



Моніторинг якості ОП хімічного факультету

Дніпровського національного
університету імені Олеса
Гончара

Організація та реалізація освітнього процесу

Організація освітнього процесу

Хімічний факультет здійснює підготовку здобувачів освіти за **трьома освітніми рівнями**.

Освітній процес організовано відповідно до **освітніх програм** та стандартів вищої освіти.

Досягнення результатів навчання забезпечується через **викладання фундаментальних хімічних і технологічних дисциплін, лабораторні та практичні роботи, виробничу і переддипломну практику, виконання курсових і кваліфікаційних робіт**

Система оцінювання результатів навчання передбачає **поточний і підсумковий контроль**, що здійснюється відповідно до внутрішніх нормативних документів закладу вищої освіти та принципів академічної доброчесності.

Освітні можливості та ресурси для студентів

- Освітній процес регламентується **Положенням про організацію освітнього процесу в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара**.
- Ліцензії та сертифікати акредитації розміщені **у відкритому доступі на сайті університету**.

- Для підтримки дистанційного навчання використовується **Microsoft Office 365**
- Навчальні матеріали, робочі програми та журнал оцінок розміщені у командах дисциплін

Студенти мають право обирати:

до **25% вибірових дисциплін теми та керівників курсових і кваліфікаційних робіт бази практики**.

Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості вищої освіти

ОПШ	Сертифікат ОП (термін до)	Рік наступної акредитації
БАКАЛАВРИ		
Хімічний аналіз та експертиза матеріалів і виробів	НД 0495166, дійсний до 31.12.2027	
Харчові технології	1712, дійсний до 01.07.2026	квітень 2027
Ресторанні та крафтові технології здорового харчування	відсутній	квітень 2027
<u>Середня освіта (Хімія)</u>	НД 0495142, дійсний до 31.12.2027	
Хімія лікарських речовин	НД 0495166, дійсний до 31.12.2027	
<u>Хімічні технології та інженерія</u>	НД 0495186, дійсний до 31.12.2027	
МАГІСТРИ		
Хімія	УД04010066, дійсний до 31.12.2027	
Харчові технології	17457, дійсний до 01.07.2026	
<u>Хімічні технології та інженерія</u>	УД04003213, дійсний до 31.12.2027	

Результати навчання

Система контролю знань

◆ Поточний контроль

здійснюється під час **практичних, семінарських та лабораторних занять**

включає виконання **самостійних завдань, виконання практичних та лабораторних робіт, тестування, усні відповіді**

◆ Підсумковий контроль

проводиться відповідно до **вимог освітньої програми**

форми: **залік, іспит, захист курсових робіт**

◆ Інформування студентів

критерії оцінювання визначені у **робочих програмах дисциплін**
інформація надається через **Microsoft Teams** та на **першому занятті**

Організація підсумкового контролю

Перед проведенням **екзамену**
викладачі **ознайомлюють студентів із критеріями оцінювання**

Екзаменаційні білети затверджуються на **засіданні кафедри**.

Результати підсумкового контролю **двічі на рік обговорюються** на:
засіданнях **кафедр**
вченій **раді факультету**.

Результати навчання

Випуск здобувачів першого рівня вищої освіти 2024-2025 нр

Показник	ОП			
	Харчові технології	Хімічний аналіз та експертиза матеріалів і виробів	Хімічні технології та інженерія	Середня освіта (Хімія)
Форма атестації	Захист кваліфікаційних робіт	Атестаційний екзамен	Атестаційний екзамен	Атестаційний екзамен
Якість	96%	93%	100%	100%
Кількість випускників що здобули ступіню бакалавра	53	14	8	4
Кількість випускників що здобули ступіню бакалавра з відзнакою	5	2	0	0

Випуск здобувачів другого рівня вищої освіти 2025-2026 нр

Показник	ОП		
	Харчові технології	Хімічні технології та інженерія	Хімія
Форма атестації	Захист кваліфікаційних робіт	Захист кваліфікаційних робіт	Захист кваліфікаційних робіт
Якість	100	100	100
Кількість випускників що здобули ступіню магістра	16	3	7
Кількість випускників що здобули ступіню магістра з відзнакою	4	0	2

Практична підготовка здобувачів

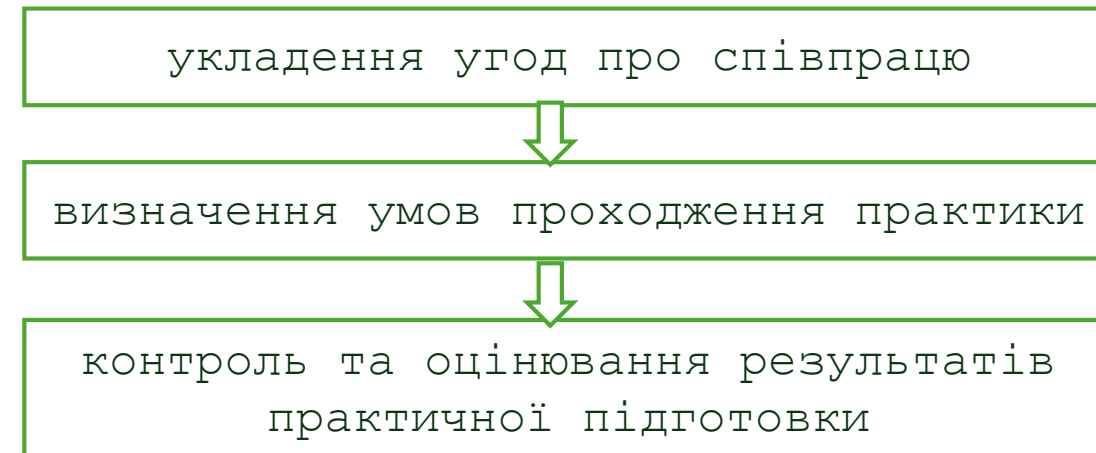
Критерії вибору баз практики

- відповідність бази практики спеціальності та освітній програмі;
- наявність сучасного технологічного обладнання та умов для набуття практичних навичок;
- можливість виконання програми практики та досягнення програмних результатів навчання;
- забезпечення кваліфікованого керівництва практикою від підприємства;
- дотримання вимог охорони праці, безпеки та санітарно-гігієнічних норм;
- можливість ознайомлення здобувачів із сучасними технологіями та виробничими процесами;
- можливість подальшого працевлаштування здобувачів;

