи та НПП, які реалізують ОП) було поставлено питання щодо програмних засобів, за допомогою яких здобувачі опановують математичне і комп'ютерне моделювання РН 3 та статистичний аналіз даних РН 4. Під час зустрічей гарант ОП та НПП підтвердили відсутність вивчення та використання в навчальному процесі будь-якого спеціалізованого інженерного чи статистичного програмного забезпечення, зазначивши, що всі розрахунки здобувачі виконують за допомогою базових MS Excel. Також НПП згадали як наявне на факультеті спеціалізоване програмне забезпечення продукти Servio HMS, Servio POS та Choice. ЕГ констатує, що всі перелічені програмні комплекси є фронт-офісними та касово-обліковими системами для автоматизації готелів і закладів ресторанного господарства (приймання замовлень офіціантами, формування меню, складський та касовий облік у ресторанах). Це програмне забезпечення призначене для підготовки фахівців іншої спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа» і за своїм функціоналом є технічно непридатним для розв'язання задач інженерного моделювання та статистичної обробки експериментальних даних за спеціальністю G13. Аналогічний перекіс демонструють і матеріали відеоогляду лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування» та кафе «Мандрівник», де основний акцент зроблено на кухонному устаткуванні для приготування кулінарних страв і ресторанному сервісі (сервірування столів, робота з касовими апаратами).

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

Університет гарантує учасникам освітнього процесу вільний і безоплатний доступ до необхідної інфраструктури та широкого спектра інформаційних ресурсів, призначених для забезпечення навчальної, викладацької й наукової діяльності. Ключовим інструментом навігації є офіційний вебсайт ЛНУ (https://lnu.edu.ua/), де дані структуровано за цільовими розділами для студентів, працівників і випускників. Кожному ЗдВО упродовж першого тижня навчання створюється корпоративна електронна пошта, що відкриває стабільний дистанційний доступ до цифрових сервісів та платформ. Наукова бібліотека Університету (https://www.lnulibrary.lviv.ua/) забезпечує потужну базу для наукових студій завдяки вільній добірці електронних ресурсів, міжнародних баз даних та Е-репозитарію

(https://surl.li/ltqxko). Окрім того, як підтвердив І. Я. Петрій, перевірка студентських робіт на наявність академічних запозичень (плагіату) здійснюється на повністю безоплатній основі. Інфраструктурне забезпечення також включає сучасні навчальні аудиторії, комп'ютерні класи, спортивний комплекс та творчі студії для розвитку особистісних інтересів. Система моніторингу якості освіти (https://surl.li/pszvey) охоплює ректорат, Центр забезпечення якості освіти, вчені ради факультетів і кафедри, що дозволяє оперативно реагувати на запити академічної спільноти.

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

Освітнє середовище ЛНУ є цілком безпечним для життя, фізичного та ментального здоров'я учасників освітнього процесу, а також орієнтованим на повне задоволення їхніх потреб та інтересів. В Університеті функціонує комплексна система забезпечення безпеки, складовими якої є Психологічна служба (https://surl.li/ywomgu), Відділ охорони праці, а також Відділ з питань пожежної безпеки та цивільного захисту. Навчальні корпуси та гуртожитки оснащені планами евакуації, первинними засобами пожежогасіння й належно облаштованими укриттями із вентиляційними системами та необхідним спорядженням, а викладачі регулярно підвищують кваліфікацію щодо дій у надзвичайних ситуаціях, зокрема під час циклу тренінгів «Безпека освітнього процесу в умовах воєнного стану» (https://surl.li/brsnky). Щорічно перед початком навчального року проводиться технічний аудит приміщень, інженерних мереж та обладнання, а для здобувачів є обов'язковим проходження інструктажів з охорони праці та безпеки життєдіяльності перед навчанням і практичною підготовкою. Соціальне та психічне благополуччя, захист прав і принципів рівності гарантуються реалізацією документів щодо гендерної рівності (https://surl.li/zdvvvk), Положенням про запобігання та протидію булінгу (https://surl.lt/cvsrsw), участю НПП у програмах із формування інклюзивного середовища (https://surl.li/ymeglw](https://surl.li/ymeglw), а також забезпеченням медичного обслуговування через студентську поліклініку.

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

Комплексна освітня, організаційна, інформаційна, консультативна та соціальна підтримка здобувачів вищої освіти в ЛНУ реалізується на системному рівні та регламентується Положенням про Центр підтримки студентських сервісів (https://surl.li/xutzsc), Правилами призначення академічних стипендій і Порядком призначення соціальних стипендій (https://surl.li/bfebvc). Академічний та консультативний супровід забезпечується під час навчального процесу й індивідуальних порад науково-педагогічних працівників кафедри, фахівців Відділу кар'єрного розвитку та співпраці з бізнесом (https://work.lnu.edu.ua/), а також Відділу міжнародних зв'язків, який інформує про успішно реалізовані програми академічної мобільності (https://surl.li/xivkhk). Організаційний супровід та адміністрування здійснюють деканат географічного факультету, випускова кафедра, Сектор студентської підтримки (https://surl.li/ddaatj), порадники кураторських груп та ментори, які супроводжують здобувачів як у навчанні, так і в позааудиторному та культурно-масовому житті. Повний інформаційний доступ гарантовано через сайти ЛНУ (https://lnu.edu.ua/), факультету (https://geography.lnu.edu.ua/), кафедри (https://surl.lt/gptdli), ресурси Наукової бібліотеки (https://www.lnulibrary.lviv.ua/katalog/), платформу Moodle та систему «Деканат» (https://dekanat.lnu.edu.ua/), де проводиться регулярний моніторинг якості викладання. Підтриманню ментального здоров'я та психологічному супроводу сприяє фахова Психологічна служба ЛНУ (https://surl.li/kewgms), фізичний розвиток забезпечують секції спорткомплексу, а для швидкого реагування функціонують Телефон і скринька довіри (https://lnu.edu.ua/telefon-doviry/). Правовий і соціальний захист здійснюють Первинна профспілкова організація студентів (https://surl.li/srfvwa), Студентське самоврядування, Наукове товариство (https://surl.li/hskkqe) та громадські організації (https://surl.li/dhowku), при цьому для пільгових категорій здобувачів (зокрема сиріт, осіб з інвалідністю, дітей загиблих захисників) гарантовано виплату соціальних стипендій і безкоштовне проживання в гуртожитках (http://studviddil.lnu.edu.ua/). Під час зустрічей із фокус-групами члени ЕГ отримали підтвердження від ЗдВО щодо високого рівня задоволеності якістю освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки, а також дієвістю заходів із забезпечення їхнього фізичного й ментального здоров'я.

