

Організація та реалізація освітнього процесу

Факультет здійснює освітній процес за трьома освітніми рівнями:

- перший (бакалаврський) рівень вищої освіти;
- другий (магістерський) рівень вищої освіти;
- третій (освітньо-науковий) рівень 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 Дніпровського національного університету та принципів академічної доброчесності. У процесі вивчення дисциплін передбачено здійснення поточного контролю під час практичних і лабораторних занять. Підсумковий контроль проводиться відповідно до вимог освітньої програми. Форми та критерії оцінювання визначені в робочих програмах дисциплін, (які викладені в репозиторії ДНУ) і додатково доводяться до здобувачів освіти через команди дисциплін у середовищі Microsoft Teams та безпосередньо на першому занятті. На першому занятті викладачі дисциплін доводять до здобувача також вимоги до допуску до підсумкового контролю.

Перед екзаменом на підсумкового контролі, викладач доводить до студентів критерії оцінювання. Екзаменаційні білети затверджуються на засіданні кафедри. Результати підсумкового контролю двічі на рік підлягають обговоренню на засіданнях кафедр та Вченій раді факультету.

Освітній процес регламентується положенням про організацію освітнього процесу в ДНУ, наявні ліцензії та сертифікати про акредитацію у відкритому доступі на сайті ДНУ.

На факультеті використовується система офіс 365 для підтримки дистанційного навчання та доступу до навчальних матеріалів здобувачам. Навчальні матеріали, робочі програми, викладені у команди дисциплін.

Студенти мають право вибирати

- 25% додаткових дисциплін,
- теми та керівника курсових та кваліфікаційних робіт,
- бази практики

Присудження освітнього ступеня та присвоєння кваліфікації здійснюється за результатами успішного виконання освітньої програми, складання підсумкової атестації (захисту кваліфікаційної роботи або атестаційного іспиту) та рішення екзаменаційної комісії.

Випускникам, які виконали всі вимоги освітньої програми та підтвердили досягнення визначених результатів навчання, присвоюється відповідна освітня кваліфікація

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				
Кількість випускників що здобули ступіню бакалавра				
Кількість випускників що здобули ступіню бакалавра з відзнакою				

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			
Кількість випускників що здобули ступіню магістра			
Кількість випускників що здобули ступіню магістра з відзнакою			

Практична підготовка здобувачів освіти хімічного факультету в межах освітньої програми є важливою складовою формування професійних компетентностей та забезпечується відповідно до цілей і результатів навчання ОП.

Бази практики на відповідних кафедрах добираються з урахуванням профілю підготовки та специфіки майбутньої професійної діяльності випускників. Для реалізації практичної підготовки використовуються профільні підприємства, установи та організації, які мають необхідні матеріально-технічні ресурси та кадрове забезпечення для набуття здобувачами освіти практичних навичок.

Студенти можуть біти направлені на практику за довгостроковими угодами, а також самі шукати місце практики та проходити практику за короткострокових угод угодами.

Під час проходження практики студенти залучаються до виконання завдань, що відповідають реальним умовам професійної діяльності.

Кафедра	ОПП	Довгострокові угоди
Кафедра харчових технологій	Харчові технології (магістри) Харчові технології (бакалаври) Ресторанні та крафтові технології здорового харчування	ОВ «Біолайт» (м. Дніпро) екарня Mondiale.Bakery ФОП Лучинський В.А. (м. Дніпро) ОВ «Алан» (м. Дніпро) рАТ «Оріль-Лідер» ПрАТ «МХП» (с. Єлизаветівка, Петриківський район) зОВ "ПЕРША ПРИВАТНА БРОВАРНЯ" (м. Львів) іжнародна компанія TERRA TOUR SERVICE EOOD / 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 багатопрофільна 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.

Кафедри забезпечують співпрацю з базами практики на підставі чинних довгострокових та короткострокових угод, що регламентують обов'язки сторін, умови організації та проведення практик, а також порядок контролю й оцінювання результатів практичної підготовки здобувачів освіти.

В межах існуючих договорів про співробітництво з переліченими організаціями та установами:

Інститут органічної хімії НАН України, м. Київ

Одеський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр МВС України

Ужгородський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр МВС України

Дніпропетровський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр МВС України

П «Дніпростандартметрологія»

був заключений короткотривалий договір на науково-дослідну практику магістра А. Романовської в Інституті органічної хімії НАН України, м. Київ.