Форми організації практики

- ❖ практика за довгостроковими угодами
- ❖ можливість самостійного вибору місця практики студентом з укладанням короткострокових угод

Співпраця кафедр з базами практики



Кафедра	ОПП	Довгострокові угоди
Кафедра харчових технологій	Харчові технології (магістри) Харчові технології (бакалаври) Ресторанні та крафтові технології здорового харчування	ТОВ «Біолайт» (м. Дніпро) пекарня Mondiale.Bakery ФОП Лучинський В.А. (м. Дніпро) ТОВ «Алан» (м. Дніпро) ПрАТ «Оріль-Лідер» ПрАТ «МХП» (с. Єлизаветівка, Петриківський район) ТзОВ "ПЕРША ПРИВАТНА БРОВАРНЯ" (м. Львів) Міжнародна компанія TERRA TOUR SERVICE FOOD / HYATT HOTELS & RESORTS (Болгарія)
Кафедра аналітичної хімії та хімічної технології	Хімічні технології та інженерія (магістри) Хімічні технології та інженерія (бакалаври)	ТОВ «НАТУРПРО» (м. Дніпро), Дніпропетровський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр МВС України (м. Дніпро)
	Хімічний аналіз та експертиза матеріалів та виробів	ТОВ «НАТУРПРО» (м. Дніпро), Дніпропетровський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр МВС України (м. Дніпро)
Кафедра фізичної, органічної та неорганічної хімії	Середня освіта (Хімія)	КЗО НВО №28 КЗО «Спеціалізована багатoproфільна школа № 23 з поглибленим вивченням англійської мови» Дніпровський обласний медичний ліцей-інтернат «Дніпро» Навчально-виховний комплекс «Катеринослав» Ліцей №42 ДМР Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Дніпропетровській області

Практична підготовка за кордоном

ОПП Харчові технології та ОПП Ресторанні та крафтові технології здорового харчування	Здобувачі першого рівня освіти (Щипак Валерія) Здобувачі першого рівня освіти (Біда Анастасія, Шибіліст Вероніка)	практика на базі мережі готелів HYATT HOTELS & RESORTS компанії «Тера Тур Сервіз» ЕООД у Болгарії
ОПП Харчові технології та ОПП Ресторанні та крафтові технології здорового харчування	Здобувачі першого рівня освіти (Борисова Марія, Яржемська Валерія, Бойченко Катерина)	Участь у програмі міжнародних практик відповідно до угоди між Асоціацією «UMC-Italy» та ДНУ.

Організація та реалізація освітнього процесу, робота гаранта та викладачів над якістю ОПП

Координацію реалізації освітньо-професійної програми здійснює гарант ОПП.

- ❖ Організовує роботу проєктної групи.
- ❖ Ініціює регулярний перегляд та оновлення змісту освітніх компонентів.
- ❖ Забезпечує узгодженість навчальних дисциплін і відповідність результатів навчання вимогам стандарту та потребам ринку праці.
- ❖ Координує взаємодію з викладачами, роботодавцями, здобувачами освіти та іншими стейкхолдерами.

Викладачі, задіяні в реалізації ОПП

- ❖ Викладачі беруть активну участь у розробленні та оновленні робочих програм навчальних дисциплін.
- ❖ Використовують сучасні методи навчання та інтерактивні форми роботи.
- ❖ Застосовують проблемно-орієнтоване та практико-орієнтоване навчання.
- ❖ Зміст освітніх компонентів регулярно оновлюється з урахуванням:
 - результатів наукових досліджень;
 - професійного досвіду викладачів;
 - зворотного зв'язку від здобувачів освіти.

Викладачі, залучені до реалізації ОП, працюють над такими напрямками:

Наукові публікації

Викладачі систематично здійснюють публікації наукових статей у фахових виданнях України, а також у наукових журналах, що індексуються у міжнародних наукометричних базах

Участь у наукових заходах

Науково-педагогічні працівники беруть активну участь у міжнародних та всеукраїнських науково-практичних конференціях, семінарах, форумах.

Інтеграція результатів наукових досліджень у навчальний процес

Результати власних наукових досліджень викладачів впроваджуються в освітній процес шляхом

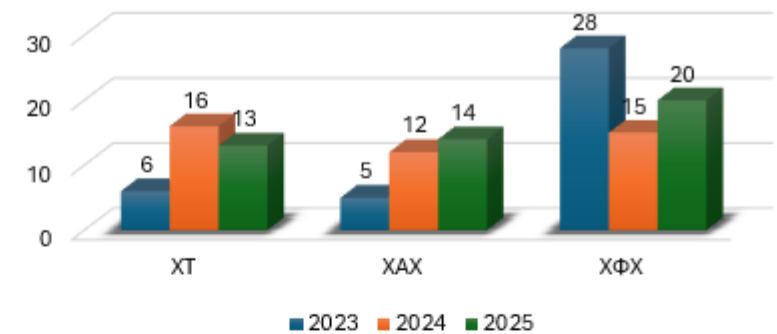
- оновлення змісту навчальних дисциплін,
- підготовки навчально-методичних матеріалів,
- використання сучасних наукових даних під час лекційних та практичних занять.