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

Реалізація права на освіту осіб з особливими освітніми потребами в Університеті є одним із пріоритетних напрямів і регламентується Статутом ЛНУ (https://surl.li/zmxanq) та Порядком супроводу (надання допомоги) особам з інвалідністю та іншим маломобільним групам населення (https://surl.li/dwntpj). У закладі створено комплексну інфраструктуру підтримки, координацію якої здійснює Ресурсний центр з підтримки інклюзивної освіти ЛНУ (https://surl.li/vkhihx), що забезпечує співпрацю адміністрації, факультетів та студентського самоврядування для адаптації освітнього середовища. Психолого-педагогічний супровід здобувачів здійснює Психологічна служба ЛНУ (https://surl.li/kewgms), а для підвищення обізнаності академічної спільноти системно проводяться просвітницькі заходи, зокрема в межах Тижня безбар'єрності (https://surl.li/uquyxh). Матеріально-технічна база Університету послідовно адаптується до вимог доступності: входи до навчальних корпусів і гуртожитків облаштовано пандусами з

належним ухилом, а на перших поверхах передбачено мобільні сходові підіймачі та відповідні елементи безбар'єрного простору. Для цієї категорії здобувачів діє програма соціальної підтримки, яка включає виплату соціальних стипендій (https://surl.li/pqrmuv) та право на безкоштовне проживання в гуртожитку для осіб з інвалідністю I-II груп (https://surl.li/cqtgot). Науково-педагогічні працівники кафедри підвищують кваліфікацію щодо роботи з інклюзивними групами, зокрема доцентка С. Майкова взяла участь у спеціалізованій програмі «Як творити інклюзивне освітнє середовище?» (https://surl.lt/kughqg). Під час ознайомлення з матеріалами ОПП та під час зустрічей з фокус-групами ЕГ була поінформована, що на даний момент на ОПП «Харчові технології» особи з особливими освітніми потребами не навчаються, проте заклад у повній мірі володіє необхідною нормативною, організаційною та інфраструктурною базою для забезпечення їхнього якісного та безпечного навчання у разі вступу.

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

Освітній процес за ОП «Харчові технології» реалізується на принципах рівності, толерантності, прозорості та безумовного дотримання прав всіх його учасників, що чітко закріплено в Статуті ЛНУ імені Івана Франка (https://surl.li/zmxanq) та Правилах внутрішнього розпорядку (https://surl.li/wbnhsv). Нормативне врегулювання заходів щодо створення безпечного та правового середовища забезпечується Положенням про запобігання та протидію булінгу (цькуванню) (https://surli.cc/zlyzjq) і Положенням про запобігання та протидію мобінгу (https://surl.li/dwoopz). Комплексна антикорупційна політика та заходи з упередження зловживань регламентуються законодавством України та локальними нормативними документами ЛНУ, розміщеними у відкритому доступі (https://surl.li/uooyvw), а координацію цієї роботи здійснює призначена Уповноважена особа з питань запобігання корупції Іваночко І.Б. Системна робота з дотримання академічної доброчесності спирається на Положення про забезпечення академічної доброчесності (https://surl.li/ehkdws), при цьому НПП кафедри постійно підвищують свій професійний рівень у цьому напрямі, долучаючись до спеціалізованих воркшопів і форумів (https://surl.li/xiujqn). Процедура врегулювання спорів передбачає послідовний розгляд звернень на рівні кафедри, деканату географічного факультету, Вченої ради факультету, а також залучення Комісії з етики та професійної діяльності (https://surl.li/gxnctu), яка діє на підставі відповідного Положення (https://surl.li/myizzo), з можливістю остаточного розв'язання питань Вченою радою Університету та ректором. Для оперативного реагування та зворотного зв'язку ЗдВО забезпечено широкий вибір інструментів: анонімне оцінювання якості викладання та поведінки НПП через систему «Деканат», подання звернень до Електронної приймальні (http://helpdesk.lnu.edu.ua/) або використання Телефону довіри Центру підтримки студентів (https://surl.li/nbojpm). За весь період реалізації освітньої програми жодних випадків корупції, дискримінації за будь-якими ознаками, булінгу чи сексуальних домагань зафіксовано не було.