Практики забезпечені відповідними програмами, методичними рекомендаціями та формами звітності. Результати практичної підготовки оцінюються за чітко визначеними критеріями та враховуються при підсумковому оцінюванні здобувачів освіти.

Продовжується програма міжнародних практик для студентів кафедри харчових технологій відповідно до угоди між Асоціацією «UMC-Italy» та ДНУ. У 2025 році діяльність у цьому напрямі була розширена.

1 жовтня 2025 року на кафедрі харчових технологій Дніпровського національного університету відбулася зустріч із представником міжнародної компанії TERRA TOUR SERVICE FOOD / HYATT HOTELS & RESORTS (Болгарія) – менеджером з персоналу Данієлою Христовою.

Під час зустрічі було обговорено напрями подальшої співпраці між університетом і компанією, зокрема:

- можливості проходження стажування студентами спеціальності «Харчові технології» у готельно-ресторанних закладах Болгарії;

- розвиток і вдосконалення освітніх програм першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів за спеціальністю «Харчові технології» з урахуванням сучасних міжнародних вимог і потреб ринку праці.

У 2025 році студенти кафедри вже успішно пройшли стажування на базі мережі HYATT HOTELS & RESORTS у Болгарії, здобувши цінний професійний досвід у міжнародному середовищі. Це стало вагомим кроком у їхньому професійному розвитку та підтвердило ефективність партнерства.

Компанія TERRA TOUR SERVICE FOOD / HYATT HOTELS & RESORTS є офіційним стейкхолдером кафедри харчових технологій ДНУ.

Така взаємодія забезпечує якісну практичну підготовку студентів, удосконалення освітніх програм і формування конкурентоспроможних фахівців, здатних інтегруватися у світовий ринок праці.

Таким чином, організація практичної підготовки здобувачів освіти в межах освітньої програми є системною, відповідає вимогам стандартів вищої

освіти та сприяє формуванню фахових компетентностей і підвищенню конкурентоспроможності випускників.

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

Організація та реалізація освітнього процесу за освітньо-професійною програмою здійснюється відповідно до чинного законодавства України у сфері вищої освіти, стандартів вищої освіти та внутрішніх нормативних документів ДНУ.

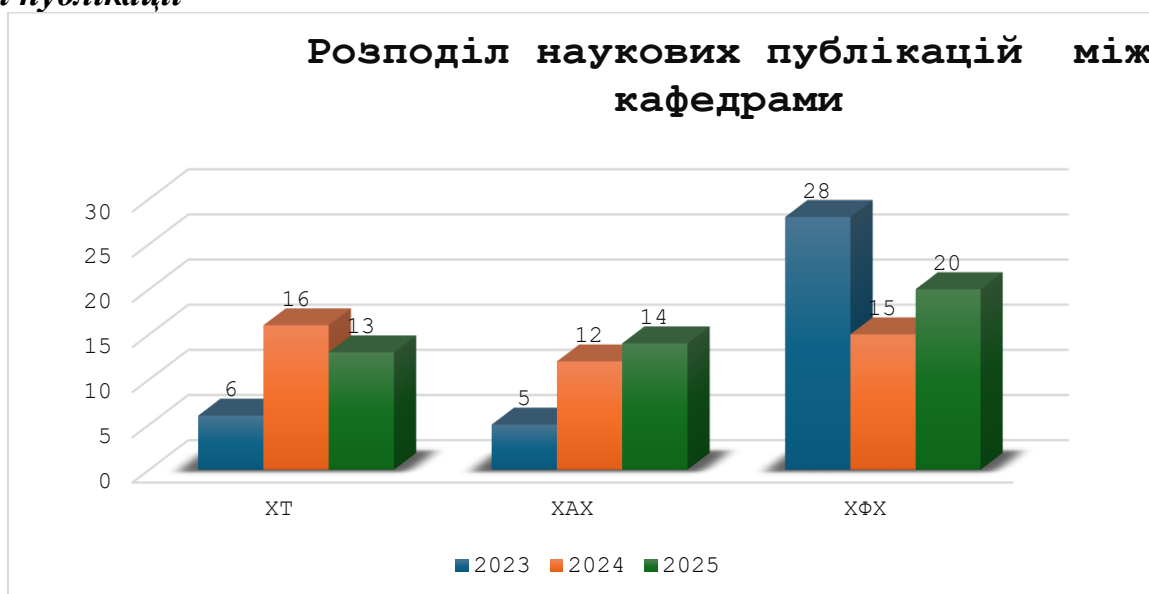
Освітній процес спрямований на досягнення визначених програмних результатів навчання та формування загальних і фахових компетентностей здобувачів освіти.