Залучення здобувачів освіти до наукової роботи

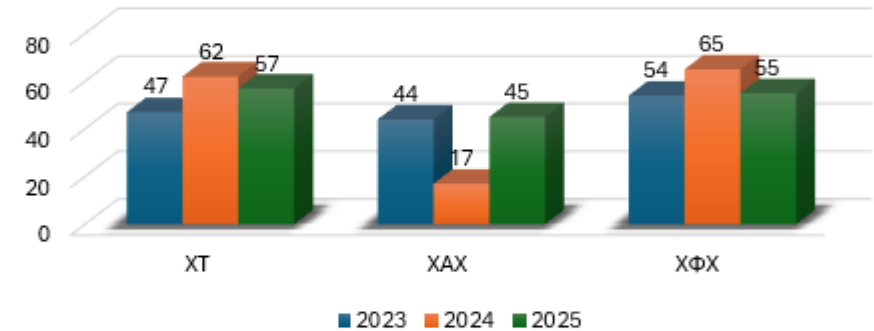
Викладачі залучають здобувачів освіти до

- виконання науково-дослідних робіт,
- участі у студентських наукових гуртках,
- конференціях,
- конкурсах наукових робіт

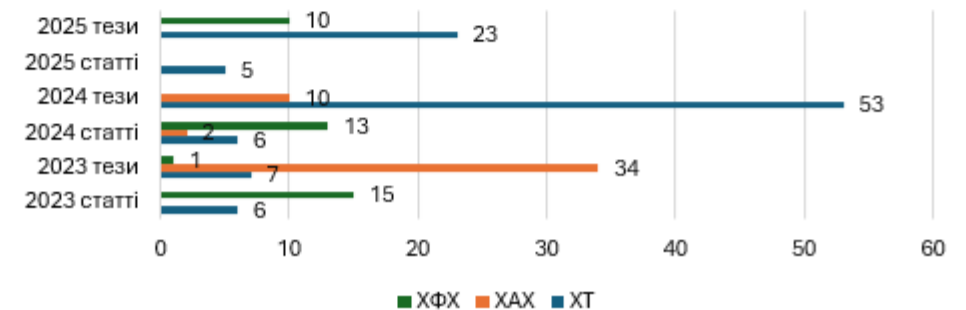
Розподіл наукових публікацій між кафедрами



Активність кафедр у конференціях



Кількість статей і тез у співавторстві зі студентами за кафедрами



Підвищення кваліфікації та стажування викладачів.

Кафедра харчових технологій	он-лайн міжнародне стажування в Varna University of Management (Болгарія) он-лайн науково-педагогічне стажування в Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems Riga, Latvia он-лайн стажування в університеті STEKOM (Індонезія), НУ «Запорізька політехніка» онлайн-курси від Національного агентства кваліфікацій Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДВНЗ «Український державний хіміко-технологічний університет»
Кафедра аналітичної хімії та хімічної технології	Університет ім. П.Й. Шафарика у Кошицях, Словаччина. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДВНЗ «Український державний хіміко-технологічний університет»
Кафедра фізичної, органічної та неорганічної хімії	Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації European Chemistry School for Ukrainians, Міжнародне стажування на базі Карлового університету Центральноукраїнський державний педагогічний університет ім. Володимира Винниченка ДВНЗ «Український державний хіміко-технологічний університет»

Методичне забезпечення дисциплін

	Харчові технології	Кафедра аналітичної хімії та хімічної технології		Фізичної, органічної та неорганічної хімії
		ОПП Хімічні технології та інженерія	ОПП Хімічний аналіз та експертиза матеріалів і виробів	
Частка дисциплін із повним методичним забезпеченням, %	29	41	42	21
Частка дисциплін, що мають хоча б один елемент методичного забезпечення, %	49	41	42	79
Частка дисциплін без методичного забезпечення, %	29	18	16	0

Перегляд робочих програм дисциплін

•Робочі програми регулярно переглядаються з метою забезпечення відповідності результатів навчання сучасним науковим і практичним вимогам. Перегляд здійснюється **щорічно на кафедрах та науково-методичною радою факультету** (за необхідності – кілька разів на рік). (протоколи НМР №3 від 23.10.2023 р.; №4 від 04.11.2023 р.; №5 від 22.12.2023 р.; №9 від 19.03.2024 р.; №4 від 26.11.2024 р.; №5 від 17.12.2024 р.).

•Питання **затвердження та оприлюднення навчально-методичних матеріалів** розглядаються на засіданнях НМР факультету.

•Контроль за підготовкою та виданням матеріалів здійснюють **завідувачі кафедр та гаранти освітніх програм.**

•**Оновлення навчальних матеріалів:**

- презентації лекцій – **щорічно;**
- матеріали для самостійної роботи – **раз на 2-5 років;**
- лабораторні практикуми – **раз на 3-5 років;**
- тематика курсових робіт – **щорічно.**

•Найбільш активне оновлення матеріалів відбувається **за 1-1,5 роки до акредитації.**

Всі викладачі кафедр повністю відповідають ліцензійним умовам

Потребує подальшого доопрацювання підвищення частки дисциплін із підтвердженою фаховою відповідністю НПП

Потребує активізації публікаційна діяльність окремих викладачів за ОП «Хімічні технології та інженерія».