Загальний аналіз щодо Критерію 7:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ОП повністю відповідає підкритерію 7.2 учасникам освітнього процесу забезпечено вільний і безоплатний доступ до інфраструктури, Наукової бібліотеки ЛНУ, наукометричних баз Scopus і Web of Science, комп'ютерних класів, мережі Wi-Fi та сервісу перевірки робіт на плагіат, 7.3 освітнє середовище є безпечним для життя, фізичного та ментального здоров'я, 7.4 налагоджено комплексну освітню, організаційну, інформаційну, консультативну й соціальну підтримку здобувачів, 7.5 створено достатні нормативні й інфраструктурні умови безбар'єрності та супроводу для реалізації права на освіту осіб з особливими освітніми потребами та 7.6 у ЗВО діють та послідовно дотримуються унормовані антикорупційні політики, процедури запобігання та реагування на випадки булінгу, дискримінації, сексуальних домагань та інших конфліктних ситуацій. ОП не відповідає підкритерію 7.1 наявне в ЗВО програмне забезпечення не дозволяє досягти обов'язкових програмних результатів навчання РН 3 та РН 4, а наявне спеціалізоване ПЗ (Servio HMS, Servio POS, Choice) і основне лабораторне устаткування орієнтовані на готельно-ресторанне обслуговування за іншою спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа». Через наявність суттєвого недоліку (7.1.2) за підкритерієм 7.1 ЕГ дійшла висновку, що ОП за Критерієм 7 відповідає рівню «Е». Позитивних практик за Критерієм 7 не виявлено.

Недоліки

Під час акредитаційної експертизи було виявлено суттєвий недолік(7.1.2), наявна програмна база є недостатньою для досягнення окремих ПРН, а саме РН 3 та РН 4. Відсутність відповідного спеціалізованого програмного забезпечення перешкоджає повноцінній реалізації освітніх компонентів у частині цифрової та аналітичної підготовки фахівців.

Рекомендації

Розширити та оновити програмно-методичне забезпечення освітньої програми шляхом придбання, встановлення та впровадження в освітній процес спеціалізованого ліцензійного (або вільно поширюваного професійного) програмного забезпечення для комп'ютерного та математичного моделювання технологічних процесів, а також для статистичної обробки експериментальних даних, із відповідним оновленням робочих програм навчальних дисциплін і методичних вказівок для забезпечення повного досягнення РН 3 та РН 4. Рекомендовано врахувати зазначені зауваження впродовж 2026-2027 н.р.

Рівень відповідності Критерію 7.

Рівень Е

Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП у ЗВО врегульовані комплексом нормативних документів, оприлюднених на офіційному вебсайті ЗВО: «Методичними рекомендаціями щодо розроблення, затвердження, моніторингу, перегляду та закриття освітніх програм у Львівському національному університеті імені Івана Франка» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/Metodychni-rekomendatsii-.pdf), «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти у ЛНУ» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/NakazPolozhennia-pro-systemu-vnutrishnoho-zabezpechennia_compressed-1.pdf), «Положенням про Центр забезпечення якості освіти ЛНУ» (https://www.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/03/reg-education-quality.pdf) та «Положенням про організацію опитувань студентів, викладачів, випускників та роботодавців стосовно якості освітнього процесу» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/01/reg_survey_quality.pdf). Відповідно до встановленого алгоритму перегляд ОП здійснюється щорічно та охоплює декілька послідовних етапів із розподілом функцій між учасниками: Ініціювання перегляду гарантом ОП (проф. І.М. Ощипком) та опрацювання пропозицій стейкхолдерів робочою групою. Оприлюднення проєкту ОП на офіційному вебсайті для громадського обговорення. Розгляд і схвалення проєкту на розширеному засіданні випускової кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій і погодження Вченою радою географічного факультету. Експертиза методичною комісією при Вченій раді Університету та остаточне затвердження Вченою радою ЛНУ. За результатами перегляду в ОП 2026 року внесено низку змін, які ЗВО мотивує рекомендаціями НПП, здобувачів і роботодавців та необхідністю посилення інженерно-технологічної складової. Водночас ЕГ констатує, що попри формальне дотримання процедурних етапів, внутрішній моніторинг та періодичний перегляд ОП мають переважно декларативний характер і не забезпечують виявлення та усунення суттєвих змістових і структурних хиб програми: Заміна в ОП та НП (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/08/NP_KHarchovi-tekhnolohii_M_2026.pdf) дисципліни «Технологія харчових продуктів оздоровчого призначення» на «Інжиніринг харчових виробництв» відбулася шляхом механічної рокіровки назв із вибірковим блоком ВБ 7 без перегляду структури навчального часу (залишено ті самі 32 год. лекцій, 16 год. практичних та 0 год. лабораторних занять) і без закріплення за дисципліною жодної спеціалізованої лабораторії чи інженерного ПЗ. Жодна з ланок системи внутрішнього забезпечення якості (робоча група, кафедра, Вчена рада факультету, методична комісія Вченої ради ЛНУ, ЦЗЯО) під час затвердження ОП 2026 р. та розроблення проєкту ОП 2027 р. не виявила і не усунула структурних помилок: виконання курсової роботи у 1-му семестрі до вивчення методологічного курсу «Науково-дослідницький практикум» у 2-му семестрі; ігнорування рекомендації попередньої акредитації (Звіт ЕГ 2024 р., с. 9) щодо уніфікації шифрів ОК між ОП та НП.