Координацію реалізації та забезпечення якості ОПП здійснює **гарант освітньої програми**, який організовує роботу проектної групи, ініціює регулярний перегляд та оновлення змісту освітніх компонентів, забезпечує узгодженість навчальних дисциплін між собою та відповідність результатів навчання вимогам стандарту і потребам ринку праці. Гарант також координує взаємодію з викладачами, роботодавцями, здобувачами освіти та іншими стейкхолдерами.

Викладачі, задіяні в реалізації ОПП, беруть активну участь у формуванні та оновленні робочих програм навчальних дисциплін, застосовують сучасні методи навчання, інтерактивні форми роботи, елементи проблемно-орієнтованого та практико-орієнтованого навчання. Зміст освітніх компонентів систематично актуалізується з урахуванням результатів наукових досліджень, професійного досвіду викладачів та зворотного зв'язку від здобувачів освіти.

Для забезпечення кадрових критеріїв та виконання ліцензійних умов реалізації освітньої програми (ОП) науково-педагогічні працівники кафедри здійснюють активну наукову, методичну та професійну діяльність.

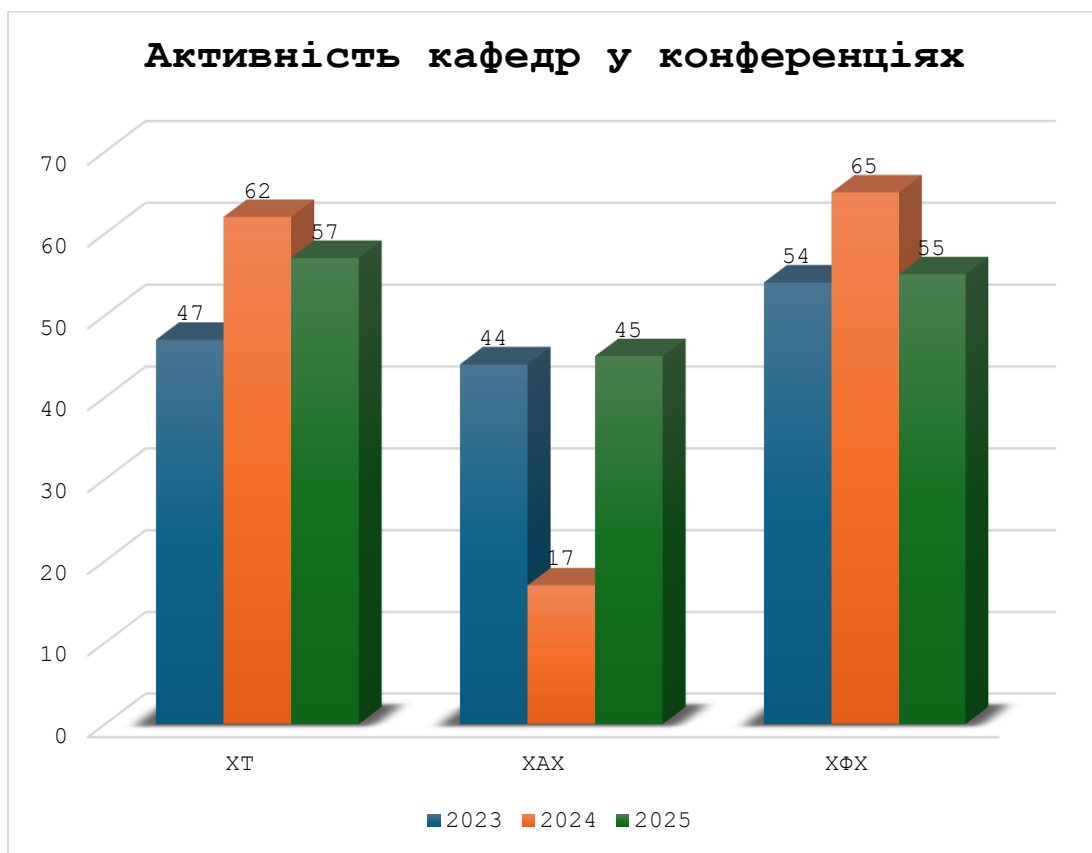
Зокрема, викладачі, залучені до реалізації ОП, працюють над такими напрямками:
наукові публікації



Викладачі систематично здійснюють підготовку та публікацію наукових статей у фахових виданнях України, а також у наукових журналах, що індексуються у міжнародних наукометричних базах (Scopus, Web of Science та ін.), що підтверджує відповідність кадрового складу вимогам ліцензійних умов та критеріям НАЗЯВО.