Кафедра	Кадровий склад, Док.наук / канд. наук. /без ступеня	Відповідність кадрового складу ліцензійним умовам, %	Дисципліни, забезпечені публікаціями НПП, %	Викладачі з ≥ 5 публікаціями у фахових та наукометричних виданнях, %
Харчові технології	1/9/2	100	70	100
Хімічний аналіз та експертиза матеріалів і виробів	1/5/0	100	100	100
Хімічні технології та інженерія	0/5/0	100	80	70

Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками ЗВО та здобувачами

Діяльність Бюро академічної доброчесності

- Голова Бюро **Наталія Кондратюк** пройшла онлайн-курс «Академічна доброчесність в університеті» у Національний університет «Києво-Могилянська академія».
- У 2023–2024 рр. реалізовано освітню ініціативу **«Академічна доброчесність. Крок 1, 2»**, проведено вебінари для кураторів академічних груп.
- У 2024 р. у середовищі **Microsoft Teams** проведено **місячник «Академічна доброчесність. Крок 2»** для студентів факультету.
- У 2025 р. відбувся **«Марафон академічної доброчесності»** для студентів і працівників факультету.
- У 2025. керівництво факультету пройшло підвищення кваліфікації з питань академічної доброчесності в Національний університет «Запорізька політехніка»
- березні 2026 р викладачі факультету слухали вебінар **«Академічна доброчесність: виклики, проблеми та перспективи»** з питань академічної доброчесності в Національний університет «Запорізька політехніка».
- березні 2026 р. викладачі факультету слухали вебінар **«Академічна доброчесність у науковій діяльності»**

- функціонує система запобігання та виявлення порушень академічної доброчесності

Контроль академічної доброчесності

Курсові, кваліфікаційні роботи та публікації проходять **обов'язкову перевірку на плагіат**
Перевірка здійснюється у декілька етапів із використанням систем:

StrikePlagiarism
Plagiarism Detector

Критерії унікальності

< 50 % – робота не допускається до захисту
50–69 % – робота направляється на доопрацювання
85–90 % – рівень унікальності для оцінки «відмінно»

Приклад реалізації політики академічної доброчесності:

кваліфікаційну роботу магістра спеціальності 2024 р. *«Харчові технології»* було **відхилено та направлено на доопрацювання** через низький рівень унікальності (**22%**). У зв'язку з недоопрацюванням роботи здобувача **не допущено до захисту**.

Результати моніторингу:

протягом **2023–2025 рр.** скарг щодо порушення принципів академічної доброчесності та випадків **булінгу не зафіксовано**.

На факультеті **Бюро з академічної доброчесності** проводить:

- вебінари
- тренінги
- семінари
- консультації
- збори груп
- тренінг-курси
- міні-воркшопи

Інформаційна робота здійснюється через сайт факультету та у середовищі **Microsoft Teams**

□Бюро з академічної доброчесності факультету проводить інформаційну роботу щодо популяризації принципів академічної доброчесності та інформує на сайті факультету

<https://www.chemistrydnu.com.ua/yakist-osvity-akademichna-dobrochesni/>

□ Студенти та викладачі проходять інформування та навчання, ознайомлюються з нормативними документами та рекомендаціями Міністерство освіти і науки України.

23.03.23 р. – семінар «Академічне письмо та як уникнути плагіату» у групах ХТ-19-4 та ХТ-21-у-1 (випусників-бакалаврів кафедри харчових технологій у 2023 р. – проводили куратори груп Кондратюк Н.В. та Савченко А.М.).
12.04.23 р. – практичний курс «Академічна доброчесність. Перші кроки» студентам 3-4 курсів ОП «Харчові технології» – проводили куратори Мацук Ю.А. Чернушенко О.О., студентам 4 курсу ОП «Хімія» – проводила куратор Стець Н.В.
13.04.23 р. – консультація у гр. ХТ-22у-1 з проявів академічної недоброчесності і їх уникання – проводила куратор Гончаренко І.П.
17.04.23 р. – круглий стіл «Академічна доброчесність очима студентів» у групі – проводила куратор Новік Г.В.
20.04.23 р. – консультація з академічної доброчесності проводила куратор Плясовська К.А.
2.04.2024 р. доц. Мацук Ю.А. провела збори групи ХТ-22-1 у межах місячника «Академічна доброчесність. Крок 2»
4.04.2024 р. доц. Мацук Ю.А. Маторіна К.В. провела збори групи ХФ-21-1 у межах місячника «Академічна доброчесність. Крок 2»
4.04.2024 р. ас. Гончаренко І.П. провела збори групи ХТ-22у-1 у межах місячника «Академічна доброчесність. Крок 2»
5.04.2024 р. доц. Чернушенко О.О., Новік Г.В. провели збори груп ХТ-21-1 та ХТ-20-4 у межах місячника «Академічна доброчесність. Крок 2»
8.04.2024 р. доц. Кондратюк Н.В. провела збори груп ХТ-23у-1, ХТ-23м-1, ХХ-23у-1 у межах місячника «Академічна доброчесність. Крок 2»
09.04.24 р. доц. Жук Л.П. провела збори групи ХФ-20-1 у межах місячника «Академічна доброчесність. Крок 2»
22.04.2024 р. доц. Косіцина О.С., Поджарський М.А. провели збори груп ХФ-23-1, ХВ-21-1, ХВ-22-1, ХВ-20-3, ХВ-23м у межах місячника «Академічна доброчесність. Крок 2»
29.04.2024 р. доц. Сидорова Л.П. провела збори групи ХФ-22-1 у межах місячника «Академічна доброчесність. Крок 2»
29.04.2024 р. ас. Савченко А.М. провела збори групи ХР-23-1 у межах місячника «Академічна доброчесність. Крок 2»
21 березня 2025 року Голова БАД, доц. Кондратюк Н.В. провела навчальний вебінар для кураторів академічних груп, на якому запропонувала інформаційний контент (відео та текстові фрагменти) для проведення в академічних групах роз'яснювальної роботи «Академічна культура: відповідальність та чесність»
Доц. Кондратюк Н.В. 26.03.25 р. провела тренінг-курс «Курсова без паніки: чесно, самостійно, грамотно: поради для справжніх авторів» для груп ХР-24-1, ХТ-23у-1, ХХ-23у-1, ХР-23-1;
Доц. Мацук Ю.А. 16.04.25 у групі ХТ-22 провела Міні-воркшоп: «Наукова гігієна: дотримуйся доброчесності! Академічні правила для здорового освітнього процесу»;
Доц. Новік Г.В. 17.04.25 р. провела вебінар «Антиплагіат без страху і паніки. Простими словами про перевірку й толерантні межі» у групах ХТ-24м-1 та ХТ-24-1;
Ас. Гончаренко І.П. 24.04.25 р. провела мотиваційний вебінар «І чесність, і творчість: це можливо! Про натхнення, мотивацію і власний стиль» у групі ХХ-24у-1;
Доц. Косіцина О.С. 01.05.25 р. провела тренінг-курс «Як не потрапити в халепу з антиплагіатом» для груп ХФ-24-1, ХФ-23-1, ХФ-22-1, ХФ-24м1, ХВ-24м-1, ХВ-22-1, ХВ-21-1