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

Участь здобувачів вищої освіти у процедурах внутрішнього забезпечення якості регламентується «Методичними рекомендаціями щодо розроблення, затвердження, моніторингу, перегляду та закриття освітніх програм у ЛНУ» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/Metodychni-rekomendatsii-.pdf), «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти у ЛНУ» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/NakazPolozhennia-pro-systemu-vnutrishnoho-zabezpechennia_compressed-1.pdf) та «Положенням про студентське самоврядування ЛНУ» (https://studentgovernment.lnu.edu.ua/pdf/su_lnu.pdf). Інтереси студентства на рівні факультету представляє Студентська рада географічного факультету (https://geography.lnu.edu.ua/life/government), делегати якої входять до складу Вченої ради факультету та беруть участь в обговоренні питань освітнього процесу. Безпосереднє залучення магістрантів до перегляду ОП реалізується через їх членство у робочій групі О.М. Беднарчук, Т.В. Долішній, а до розроблення проєкту ОП 2027 р. залучені здобувачки С.Н. Лукомська та Д.Р. Петришин. Процедура опитувань здобувачів організована відповідно до «Положення про організацію опитувань студентів, викладачів, випускників та роботодавців стосовно якості освітнього процесу» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/01/reg_survey_quality.pdf) і здійснюється двома каналами, а саме через особисті кабінети в

автоматизованій системі «Деканат» (https://dekanat.lnu.edu.ua/) після завершення вивчення дисциплін та щорічне анкетування щодо якості ОП загалом, яке проводиться Центром моніторингу спільно з відділом менеджменту якості освітнього процесу та ЦЗЯО за допомогою платформи Microsoft (https://education-quality.lnu.edu.ua/monitoring/results/; https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/Zvit_opytuvannia_zovnish_G13_M_KHarch_tekhnol_2026.pdf). Разом із тим, ЕГ фіксує недоліки в механізмах опрацювання та імплементації позиції здобувачів: Задоволення робочою групою пропозиції здобувачки О.М. Беднарчук щодо виведення курсу «Іноземна мова. Науково-практичні комунікації у харчових технологіях» до вибіркового блоку з мотивацією, що англійською мовою вже викладається ОК 1 «HR-менеджмент», позбавило нормативну частину ОП фахової науково-технічної іншомовної складової та унеможливило гарантоване досягнення РН 9 Стандарту. Попри те, що під час анкетування 2026 року здобувачі вказали на необхідність посилення орієнтації на потреби виробництва, реакція кафедри звелася лише до формального перегляду силабусів, тоді як у НП для ключових виробничо-технологічних та інженерних дисциплін (ОК 4, 6, 8, 9, 13) залишено 0 годин лабораторних робіт. Крім того, ні органи студентського самоврядування, ні адміністрація факультету не врегулювали актуальну для магістрантів проблему неможливості реального поділу на підгрупи за вибірковими дисциплінами через норму у 10 осіб за наявності лише 8-9 студентів на курсі.

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

Взаємодія з роботодавцями у процесі забезпечення якості ОП регламентується «Положенням про Ради роботодавців Львівського національного університету імені Івана Франка» (https://financial.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2025/09/Polozhennia-pro-Rady_Robotodavtsiv-1.pdf) та координується Відділом кар'єрного розвитку та співпраці з бізнесом ЛНУ (http://work.lnu.edu.ua/) і випусковою кафедрою. Збір та врахування пропозицій роботодавців здійснюються через такі форми партнерства: Безпосереднє членство у робочій групі ОП. Рецензування ОП та участь у спільних засіданнях і опитуваннях (https://geography.lnu.edu.ua/news/zustrich-hrupy-zabezpechennia-opp-kharchovi-tekhnolohii-zi-steykkholderamy-g13-kharchovi-tekhnolohii-2025) та регулярні анкетування роботодавців (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/Zvit_opytuvannia_robotodavtsiv_G13_M_KHarchovi-tekhnol_2026.pdf). Водночас ЕГ констатує невідповідність між реальними проблемами промислових роботодавців галузі та реакцією ЗВО, а саме у Відомостях СО сам ЗВО констатує, що за результатами моніторингу ринку праці роботодавці харчової промисловості сигналізують про «гострий дефіцит висококваліфікованих фахівців, здатних працювати з інноваційними технологіями, системами контролю якості, автоматизованим виробництвом та міжнародними стандартами». Проте через виражений перекіс пулу активних партнерів кафедри у бік ресторанного бізнесу, кулінарних асоціацій та закладів гостинності ЗВО замість упровадження підготовки з автоматизованого виробництва, промислового інжинірингу та САПР наситив ОП дисциплінами ресторанного менеджменту (ОК 1, ОК 3, ОК 7, ОК 11) та програмним забезпеченням для обслуговування ресторанів (Servio, Poster, Choice). Таким чином, домінування роботодавців сектору HoReCa у процедурах внутрішнього забезпечення якості призвело до викривлення змісту ОП та віддалення її від інженерних потреб харчової індустрії.

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

Збирання та аналіз інформації щодо кар’єрного шляху і траєкторій працевлаштування випускників здійснюються Центром забезпечення якості освіти, Центром моніторингу та Відділом кар'єрного розвитку та співпраці з бізнесом ЛНУ (https://work.lnu.edu.ua/) спільно з випусковою кафедрою. Інструментами збору інформації є спеціально розроблені анкети для опитування випускників, залучення їх до щорічних Форумів кар'єри (https://geography.lnu.edu.ua/news/uchast-forum-kar-iery-2), науково-практичних заходів кафедри та прямі контакти НПП із випускниками. Узагальнені відомості про працевлаштування випускників кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій оприлюднені у відкритому доступі на вебсайті географічного факультету (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/06/Vypusknyky-KAF_HRS_TA_KHT_.pdf). Випускники залучаються до перегляду та оновлення ОП шляхом надання рецензій-відгуків і участі в розширених засіданнях кафедри та робочої групи. Разом із тим, аналіз типових траєкторій працевлаштування випускників та їхнього впливу на перегляд ОП виявляє проблему позиціонування програми: Домінування кар'єрних траєкторій сфери ресторанного сервісу та робітничих кухарських професій. Вилучення базових інженерних посад із профілю ОП під час перегляду 2026 року, а саме орієнтація на такі траєкторії працевлаштування безпосередньо вплинула на профіль ОП. У розділі «Придатність випускників освітньої програми до працевлаштування» показує, що в редакції 2026 року (та проєкті 2027 року) ЗВО вилучив із переліку первинних посад за ДК 003:2010 ключову для спеціальності G13 «Харчові технології» класифікаційну групу Інженер, у тому числі з якості, із впровадження нової техніки й технології, інженер-дослідник, інженер-технолог, консультант з харчових технологій. Натомість в ОП залишено посади головного кулінара, керуючого рестораном/кафе/їдальнею, ресторатора та фахівця із ресторанної справи. Таким чином, врахування кар'єрного досвіду переважно випускників ресторанно-кулінарного сектору призвело до формальної відмови програми від підготовки інженерів-технологів та інженерів із впровадження нової техніки й технології.