частина у наукових заходах

Науково-педагогічні працівники беруть активну участь у міжнародних та всеукраїнських науково-практичних конференціях, семінарах, форумах, що сприяє поширенню результатів наукових досліджень і підвищенню професійної компетентності викладачів.

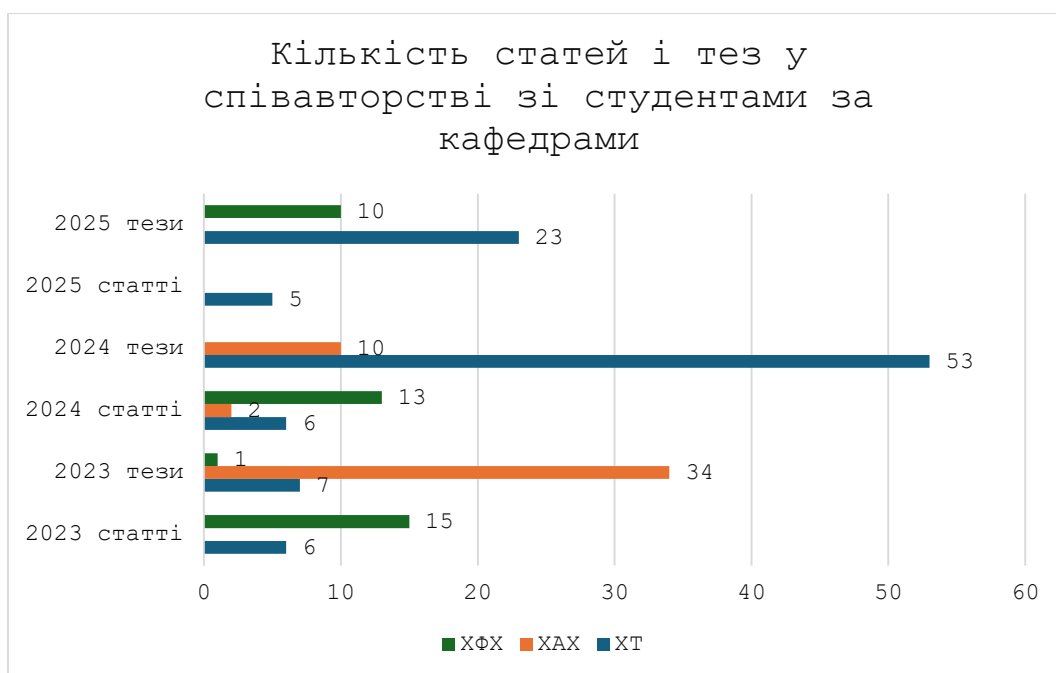


Інтеграція результатів наукових досліджень у навчальний процес

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, що сприяє формуванню дослідницьких компетентностей та академічної доброчесності.



Підвищення кваліфікації та стажування викладачів

Важливим напрямом забезпечення якості освітнього процесу є підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників через проходження стажувань у закладах вищої освіти, наукових установах, участь у програмах професійного розвитку, тренінгах та курсах.

Кафедра харчових технологій	он-лайн міжнародне стажування в Varna University of Management (Болгарія) он-лайн науково-педагогічне стажування в Baltic Research он-лайн стажування в університеті STEKOM (Індонезія), НУ «Запорізька політехніка» онлайн-курси від Національне агентство кваліфікацій Навчально-методичний центрі 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 центрі післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДВНЗ «Український державний хіміко-технологічний університет
Кафедра фізичної, органічної та неорганічної хімії	Навчально-методичний центрі 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

Аналіз методичного забезпечення по кафедрам представлений в таблиці. В цілому спостерігається потреба у посиленні повного методичного забезпечення на окремих освітніх програмах.

Методичне забезпечення ОП

	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, %				
Частка дисциплін, що мають хоча б один елемент методичного забезпечення, %				
Частка дисциплін без методичного забезпечення, %				

Аналіз кадрового забезпечення кафедр хімічного факультету свідчить, що всі викладачі кафедр повністю відповідають ліцензійним умовам (100%).