Рівень взаємодії всіх учасників освітнього процесу, а також залучення здобувачів та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти

❖ Моніторинг якості освітнього процесу

- Проводиться **анкетування здобувачів освіти** («Викладач очима студентів», оцінювання якості викладання дисциплін).
- Проводиться **анкетування випускників факультету**
- Аналізуються **результати навчання, успішність та дотримання академічної доброчесності**.
- Опитування студентів проводяться **наприкінці кожного семестру** щодо якості викладання, матеріального та інформаційного забезпечення навчання.
- Результати розглядаються на засіданнях кафедр і використовуються для **вдосконалення освітнього процесу**.

❖ Контроль якості забезпечує

Бюро із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності.

<https://www.chemistrydnu.com.ua/%d0%b1%d0%b7%d1%8f%d0%b2%d0%be/>

Враховані пропозиції здобувачів та роботодавців в освітній процес

- ✓ Для вивчення основ стартапів і підприємництва у сфері харчових технологій введена вибіркова дисципліна "Як відкрити стартап з нуля" (Гарант ОП Харчові технології)
- ✓ Отримання навичок з контролю якості продукції відповідно до міжнародних стандартів на першому (бакалаврському) рівні дані вміння будуть реалізовані вивченням дисциплін: «Методи контролю продукції в галузі», «Стандартизація, управління якістю та сертифікація продукції та послуг ресторанного господарства» (Гарант ОП Харчові технології)
- ✓ До проекту нової ОП «Хімічні технології та інженерія» за бакалаврським рівнем ВО введено освітню компоненту «Основи операційного та фінансового менеджменту хімічних підприємств». (гарант ОП «Хімічні технології та інженерія»)
- ✓ До переліку вибірових дисциплін УВК введено дисципліну «Валідація методик в хімічному аналізі», до переліку ФВК введено дисципліну «Стандартизація методик хімічного аналізу». Викладання основ стандартизації та сертифікації планується в рамках дисципліни «Хеометрика та валідація методик аналізу» з переліку освітніх компонент циклу професійної підготовки ОП. (гарант ОП «Хімічні технології та інженерія»)
- ✓ Розглядається введення окремої дисципліни «Стандартизація та метрологія» до переліку освітніх компонент за спрямуванням ОП до проекту нової ОП. (гарант ОП «Хімічні технології та інженерія»)
- ✓ До проекту нової ОП за бакалаврським рівнем ВО введено дисципліни «Основи стандартизації, метрології та управління якістю продукції», «Основи валідації технологічних процесів та системи підтримки апаратів хімічних технологій». В проекті нової ОП збільшено кількість практик з 3 до 4. Введено виробничу переддипломну практику у 8 семестрі (гарант ОП «Хімічні технології та інженерія»)
- ✓ На 2 семестр 2024-2025 н.р. на посаду старшого викладача кафедри працевлаштовано стейкхолдера, начальника відділу якості ДП «Дніпростандартметрологія» Білоножка М.В., який в рамках викладання курсу «Гібридні та комбіновані методи аналізу» дає основи стандартизації, сертифікації та метрології здобувачам освіти. До переліку вибірових дисциплін УВК введено дисципліну «Валідація методик в хімічному аналізі», до переліку ФВК введено дисципліну «Стандартизація методик хімічного аналізу».
- ✓ Розглядається введення окремої дисципліни «Метрологія, стандартизація та сертифікація» до переліку освітніх компонент за спрямуванням ОП до проекту нової ОП (гарант ОП «Хімічний аналіз та експертиза матеріалів і виробів»)
- ✓ Робоча програма з дисципліни «Комп'ютерна обробка хімічного експерименту» до початку нового навчального року буде переглянута та оновлена з урахуванням рекомендацій. (гарант ОП «Хімічний аналіз та експертиза матеріалів і виробів»)
- ✓ Завдяки рекомендаціям, висвітленим в рецензіях-відгуках, були внесені зміни до профілю ОП у формулювання мети та особливостей програми. Також змінена назва однієї з виробничих практик з асистентської на викладацьку (ОК 2.8). гарант ОП «Хімія»

Залучення роботодавців до забезпечення якості освіти

❖ До анкетування були залучені представники профільних підприємств та компаній, науково дослідницьких центрів

ППП	Компанія
Гержик В.О.	Енерготехнології-Ізмаїл, інженер конструктор
Борисенко С.А.	Науково виробниче об'єднання Павлоградський хімічний завод, начальник лабораторії ДП «НВО «ПХЗ».
Пристинський С.В.	ТОВ Костал Україна, д.ф., начальник відділу підтримки виробничих процесів та оптимізації.
Коцюрuba Л.В.	НВП "Єнамін", хімік
Шуляк Р.О.	ТОВ "Костал Україна", м. Переяслав. Виробничий Інженер (Industrial Engineering), Інженер з нормування трудових процесів.
Білоножко М.В.	ДП "Дніпростандартметрологія". Начальник відділу з якості. Керівник з якості калібрувальної лабораторії.
Тішкова Л.Л.	СО ПАТ "Донбасенерго" Слов'янська ТЕС, В.о. начальника виробничо-вимірвальної хімічної лабораторії
Боримська О.Є.	Донецький науково-дослідний експертно-криміналістичний центр МВС України, завідувач відділу досліджень матеріалів та речовин
Пальчиков В.О.	директор НДІ хімії та геології
Рябукін С.В.	науковий консультант ТОВ НВП Єнамін (Київ
ФОП Лучинський В.А.	пекарня «Mondiale bakery».
Кулик О.В.	ПрАТ Оріль-Лідер
Мацук А. Г.	директор Fish kitchen