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

Порядок проведення моніторингу освітнього процесу та реагування на його результати регламентується «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти у ЛНУ» та «Положенням про організацію опитувань студентів, викладачів, випускників та роботодавців стосовно якості освітнього процесу». Систематичний збір зворотного зв'язку здійснюється Центром моніторингу спільно з Центром забезпечення якості освіти через щосеместрове анкетування здобувачів у системі «Деканат», щорічні опитування здобувачів і роботодавців, а також під час розширених засідань випускової кафедри за участю стейкхолдерів (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/08/Vyt_zas_kaf_Zm_OPP_17_03_2025.pdf). За підсумками анкетування здобувачів 2026 року були зафіксовані зауваження щодо недостатньої поінформованості про критерії оцінювання та методи навчання, а також щодо необхідності посилення орієнтації навчання на потреби виробництва, за наслідками чого на засіданні кафедри ухвалено рішення про оновлення силабусів дисциплін. Водночас ЕГ констатує, що реагування системи внутрішнього забезпечення якості на результати моніторингу ОП та запити заінтересованих сторін є формальним і не усуває виявлених системних проблем: Попри побажання здобувачів в анкетуванні посилити орієнтацію на потреби виробництва та зафіксований самим ЗВО гострий дефіцит на ринку праці фахівців з автоматизованого виробництва і систем контролю якості, реакція кафедри обмежилася косметичним редагуванням силабусів. При цьому в НП для ключових фахових дисциплін (ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 13) залишено 0 годин лабораторних робіт, а з профілю ОП та проєкту ОП на 2027 рік вилучено групу інженерних посад (Інженер-технолог, Інженер з якості, Інженер із впровадження нової техніки й технології). Під час щорічного моніторингу ОП та затвердження оновлених силабусів жодна з ланок моніторингу якості не відреагувала на повну відсутність у навчальному процесі спеціалізованого інженерного (CAD/CAE) та статистичного ПЗ для досягнення РН 3 і РН 4 (залишивши в ОП посилання на касові ресторанні системи Servio, Poster, Choice), а також допустила виведення профільної іноземної мови до вибіркового блоку ВБ 3, що унеможливило досягнення РН 9. За результатами внутрішнього моніторингу не усунено колізію між нормою мінімальної чисельності групи у 10 осіб у Положенні про вільний вибір навчальних дисциплін (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/12/Polozhennia-pro-poriadok-realizatsii-zdobuvachamy-prava-na-vilnyy-vybir-navch.-dysts.pdf) та фактичним контингентом магістрантів у 8-9 осіб на курсі та не забезпечено повного наповнення вкладки «Методичні матеріали» на сторінці ОП.

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

Поточна акредитація є вторинною після ухвалення рішення про умовну (відкладену) акредитацію у 2024 році. Під час попередньої акредитації головною підставою для умовної акредитації стало визначення ГЕР рівня відповідності «Е» за Критерієм 6 «Людські ресурси» через невідповідність наукових публікацій та навчальних видань викладачів тематиці дисциплін, які вони забезпечували. ГЕР та ЕГ у 2024 році сформулювали низку конкретних рекомендацій програмного та інституційного характеру. Зіставлення рекомендацій попередньої акредитації з фактичними змінами, відображеними у Відомостях СО та документах ОП 2025-2026 рр., демонструє часткове та вибіркове врахування зауважень НАЗЯВО: Враховані зауваження та рекомендації (програмного й інституційного характеру):Рекомендацію ГЕР - посилення компетентностей зі скорочення біовідходів згідно з ЦСР № 12, виконано. Рекомендації ЕГ та ГЕР - оновлення навчально-методичних комплексів, оновлено силабуси на сайті факультету та видано навчальний посібник. Рекомендацій ГЕР щодо Критеріїв 7 та 8 - інституційні недоліки, доопрацьовано інструментарій анкетування здобувачів Центром моніторингу ЛНУ та вжито заходів щодо доукомплектування укриттів університету відповідно до вимог безпеки. Невиконані або формально імітовані рекомендації попередньої акредитації: ЗВО не виконав рекомендації ЕГ щодо: 1) уніфікації шифрів ОК між ОП та НП; 2) впорядкування структурно-логічної схеми ОП; 3) збільшення кількості кредитів на виконання кваліфікаційної роботи магістра.