Потребує подальшого доопрацювання підвищення частки дисциплін із підтвердженою фаховою відповідністю НПП та активізація публікаційної діяльності окремих викладачів за освітньою програмою «Хімічні технології та інженерія».

Кафедри	Кадровий склад, кількість Доктор наук / канд. Наук. / без ступеня	Відповідність кадрового складу ліцензійним умовам, %	Частка дисциплін із підтвердженою фаховою відповідністю НПП	Питома вага викладачів із ≥ 5 науковими публікаціями,
Харчові технології				
ОП Хімічний аналіз та експертиза матеріалів і виробів (по кафедрі ХАХ)				
ОП Хімічні технології та інженерія (по кафедрі ХАХ)				
Фізичної, органічної та неорганічної хімії				

Перегляд робочих програм дисциплін

З метою забезпечення відповідності результатів навчання сучасним науковим і практичним вимогам регулярно здійснюється внутрішня перевірка робочих програм.

Перегляд робочих програм дисциплін відбувається щорічно на кафедрах та НМР факультету, іноді неодноразово (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.).

Крім того, питання затвердження і оприлюднення конкретних навчально-методичних матеріалів розглядаються на засіданнях НМР в розділі «Різне» за зверненням кафедр.

Контролюється процес видання навчально-методичних матеріалів на рівні кафедр завідувачами та гарантими освітніх програм.

Оновлення презентаційних матеріалів до лекцій відбувається щорічно. Навчально-методичні матеріали до самостійної роботи оновлюються з періодичністю 2-5 років, залежно від стартових знань студентів. Матеріали до лабораторних практикумів оновлюються раз на 3-5 років залежно від наявності реактивів та обладнання. Оновлення тематики курсових робіт відбувається щорічно. Найбільш активний період – підготовка до акредитації за 1-1,5 роки до її проходження

Гарант та викладачі ОПП забезпечують дотримання принципів академічної доброчесності, прозорості та об'єктивності оцінювання, а також створюють сприятливе освітнє середовище для навчання і професійного розвитку здобувачів освіти. Постійна взаємодія гаранта, викладачів і здобувачів освіти сприяє підвищенню якості освітньої програми та її відповідності сучасним вимогам вищої освіти.

Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками ЗВО та здобувачами, забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності

На хімічному факультеті забезпечується дотримання принципів академічної доброчесності працівниками ЗВО та здобувачами освіти відповідно до чинного законодавства України та внутрішніх нормативних документів.

У ЗВО функціонує система запобігання та виявлення порушень академічної доброчесності, зокрема академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.

З метою запобігання порушенням академічної доброчесності здійснюється інформування та навчання здобувачів освіти і науково-педагогічних працівників, проводяться роз'яснювальні заходи, передбачено обов'язкове ознайомлення з «Положення про запобігання та виявлення фактів порушення академічної доброчесності у ДНУ», Рекомендаціями МОН

України щодо виявлення плагіату, «Розпорядження ДНУ з питань етики»,

На хімічному факультеті системно та результативно функціонує Бюро з академічної доброчесності, діяльність якого спрямована на формування культури академічної доброчесності серед здобувачів освіти та науково-педагогічних працівників.

Голова Бюро з академічної доброчесності факультету канд. техн. наук, доц. Кондратюк Н.В. успішно опанувала онлайн-курс *«Академічна доброчесність в університеті»* (сертифікат № 087944, 0,1 кредиту), організований Центром забезпечення якості освіти НаУКМА

25 березня 2024 року голова Бюро з академічної доброчесності провела навчальний вебінар для кураторів академічних груп, під час якого було представлено інформаційні матеріали (відео- та текстові ресурси) для подальшої роз'яснювальної роботи зі здобувачами освіти в межах ініціативи *«Академічна доброчесність. Крок 2»*. У 2023 році відбувся перший етап освітньої траєкторії з питань академічної доброчесності (*Академічна доброчесність. Крок 1*).

У період з 26 березня по 5 травня 2024 року в цифровому середовищі Microsoft Teams хімічного факультету реалізовано місячник *«Академічна доброчесність. Крок 2»*, спрямований на підвищення обізнаності здобувачів освіти щодо принципів академічної доброчесності.

Продовженням цієї роботи став «Марафон академічної доброчесності», який відбувся з 26 березня по 5 травня 2025 року та охопив здобувачів освіти й працівників факультету.