❖ Залучення до роботи стейкхолдерів на факультеті

Білоножко М.В. начальник відділу якості ДП «Дніпростандарт-метрологія»,	2 семестр 2024-2025 р. ОПП Хімічні технології та інженерія ОПП Хімія ОПП Хімічний аналіз та експертиза матеріалів і виробів	На посаді старшого викладача кафедри працює встановлено стейкхолдера, викладання курсу «Гібридні та комбіновані методи аналізу» (дає основи стандартизації, сертифікації та метрології здобувачам освіти, а також «Молекулярно-спектроскопічні методи аналізу».
Кожемяка О.В. має досвід роботи у Дніпропетровському регіональному державному науково-технічному центрі стандартизації, метрології та сертифікації на керівних посадах структурних підрозділів, має досвід роботи на підприємствах галузі в якості експерта з якості та безпеки харчової продукції, у тому числі і НАССР	з 2024 – 2026 ОПП Харчові технології	На посаді старшого асистента кафедри харчових технологій
Котов О.О. має досвід роботи в закладах ресторанного господарства на посадах кухар гарячого цеху (Бізнес релакс готель «Good Zone»), кухара 5-го розряду шеф-кухара (Бутік-готель «Отрадное»), су-шефа та шеф-кухара (таверна «Іспанський льотчик»)	з 2023 – 2026 ОПП Харчові технології	На посаді старшого викладача кафедри харчових технологій
Листопад Т. досвід роботи ДП«Дніпростандартметрологія»	2023-2025рр ОПП Харчові технології	Працювала на посаді доцента кафедри харчових технологій
Діль К.В. старший науковий співробітник НДІ теоретичних та прикладних проблем хімії НДІ хімії та геології	2025-2026 нр ОП ОПП Хімія лікарських речовин	Працює доцентом кафедри , викладання

- ❖ Були отримані відгуки стейкхолдерів з рекомендаціями що до ОП

- ❖ Викладачі кафедр, гаранті ОП, здобувачі освітніх програм систематично підтримують комунікацію з потенційними роботодавцями з метою врахування потреб ринку праці, оновлення змісту освітньої програми та підвищення практичної спрямованості навчання

Нова освітня програма «Хімія лікарських сполук і косметичних засобів» отримала дуже привабливі відгуки випускників та стейкхолдерів: <https://www.chemistrydnu.com.ua/elementor-4995/>.

Випускники спеціальності "Середня освіта (Хімія)" теж користується попитом: <https://www.chemistrydnu.com.ua/elementor-4811/>

Вересень, 2024	лекція на тему «Аналіз ринку сучасних, популярних, перспективних гідроколлоїдів та їх поєднання для синергії властивостей» за участю власника компанії «TAT Food» Сергій Шилко та доцента кафедри технології жирів, хімічних технологій, харчових добавок та косметичних продуктів НУХТ (м. Київ) Володимира Бахмача	ОП Харчові технології
Тра, 2025	Зустріч зі стейкхолдерами. Обговорення оновлених ОП «Середня освіта. Хімія» та «Хімія лікарських сполук»	ОП «Середня освіта. Хімія» ОП «Хімія лікарських сполук»
Жов, 2025	Зустріч кафедри харчових технологій ДНУ з представником компанії TERRA TOUR SERVICE EOOD / HYATT HOTELS & RESORTS (Болгарія)	ОП Харчові технології
Тра, 2025	Зустріч зі стейкхолдерами. Обговорення оновлених ОП «Середня освіта. Хімія» та «Хімія лікарських сполук»	ОП «Середня освіта. Хімія» ОП «Хімія лікарських сполук»
Бер, 2025	Обговорення освітніх програм магістратури та умов вступу – 2025 зі здобувачами освітні 4 курсу	
Бер, 2025	Зустріч з представником ТОВ «Юджін» щодо оновлення ОП «Хімічні технології та інженерія»	ОП «Хімічні технології та інженерія»
Лют, 2025	Зустріч з представником ТОВ «KOSTAL Ukraine» щодо оновлення ОП «Хімічні технології та інженерія»	ОП «Хімічні технології та інженерія»
Лют, 2025	Онлайн-зустріч викладачів хімічного факультету з представниками компанії «Перша приватна броварня»	ОП «Середня освіта. Хімія» ОП «Хімія лікарських сполук»
Січ, 2026	Гостьова лекція проф. Університету Карнегі-Меллона (США) О.К.Ісаєва «Прискорення квантової хімії за допомогою машинного навчання»	ОП Хімія лікарських речовин ОП Хімія (другий рівень) ОНП Хімія

НЕФОРМАЛЬНА ОСВІТА НА ХІМІЧНОМУ ФАКУЛЬТЕТІ

На факультеті існують передумови для використання неформальної освіти, однак її фактичне застосування потребує активізації, удосконалення нормативної бази та системного моніторингу.

Аналіз використання можливостей неформальної освіти на хімічному факультеті показав, що протягом 2024–2025 років фактичне звернення здобувачів освіти із заявами щодо визнання результатів навчання було вкрай обмеженим: поодинокі заяви фіксувалися в межах окремих освітніх програм.

Практика врахування результатів

У межах окремих дисциплін результати неформальної діяльності враховуються як **додаткові бали (6–10)** за лабораторні або практичні роботи.

Приклади дисциплін:

Органічна хімія,

Методика викладання хімії,

Вступ до спеціальності,

Логістичні системи в індустрії харчування,

Технології крафтових виробництв,

Гастрономічний інженіринг.