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

На загальноуніверситетському рівні в ЗВО створено розгалужену інституційну інфраструктуру та нормативну базу для формування культури якості освіти відповідно до стандартів ESG, що закріплено у Статуті ЛНУ, Стратегії розвитку ЛНУ на 2026-2030 роки та «Положенні про систему внутрішнього забезпечення якості освіти у ЛНУ. Розподіл повноважень і відповідальності між структурними підрозділами є логічним та багаторівневим: Центр забезпечення якості освіти спільно з Центром моніторингу та відділом менеджменту якості освітнього процесу відповідають за методологію та проведення опитувань стейкхолдерів, моніторинг ОП і аналітичний супровід якості. Навчально-методичний відділ та методична комісія Вченої ради ЛНУ здійснюють контроль за дотриманням нормативів навчального навантаження, експертизу навчальних планів і проєктів ОП перед їх затвердженням Вченою радою Університету. Комісія Вченої ради з питань етики та професійної діяльності та Комісія із забезпечення академічної доброчесності відповідають за дотримання етичних стандартів і протидію. Вчена рада географічного факультету, деканат, випускова кафедра та гарант ОП забезпечують безпосереднє розроблення й оновлення ОП, аудит силабусів і комунікацію зі здобувачами та роботодавцями. Інституційними практиками, що залучають членів академічної спільноти до культури якості, є щорічне рейтингування НПП, матеріальне стимулювання через мотиваційний фонд і преміювання за публікації у Scopus/WoS, підвищення кваліфікації у Школі вдосконалення викладацької майстерності та за спеціалізованою програмою ЛНУ «Гарант освітньої

програми: траєкторія професійного зростання», участь НПП у форумах з академічної доброчесності (https://geography.lnu.edu.ua/news/predstavnyky-kaf-hotelno-restoran-spravy-ta-kharch-tekhnolohiy-forum-akademichnoi-dobrochesnosti-2026; https://geography.lnu.edu.ua/news/uchast-v-onlayn-vorkshopi-z-akademichnoi-dobrochesnosti). Водночас ЕГ констатує глибокий розрив між наявними інституційними механізмами ЛНУ та реальною культурою якості на рівні реалізації ОП «Харчові технології». Попри те, що гарант і викладачі ОП є сертифікованими експертами НАЗЯВО та випускниками цільової програми підготовки гарантів, а документи програми проходять багатоступеневе погодження (кафедра - Вчена рада факультету - НМВ - ЦЗЯО - методична комісія - Вчена рада ЛНУ), внутрішня культура якості виявилася неспроможною запобігти імітаційним практикам: Усі ланки внутрішнього контролю якості пропустили в ОП 2025, 2026 та проєкті 2027 р. завідомо некоректне твердження про те, що касові ресторанні програми (Servio, Poster, Choice) є достатнім спеціалізованим ПЗ для підготовки магістрів з харчової інженерії. Жоден із контрольних підрозділів (включно з НМВ та ЦЗЯО) не зупинив затвердження НП, де на всі інженерно-технологічні дисципліни (зокрема «Інжиніринг харчових виробництв», «Інноваційні технології харчових продуктів») виділено 0 годин лабораторних занять, а курсова робота передує вивченню методології наукових досліджень.

Загальний аналіз щодо Критерію 8:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ОП частково відповідає підкритерію 8.1 попри наявність положень, процедури розроблення, моніторингу та періодичного перегляду ОП мають декларативний характер і не забезпечують виявлення та усунення суттєвих змістових і структурних хиб, а саме підміни інженерної спеціальності G13 готельно-ресторанним сервісом, планування курсової роботи у 1-му семестрі до вивчення «Науково-дослідницького практикуму» у 2-му семестрі, 8.2 здобувачі включені до складу робочої групи і залучені до регулярних опитувань у системі «Деканат» та через Центр моніторингу, проте їхні пропозиції імплементуються некритично всупереч вимогам Стандарту, 8.3 роботодавці беруть участь у перегляді та рецензуванні ОП, але через домінування партнерів сектору HoReCa зміст програми викривлено у бік ресторанного менеджменту всупереч зафіксованому дефіциту кадрів для автоматизованого харчового виробництва, 8.4 збір інформації про працевлаштування випускників здійснюється та оприлюднюється, однак орієнтація на кар'єрні траєкторії у сфері готельно-ресторанного сервісу (кухарі, шеф-кухарі) призвела до вилучення з профілю ОП та проєкту 2027 р. класифікаційної групи інженерних посад, 8.6 ЗВО виконав частину рекомендацій попередньої умовної акредитації 2024 року, проте проігнорував рекомендації ЕГ щодо уніфікації шифрів ОК між ОП і НП, впорядкування структурно-логічної схеми, переорієнтації баз практик із закладів ресторанного господарства на промислові підприємства. ОП не відповідає підкритерію 8.5 система забезпечення якості не забезпечує дієвого реагування (8.5.1) на результати моніторингу та опитувань, а саме у відповідь на запит здобувачів і ринку праці щодо посилення виробничої складової кафедра обмежилася формальним переглядом силабусів за збереження 0 годин лабораторних робіт із ключових фахових дисциплін (ОК 4, 6, 8, 9, 13) та відсутності спеціалізованого інженерного і статистичного ПЗ для досягнення РН 3 і РН 4 8.7 на рівні реалізації програми наявний глибокий розрив між інституційними механізмами ЛНУ та реальною культурою якості, а саме жодна з ланок внутрішнього контролю (робоча група, кафедра, Вчена рада факультету, НМВ, ЦЗЯО, методична комісія) не зупинила затвердження ОП 2025, 2026 та проєкту 2027 р., де касові готельно-ресторанні системи (Servio, Poster, Choice) задекларовані як достатнє спеціалізоване ПЗ для підготовки магістрів з харчової інженерії, а з профілю програми вилучено посади інженера-технолога. ЕГ дійшла висновку, що виявлені за Критерієм 8 недоліки є суттєвими (8.5.1) та на рівні випускової кафедри внутрішній контроль якості потребує посилення. В умовах вторинної акредитації після умовної (відкладеної) акредитації 2024 року система внутрішнього забезпечення якості виявилася неспроможною виявити та усунути критичні деформації ОП. Це свідчить про неефективність внутрішнього забезпечення якості на рівні ОП, тому Критерій 8 оцінюється на рівні «Е». Позитивних практик ЕГ за ОП не виявлено.