Крім того, у 2025 році голова БАД Кондратюк Н.В., деканеса хімічного факультету Коптева С.Д., заступник декана з профорієнтаційної роботи та зв'язків із громадськістю Савченко А.М., завідувач лабораторії ХТХ Гончаренко І.П. пройшли підвищення кваліфікації за програмою вебінару *«Академічна доброчесність: виклики, проблеми та перспективи»* (0,5 кредиту), організованого Центром забезпечення якості освіти НУ «Запорізька політехніка»

Зазначені заходи свідчать про послідовну та цілеспрямовану діяльність факультету щодо впровадження принципів академічної доброчесності та ефективного функціонування відповідних інституційних механізмів.

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

Інформатизація спільноти хімічного факультету про академічну доброчесність, професійну етику та популяризація академічної доброчесності проводиться постійно на рівні кураторів, науково-педагогічних працівників та членів бюро з академічної доброчесності

23.03.23 р. – семінар «Академічне письмо та як уникнути плагіату» у групах ХТ-19-4 та ХТ-21-у-1 (випускників-бакалаврів кафедри харчових технологій у 2023 р. – проводили куратори груп Кондратюк Н.В. та Савченко А.М.).
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

Бюро з академічної доброчесності факультету аналізує рівень унікальності та якості кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти хімічного факультету та звітує,

Кваліфікаційні та курсові роботи здобувачів вищої освіти, а також наукові публікації, методичні рекомендації та навчально-методичні посібники підлягають обов'язковій перевірці на наявність ознак академічного плагіату з використанням антиплагіатного програмного забезпечення.

Перевірка здійснюється у декілька етапів. На попередньому етапі тексти робіт можуть перевірятися здобувачами освіти, керівниками кваліфікаційних

робіт або науково-педагогічними працівниками із застосуванням відкритих або доступних антиплагіатних сервісів (зокрема, <https://www.plag.com.ua>). Після цього проводиться офіційна перевірка з використанням ліцензованого програмного забезпечення StrikePlagiarism, результати якої є підставою для прийняття рішення щодо допуску роботи до захисту.

До захисту допускаються роботи, рівень унікальності яких відповідає вимогам, установленим у закладі вищої освіти. Критерії допустимих показників унікальності визначені внутрішніми нормативними документами ЗВО, зокрема «Положенням про запобігання та виявлення фактів порушення академічної доброчесності у ДНУ», та доводяться до відома здобувачів освіти на початку виконання робіт.

Роботи з показником унікальності менше 50 % до захисту не допускаються. У разі виявлення рівня унікальності від 50 % до 69 % робота направляється на доопрацювання. Для отримання підсумкової оцінки «відмінно» може вимагатися підвищений рівень унікальності, як правило, у межах 85–90 %.

Зокрема, кваліфікаційну роботу магістра спеціальності «Харчові технології» було відхилено та направлено на доопрацювання у зв'язку з виявленим показником унікальності 22 %. Оскільки роботу не було доопрацьовано відповідно до встановлених вимог, здобувача не було допущено до захисту, що підтверджує дієвість механізмів забезпечення академічної доброчесності у ЗВО.

Бюро з академічної доброчесності проводить усебічну консалтингову діяльність щодо способів і шляхів покращення ефективності дотримання норм відповідного Положення ДНУ, упередження колективів від прояву булінгу і стимулювання доброчесних відносин серед учасників освітнього процесу на хімічному факультеті ДНУ

Протягом 2023-2025 н.р. заяв щодо порушення принципів академічної доброчесності, скарг для розгляду не поступало, проявів порушення академічної доброчесності, конфліктних ситуацій та проявів булінгу відмічено не було.

Рівень взаємодії всіх учасників освітнього процесу (студентів, викладачів, батьків тощо), а також залучення здобувачів та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти

Важливим елементом забезпечення якості ОПП є *систематичний моніторинг якості освітнього процесу*, який включає анкетування здобувачів освіти («Викладач очима студентів», оцінювання якості викладання дисциплін), аналіз результатів навчання, успішності та академічної доброчесності. Результати моніторингу обговорюються на засіданнях кафедри та враховуються при прийнятті управлінських рішень щодо вдосконалення освітнього процесу.

Б

ю
р
о

і

семестру відбуваються опитування здобувачів освіти щодо якості викладання, матеріальної та інформаційної забезпеченості навчання, побажань до змісту та форм навчання. Опитування щодо якості викладання у вигляді анкетування всіх студентів

Пропозиції та зауваження роботодавців, здобувачів освіти й випускників щодо змісту та реалізації освітньої програми розглядаються на засіданнях кафедри, Бюро забезпечення якості вищої освіти (БЗЯВО) та Вченої ради закладу вищої освіти. За результатами розгляду ухвалюються відповідні рішення, які враховуються під час перегляду та внесення змін до освітньої програми.