Проблемні аспекти

- Лише **≈25 %** робочих програм містять інформацію про можливість визнання результатів неформальної освіти.
- **Відсутній системний аналіз** результатів на рівні кафедр і факультету.

За результатами обговорення науково-методичною радою факультету було прийнято низку управлінських рішень, спрямованих на активізацію використання механізму визнання результатів неформальної освіти

–Продовжити практику внесення до робочих програм дисциплін інформації про можливість визнання результатів отриманих через неформальну освіту.

–Передбачити можливість зарахування здобувачу певних результатів навчання, передбачених ОК Курсова робота за дисципліною чи ОК Курсова робота за спеціальністю за результатами участі в наукових конференціях за відповідною тематикою.

Міжнародна та національна академічна мобільність

Міжнародна академічна мобільність		
ОПП Харчові технології	Студентка Таїсія Мось	за програмою Erasmus+ проходила навчання в Університеті Кордова (Іспанія) з січня 2023 р. по червень 2024 р
Національна академічна мобільність		
ОПП Харчові технології та ОПП Ресторанні та крафтові технології здорового харчування	Бойченко Катерина Юріївна	з 3 березня до 29.06.2025 Полтавський університет економіки і торгівлі опанування освітнього компоненту «Основи кондитерської справи»
ОПП Харчові технології та ОПП Харчові технології	Кібальнік Катерина Василівна	з 3 березня до 29.06.2025 Полтавський університет економіки і торгівлі опанування освітнього компоненту «Основи кондитерської справи»
ОПП Харчові технології та ОПП Ресторанні та крафтові технології здорового харчування	Бойченко Катерина Юріївна	з 12 січня до 10 травня 2026 року Полтавський університет економіки і торгівлі опанування освітнього компоненту «Технології long-term storage харчових продуктів»
ОПП Харчові технології та ОПП Харчові технології	Кібальнік Катерина Василівна	з 12 січня до 10 травня 2026 року Полтавський університет економіки і торгівлі опанування освітнього компоненту «Технології long-term storage харчових продуктів»
ОПП Харчові технології та ОПП Харчові технології	Семенюк Дар'я Володимирівна	з 12 січня до 10 травня 2026 року Полтавський університет економіки і торгівлі опанування освітнього компоненту «Технології long-term storage харчових продуктів»
ОПП Харчові технології та ОПП Харчові технології	Васильєва Аліна Денисівна	з 12 січня до 10 травня 2026 року Полтавський університет економіки і торгівлі опанування освітнього компоненту «Технології long-term storage харчових продуктів»
ОПП «Хімічні технології та інженерія»	Савка Олексій Олексійович	з 17.02.25 по 25.05.25 Український державний університет науки і технологій, опанування освітнього компоненту «Аналітичний контроль хімічних виробництв»
ОПП «Хімічні технології та інженерія»	Верташ Данило Сергійович	з 17.02.25 по 25.05.25 Український державний університет науки і технологій, опанування освітнього компоненту «Аналітичний контроль хімічних виробництв»
ОПП «Хімічні технології та інженерія»	Чорновол Ольга Сергіївна	з 17.02.25 по 25.05.25 Український державний університет науки і технологій, опанування освітнього компоненту «Аналітичний контроль хімічних виробництв»

Аналіз виконання рекомендацій попередньої акредитації

Зауваження попередньої акредитації	Як враховано
ОПП Харчові технології (бакалаврат)	
«фокус» ОП недостатньо чіткий та прозорий,	На розгляді
не залучено представників іноземної академічної спільноти до розгляду ОП,	На розгляді
здобувачі вищої освіти не обізнані в особливостях ОП та не володіють інформацією щодо програмних результатів навчання і програмних компетентностей;	Для підвищення обізнаності здобувачів впроваджено системне ознайомлення з ОП у межах дисципліни «Вступ до спеціальності», де розглядаються структура програм, програмні компетентності та результати навчання. Засвоєння матеріалу контролюється через практичні завдання та тестування.
не є практикою отримання знань здобувачами вищої освіти в неформальному навчанні, про що вони навіть не обізнані;	З метою підвищення рівня обізнаності здобувачів вищої освіти щодо можливостей неформального навчання та його результатів на кафедрі впроваджено системну інформаційно-роз'яснювальну роботу. Ознайомлення студентів із положенням про неформальну освіту здійснюється під час зустрічей із кураторами академічних груп, деканом, заступником декана з навчальної роботи, а також завідувачами кафедр. Практика визнання результатів неформальної освіти реалізується через механізми внутрішнього моніторингу досягнень здобувачів. Зокрема, під час формування рейтингових списків студентами подаються підтверджувальні матеріали (сертифікати, дипломи, подяки, публікації, патенти, участь у конкурсах, наукових заходах тощо). Вказані досягнення розглядаються на засіданнях кафедр та стипендіальних комісій відповідно до чинного положення. За результатами розгляду приймаються рішення щодо зарахування результатів неформальної освіти, зокрема у вигляді часткового або повного перезарахування кредитів чи окремих компонентів освітніх дисциплін. Така практика сприяє активізації наукової та професійної діяльності здобувачів і забезпечує інтеграцію результатів неформального навчання в освітній процес.
відсутні приклади самостійної перевірки здобувачами вищої освіти робіт на плагіат, за підтвердження факту їх ознайомлення з процедурою збору та перевірки робіт на плагіат відповідальною особою;	На кафедрі підтримують постійно функціонуючу в університеті багаторівневу практику контролю за дотриманням правил академічної доброчесності. Ознайомлення здобувачів із вимогами щодо академічної доброчесності та процедурою перевірки робіт здійснюється через наукових керівників, кураторів, а також у процесі підготовки курсових робіт, звітів з практики та кваліфікаційних робіт. Студентам надаються рекомендації щодо використання відкритих (безкоштовних) онлайн-сервісів для самоперевірки текстів. Курсові роботи та звіти з практики перевіряються науковими керівниками із застосуванням доступних програмних засобів перевірки текстів на плагіат. При підготовці наукових публікацій здобувачів (зокрема матеріалів міжнародної конференції, що раз у 2 роки проводиться на кафедрі) перевірка здійснюється відповідальним секретарем конференції. Кваліфікаційні роботи проходять обов'язкову перевірку на академічний плагіат із використанням спеціалізованого програмного забезпечення (зокрема, системи StrikePlagiarism.com) відповідальною особою факультету. За результатами перевірки формується відповідна довідка, яка подається здобувачем разом із роботою.