Недоліки

Пропущення всіма ланками системи внутрішнього забезпечення якості (робоча група, кафедра, Вчена рада факультету, НМВ, ЦЗЯО, методична комісія) критичних хиб у документах ОП та проєкті 2027 р., а саме декларування касових готельно-ресторанних систем (Servio, Poster, Choice) як спеціалізованого ПЗ для інженерного моделювання та статистики (РН 3, РН 4); введення ОК 9 «Інжиніринг харчових виробництв» без лабораторних занять і спеціалізованої лабораторії; планування курсової роботи у 1-му семестрі до вивчення «Науково-дослідницького практикум» у 2-му семестрі. Виведення фахової науково-технічної іноземної мови з обов'язкових компонентів до вибіркового блоку ВБ 3 за пропозицією здобувачки (що унеможливило досягнення РН 9); викривлення змісту ОП під запити представників готельно-ресторанного бізнесу (HoReCa) та безпідставне вилучення з профілю ОП і проєкту 2027 р. класифікаційної групи посад інженера-технолога та інженера з якості. Ігнорування рекомендацій ЕГ 2024 року щодо уніфікації шифрів ОК між ОП і НП, впорядкування структурно-логічної схеми ОП, переорієнтації баз практик із ресторанного господарства на промислові виробництва та збільшення кількості кредитів на виконання кваліфікаційної роботи магістра.

Рекомендації

Центру забезпечення якості освіти ЛНУ спільно з навчально-методичним відділом та деканатом географічного факультету до 01.05.2027 р. провести позаплановий комплексний аудит ОП «Харчові технології» та НП, запровадивши обов'язкову верифікацію наявності спеціалізованого інженерного і статистичного ПЗ, лабораторного практикуму з фахових дисциплін та логічної послідовності ОК перед винесенням проєктів ОП на затвердження Вченої ради Університету. Гаранту ОП та робочій групі до 01.02.2027 р. відновити у розділі «Придатність випускників освітньої програми до працевлаштування» класифікаційну групу інженерних посад та запровадити процедуру обов'язкової перевірки пропозицій стейкхолдерів на відповідність вимогам Стандарту ВО, унеможлививши вилучення з нормативного циклу дисциплін, що забезпечують обов'язкові ПРН.

Рівень відповідності Критерію 8.

Рівень Е

Критерій 9. Прозорість та публічність:

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

На сайті ЛНУ імені І.Франка у вкладці «Про університет» представлено необхідні документи для регулювання порядку здійснення освітнього процесу: інформація про структуру ЗВО та склад його керівних органів. У розділі «Документи Університету» у вільному доступі представлено фінансові звіти (https://surl.li/dxfgdc), що відповідає п.3 ст. 79 Закону України «Про вищу освіту». ЛНУ імені І.Франка у своїй діяльності керується Стратегією розвитку ЛНУ імені І.Франка на 2026-2030 роки (https://surl.li/ohwbup). Установчими документами є Колективний договір ЛНУ імені І.Франка на 2026-2030 роки (https://surl.li/koremo) та Статут ЛНУ імені І.Франка (https://surl.li/yqnigy). Документи, що регулюють роботу системи менеджменту якості освіти є у вільному доступі на сайті (https://surl.li/shzyrx): Положення про організацію освітнього процесу у ЛНУ імені І.Франка (https://surl.li/kaxthc), Положення про систему внутрішнього забезпечення якості у ЛНУ імені І.Франка (https://surl.lt/etwzys), Правила внутрішнього розпорядку ЛНУ імені І.Франка (https://surl.li/bpselx), документи щодо гендерної рівності (https://surl.li/ttxald), та ін. Під час зустрічей із фокус-групами ЕГ підтвердила доступність відповідної інформації та з'ясувала обізнаність учасників освітнього процесу щодо нормативного регулювання реалізації ОПП «Харчові технології».

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

Проєкт ОПП «Харчові технології» на 2027 рік оприлюднено на веб-сайті географічного факультету ЛНУ імені Івана Франка (https://surl.lt/wxrwvc) для публічного обговорення з метою отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (https://surl.li/odtlhc). Під час зустрічей із фокус-групами ЕГ отримала підтвердження щодо організації процедури оприлюднення проєкту та можливостей залучення заінтересованих сторін до його обговорення, це створює передумови для врахування позицій стейкхолдерів під час удосконалення освітньої програми та забезпечує прозорість відповідного процесу.

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

Інформація про ОПП «Харчові технології» оприлюднена у відкритому доступі на окремій сторінці веб-сайту географічного факультету ЛНУ імені Івана Франка (https://surl.lt/wxrwvc). На відповідному веб-ресурсі представлено матеріали, необхідні для ознайомлення зі змістом ОПП та організацією підготовки ЗдВО, зокрема освітні програми відповідних років, навчальні плани, силабуси навчальних дисциплін, рецензії та матеріали щодо обговорення ОПП та ін. Інформація про вибіркові дисципліни (https://surl.li/wewsjs) сприяє розумінню можливостей формування індивідуальної освітньої траєкторії (https://surl.li/twlxxb). Окрема сторінка освітньої програми є позитивною практикою, оскільки забезпечує систематизоване представлення інформації та спрощує доступ до документів для ЗдВО, вступників, НПП, роботодавців та інших заінтересованих сторін. Водночас, повнота інформаційного забезпечення передбачає наявність у вільному доступі методичного забезпечення навчальних дисциплін, що у повному обсязі не є висвітленим у відповідній вкладці «Методичні матеріали» (https://surl.li/wewsjs).