Здобувачі вищої освіти безпосередньо та через органи студентського самоврядування залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери, що підтверджено відгуками стейкхолдерів.

Залучення роботодавців до забезпечення якості освіти

Роботодавці що були залучені до обговорення якості освіти шляхом анкетування. До анкетування були залучені представники приватних компаній, науково дослідницьких центрів

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

Залучення до роботи на факультеті стейкхолдерів

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 працевлаштовано стейкхолдера, викладання курсу «Гібридні та комбіновані методи аналізу» (дає основи стандартизації, сертифікації та метрології здобувачам освіти, а також 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 НДЛ теоретичних та прикладних проблем хімії НДІ хімії та геології	нр ОП ОПП Хімія лікарських речовин	Працює доцентом кафедри , викладання

Роботодавці залучаються до процесу перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери освітнього процесу.

Їх участь підтверджується **відгуками стейкхолдерів, рекомендаціями.**

Нова освітня програма «Хімія лікарських сполук і косметичних засобів» о
Випускники спеціальності “Середня освіта (Хімія)” теж користується п

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

Вересень,	лекція на тему «Аналіз ринку сучасних, популярних, перспективних гідрокolloїдів 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	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 освітит 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 та штучного інтелекту»	ОП Хімія лікарських речовин ОП Хімія (другий рівень) ОНП Хімія

Неформальна освіта на хімічному факультеті

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. Відповідно, відсутні як повністю, так і частково задоволені заяви, а також випадки відмов у визнанні результатів навчання.

Разом з тим на факультеті існує практика врахування результатів неформальної освітньої діяльності в межах окремих дисциплін. Зокрема, за тематикою таких освітніх компонентів, як «Органічна хімія», «Методика викладання хімії в закладах середньої освіти», «Хімія синтетичних нітроген-

та сульфурвмісних гетероциклів», «Вступ до спеціальності», «Логістичні системи в індустрії харчування», «Організація ресторанного бізнесу», «Сучасні тренди здорового харчування», «Технології крафтових виробництв», «Гастрономічний інженіринг» здобувачам могли зараховуватися результати виконання лабораторних або практичних робіт із нарахуванням додаткових балів (у межах 6–10). Це свідчить про часткову інтеграцію елементів неформальної освіти в освітній процес, хоча формалізований механізм визнання результатів використовується недостатньо.

Важливою проблемою залишається недостатня нормативна та організаційна підтримка цієї практики. Лише близько 25 % робочих програм дисциплін містять положення щодо можливості визнання результатів неформальної освіти. Крім того, на рівні кафедр і факультету не здійснювався системний аналіз результатів такого визнання, що свідчить про низький рівень інституційної інтеграції цього механізму в освітній процес.

Інформування здобувачів освіти про можливості визнання результатів неформальної освіти здійснюється викладачами дисциплін під час ознайомлення зі структурою рейтингової системи оцінювання на початку курсу, однак така форма інформування є переважно усною та потребує розширення й систематизації.

За результатами обговорення науково-методичною радою факультету було прийнято низку управлінських рішень, спрямованих на активізацію використання механізму визнання результатів неформальної освіти. Зокрема, рекомендовано продовжити практику включення відповідних положень до робочих програм дисциплін, передбачити можливість зарахування результатів участі здобувачів у наукових конференціях під час виконання курсових робіт, а також ініціювати внесення змін до положення університету з метою спрощення процедури визнання результатів, здобутих через неформальну освіту.

Таким чином, на Хімічному факультеті створені передумови для використання результатів неформальної освіти, однак фактичний рівень їх застосування залишається низьким. Подальший розвиток цієї практики потребує удосконалення нормативної бази, розширення інформування здобувачів освіти, а також системного моніторингу та аналізу результатів визнання таких освітніх досягнень.

Міжнародна та національна академічна мобільність

На факультеті реалізується як міжнародна, так і національна академічна мобільність здобувачів освіти. Міжнародна мобільність представлена участю студентки ОПП «Харчові технології» у програмі Erasmus+ в Університеті Кордови (Іспанія). Національна академічна мобільність здійснюється у співпраці з українськими закладами вищої освіти, зокрема Полтавським університетом економіки і торгівлі та Українським державним університетом науки і технологій, де студенти опановують окремі освітні компоненти. Загалом участь здобувачів у програмах мобільності сприяє розширенню

професійних компетентностей, поглибленню практичної підготовки та інтеграції освітнього процесу у національний і міжнародний освітній простір.