відсутні приклади щодо проходження практичної підготовки та стажування за кордоном серед здобувачів вищої освіти;	На сьогодні здобувачі освітніх програм беруть участь у програмах міжнародної академічної мобільності, зокрема у співпраці з закладами вищої освіти Іспанії (Університет Кордови) та Індонезії (університет STEKOM). Участь у таких програмах має регулярний характер і сприяє підвищенню рівня професійної підготовки здобувачів та їх інтеграції в міжнародний освітній простір. Крім того, організовано проходження виробничої практики та стажування за кордоном, зокрема в Болгарії, Італії та Іспанії. Здобувачі залучаються до роботи на реальних підприємствах сфери харчових технологій та ресторанного господарства, що забезпечує набуття практичних навичок у міжнародному професійному середовищі.
здобувачі вищої освіти не обізнані в питаннях доброчесності.	Враховано. Інформація наведена вище по тексту даного аналізу
Слабке залучення професіоналів-практиків до проведення лекційних/практичних/лабораторних занять, вебінарів, тренінгів тощо.	З метою посилення практичної складової освітнього процесу та залучення фахівців-практиків до проведення навчальних занять починаючи з 2021 року системно впроваджено практику залучення до освітнього процесу осіб, які мають значний досвід професійної діяльності у сфері харчових технологій та ресторанного господарства. Щорічно укладаються відповідні договори, у межах яких до освітнього процесу залучаються фахівці-практики на посади асистентів, старших викладачів, доцентів. Зокрема, до викладання дисциплін та проведення практичних занять долучені представники галузі, які мають досвід у сфері ресторанного господарства, харчових виробництв та експертизи якості харчової продукції (зокрема, к.е.н. Котов О.О., Кожемяка О.В. та ін.). Крім того, систематично проводяться гостьові лекції, вебінари та тренінги із залученням представників професійного середовища та академічної спільноти. До проведення окремих занять залучаються також фахівці бібліотечної сфери (наприклад з дисципліни «Основи наукових досліджень» — тематика інформаційного, літературного та патентного пошуку). У межах міжуніверситетської співпраці організовується участь науково-педагогічних працівників інших закладів вищої освіти України, зокрема Національний університет біоресурсів і природокористування України, а також інших провідних ЗВО. Реалізація зазначених заходів забезпечила розширення практикоорієнтованого навчання, підвищення якості освітнього процесу та його відповідність сучасним вимогам ринку праці.
Лінк на неофіційний сайт кафедри не розміщено на офіційному сайті кафедри, знайти його можна тільки отримавши посилання від представників кафедри, відповідно для вступників та інших зовнішніх стейкхолдерів він - недоступний.	https://www.dnu.dp.ua/view/kafedra_harchovyh_tehnologij
Кімнати санітарного призначення для осіб з інвалідністю, пандуси для входу у будівлю, міжповерхове сполучення забезпечено тільки у кількох корпусах.	На розгляді
Відсутнє фінансування бібліотеки.	
Незадовільне та заборолене з'єднання Wi-Fi, що не відповідає принципам діджиталізації освітнього процесу.	В корпусах університету передбачено вільний доступ до мережі інтернет через відкриті Wi-Fi з'єднання
Відсутня практика стажування НПП та ПП на базі підприємств роботодавців-партнерів.	На розгляді

ОПП Харчові технології (магістри)	
Формальна система залучення здобувачів до перегляду ОП та відсутність їхньої обізнаності з цим питанням. Рекомендовано стимулювати участь здобувачів шляхом роз'яснювальної роботи.	На розгляді
Недоліки змістового наповнення окремих освітніх компонентів з метою забезпечення фокусу освітньої програми, з дублюванням деяких обов'язкових та вибіркового дисциплін. Рекомендовано переглянути зміст окремих ОК та каталог вибіркового дисциплін.	На розгляді
Відсутність опитування здобувачів щодо обсягів самостійної роботи, зрозумілості критеріїв оцінювання та наявності конфліктних ситуацій.	На розгляді
Затвердження освітньої програми після початку вступної кампанії. Рекомендовано оприлюднювати затверджену освітню програму до початку вступної кампанії.	На розгляді
Відсутність участі здобувачів в програмах академічної мобільності та недостатність участі НПП у програмах міжнародного стажування. Рекомендовано посилити участь.	На розгляді
Невизначеність механізму оновлення змісту навчальних дисциплін.	На розгляді
Недостатня участь роботодавців у реалізації освітнього процесу за ОП. Рекомендовано залучати роботодавців до реалізації освітнього процесу на постійній основі.	На розгляді
Недостатність матеріально-технічного забезпечення кафедри для опанування дисциплін, що стосуються різних галузей харчової промисловості. Рекомендовано посилити матеріально-технічне забезпечення кафедри.	З моменту проходження акредитації відбулося покращення матеріально-технічного забезпечення кафедри (інвентаризаційні відомості)
Недостатні умови для студентів з особливими освітніми потребами. Рекомендовано створити належні умови для реалізації права на освіту особам з особливими освітніми потребами.	На розгляді
Відсутність процедури збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників за ОП.	https://foodtechnologies.dp.ua/%d0%bd%d0%b0%d1%88%d1%96-%d0%b2%d0%b8%d0%bf%d1%83%d1%81%d0%ba%d0%bd%d0%b8%d0%ba%d0%b8/