Загальний аналіз щодо Критерію 9:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

ЕГ підтверджує відкритість і доступність інформації про діяльність ЛНУ ім. Івана Франка, нормативного забезпечення освітнього процесу та процедур забезпечення якості освіти. Проєкт ОПП «Харчові технології» 2027 року оприлюднено для громадського обговорення. Позитивною практикою є наявність окремої веб-сторінки ОПП, на якій систематизовано інформацію про освітню програму та її реалізацію. Отримані відомості засвідчили, що встановлені правила та процедури є доступними для учасників освітнього процесу й застосовуються під час реалізації ОПП. Встановлено повну відповідність по підкритеріям 9.1, 9.2. Виявлено часткову невідповідність підкритерію 9.3. Недолік не є критичним, однак за можливістю має бути усуненим. ЕГ дійшла висновку, що ОПП «Харчові технології» за Критерієм 9 відповідає рівню В.

Недоліки

Недоліком є неповне оприлюднення методичних матеріалів до навчальних дисциплін. Даний недолік є несуттєвим, не має негативного впливу на освітній процес і може бути усунений в короткі строки.

Рекомендації

Рекомендовано, до завершення 2026-2027 навчального року, забезпечити повноту оприлюднення методичного забезпечення навчальних дисциплін у відповідному розділі веб-сайту. Надалі доцільно здійснювати систематичний моніторинг актуальності та повноти розміщених матеріалів, забезпечуючи відкритий доступ до них.

Рівень відповідності Критерію 9.

Рівень В

Критерій 10. Навчання через дослідження:

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

4. Заклад вищої освіти організаційно та матеріально забезпечує можливості для виконання наукових досліджень (творчих проєктів) і апробації їх результатів відповідно до тематики аспірантів (ад'юнктів) (проведення регулярних конференцій, семінарів, колоквіумів, концертів, спектаклів,

майстер-класів, персональних виставок, публічних виступів, надання доступу до використання лабораторій, обладнання, інформаційних та обчислювальних ресурсів тощо)

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

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

не застосовується

Загальний аналіз щодо Критерію 10:

Висновок щодо відповідності критерію. Позитивні практики за критерієм

не застосовується

Недоліки

не застосовується

Рекомендації

не застосовується

Рівень відповідності Критерію 10.

не застосовується

IV. Інші спостереження

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

За результатами комплексного аналізу ОП «Харчові технології» та освітньої діяльності за нею ЕГ вважає за доцільне висловити стратегічне спостереження щодо подальшого позиціонування цієї програми у Львівському національному університеті імені Івана Франка. Наразі ОП має узагальнену назву «Харчові технології», що повністю дублює назву спеціальності G13 (181) «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» і передбачає підготовку універсального магістра-інженера для широкого спектра промислових харчових виробництв. Водночас, як засвідчила акредитаційна експертиза, Університет та випускова кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій об'єктивно не мають необхідної промислово-інженерної лабораторної бази, спеціалізованого програмного забезпечення для інженерного моделювання (CAD/CAE систем) та достатнього обсягу лабораторного практикуму, щоб повноцінно забезпечити реалізацію такого широкого інженерно-технологічного напряму. Натомість наявні ресурси ЗВО - спеціалізовані лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», навчально-виробниче кафе «Мандрівник», «Готельно-ресторанний комплекс», ліцензійне програмне забезпечення для закладів гостинності (Servio HMS, Servio POS, Poster POS, Choice), бази практик, пул зовнішніх стейкхолдерів і кадровий потенціал кафедри - сформовані навколо сфери громадського харчування та готельно-ресторанного бізнесу (HoReCa). З огляду на академічну автономію ЗВО, передбачену Законом України «Про вищу освіту», для усунення системної невідповідності між задекларованою широкою назвою ОП та фактичним змістом і ресурсами її реалізації Університету доцільно розглянути одну з двох стратегічних траєкторій трансформації програми: Конкретизація назви ОП та введення вузької спеціалізації, змінити назву освітньої програми (наприклад, на «Ресторанні технології», «Технології в ресторанному господарстві» або «Технології продукції громадського харчування») та визначити в її межах відповідну вузьку спеціалізацію, як це дозволено Законом України «Про вищу освіту» (за умови обов'язкового забезпечення базових інженерних результатів навчання РН 3, РН 4 та РН 9 Стандарту). Трансформація у міждисциплінарну освітньо-професійну програму, розробити на другому (магістерському) рівні вищої освіти міждисциплінарну освітню програму на перетині спеціальностей G13 «Харчові технології» та J2 «Готельно-ресторанна справа». Реалізація такого підходу легітимізує наявну в навчальному плані частку дисциплін ресторанно-управлінського циклу, використання спеціалізованого програмного забезпечення сектору HoReCa та відповідних баз практик, узгодить профіль ОП з реальними потребами регіонального ринку праці Львівщини і зніме більшість концептуальних зауважень щодо підміни предметної області інженерної спеціальності G13 «Харчові технології».

V. Підсумки

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

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

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

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

Додатки до звіту:

Документ	Назва файла	Хеш файла

Додаток	*ID 69127.xlsx*	UDAdunElobuuGbOV+gCQDRhZu+On6BpPEFzDhB1sG90=

***

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

Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.

Керівник експертної групи

Погребняк Андрій Володимирович

Члени експертної групи

Мельник Оксана Юріївна

Омельченко Марія Сергіївна