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»

Таким чином, діяльність факультету характеризується системністю, розширенням географії співпраці, активною участю науково-педагогічних працівників і здобувачів освіти у програмах академічної мобільності та інших видах міжнародної освітньої діяльності.

Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості вищої освіти

Стосовно проходження процедури зовнішнього забезпечення якості вищої освіти.

Освітні програми на хімічному факультеті періодично проходять процедури зовнішнього забезпечення якості освіти

В таблиці продемонстровано рік попередньої акредитації за усіма ОП на хімічному факультеті, результат акредитації та рік наступної акредитації

ОПП	Гарант	Рік попередньої акредитації	Сертифікат ОП (термін до)	Рік наступної акредитації
Хімічний аналіз та експертиза матеріалів і виробів (бакалаври)	Вишнікін А.Б.		НД 0495166, дійсний до	
Хімія (магістри)	Стець Н. В.		УД04010066, дійсний до	
Середня освіта (Хімія) (бакалаври)	Саєвич О. В.		НД 0495142, дійсний до	
Хімія лікарських речовин	Пальчиков В.О.		НД 0495166, дійсний до	
Хімічні технології та інженерія (бакалаври)	Поджарський М.А.		НД 0495186, дійсний до	
Хімічні технології та інженерія (магістри)	Косіцина О.С.		УД04003213, дійсний до	
Харчові технології (бакалаври)	Мацук Ю.А.		1712, дійсний до	квітень
Харчові технології (магістри)	Фарісеєв А.Г		17457, дійсний до	
Ресторанні та крафтові технології здорового харчування»	Кондратюк Н.В.		відсутній	квітень

У процесі підготовки до повторної акредитації освітніх програм «Харчові технології» за першим (бакалаврським) та другим (магістерським) рівнями вищої освіти було проведено аналіз зауважень і рекомендацій попередньої експертизи. Значна частина рекомендацій уже врахована або перебуває на етапі реалізації. Зокрема, посилено інформаційно-роз'яснювальну роботу зі здобувачами щодо структури освітніх програм, програмних компетентностей, результатів навчання, принципів академічної доброчесності та можливостей неформальної освіти. Розширено практику визнання результатів неформального навчання, удосконалено процедури перевірки академічних робіт на плагіат, а також забезпечено використання спеціалізованого програмного забезпечення для контролю академічної доброчесності. Суттєво активізовано міжнародну діяльність: здобувачі беруть

участь у програмах академічної мобільності та проходять практику і стажування за кордоном. Також посилено практико-орієнтованість освітнього процесу шляхом системного залучення роботодавців, професіоналів-практиків і представників академічної спільноти до проведення лекцій, тренінгів та практичних занять.

Окремі зауваження, зокрема щодо оновлення змісту освітніх компонентів, удосконалення матеріально-технічної бази, забезпечення інклюзивності освітнього середовища та розвитку міжнародного співробітництва, перебувають на стадії подальшого опрацювання та реалізації відповідно до стратегічних напрямів розвитку університету.

У процесі підготовки до повторної акредитації враховуються зауваження попередньої експертизи,

Зауваження попередньої акредитації	Як враховано
ОПІ 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.

	<p>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.</p>
<p>відсутні приклади щодо проходження практичної підготовки та стажування за кордоном серед здобувачів вищої освіти;</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>здобувачі вищої освіти не обізнані в питаннях доброчесності.</p>	<p>Враховано. Інформація наведена вище по тексту даного аналізу</p>
<p>Слабке залучення професіоналів-практиків до проведення лекційних/практичних/лабораторних занять, вебінарів, тренінгів тощо.</p>	<p>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.</p> <p>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.).</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>Реалізація зазначених заходів забезпечила розширення практикоорієнтованого навчання, підвищення якості освітнього процесу та його відповідність сучасним вимогам ринку праці.</p>
<p>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.</p>	
<p>Кімнати санітарного призначення для осіб з інвалідністю, пандуси для входу у будівлю, міжповерхове сполучення забезпечено тільки у кількох корпусах,.</p>	<p>На розгляді</p>

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 вибіркових дисциплін. Рекомендовано переглянути зміст окремих ОК та каталог вибіркових 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.	