



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ»**

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Другий

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Магістр

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ – 181 Харчові технології

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ – 18 Виробництво та технології

**ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ – Магістр з харчових технологій за
спеціалізацією харчові технології в ресторанній індустрії**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Державного біотехнологічного університету
протокол № 5 від «14» квітня 2022р.)
та вводиться в дію з «01» вересня 2022р.**

В.о. ректора

/Андрій Кудряшов/

Харків – 2022

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Харчові технології в ресторанній індустрії» підготовки здобувачів вищої освіти (ЗВО) другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» є документом, в якому визначено цілі освітньої та професійної підготовки, зміст навчання, місце фахівця в структурі національного сектора економіки держави, вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

РОЗРОБЛЕНО кафедрою харчових технологій в ресторанній індустрії
Державного біотехнологічного університету

ЗАТВЕРДЖЕНО та надано чинності рішенням Вченої ради ДБТУ, протокол
№ 5 від 14.04.2022р.

ВВЕДЕНО в дію з 01.09.2022

РОЗРОБНИКИ:

Гринченко О.О., д.т.н., проф., завідувач кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії (гарант)

Пивоваров П.П., д.т.н., професор кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

Федак Н.В., к.т.н., доцент, професор кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

Колеснікова М.Б., к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

Кищик С.С., директор ТОВ «ІДС-Україна»

РЕЦЕНЗІЇ-ВІДГУКИ:

Гніцевич В.А., д.т.н., професор кафедри технології і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно економічного університету

Тищенко О.П., директор ТОВ «ФУД ДЕВЕЛОПЕР»

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

1. Загальна характеристика	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Державний біотехнологічний університет Факультет переробних і харчових виробництв
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікацій мовою оригіналу	Магістр Магістр з харчових технологій за спеціалізацією харчові технології в ресторанній індустрії
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Харчові технології в ресторанній індустрії
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом магістра, одиничний, термін навчання 1 рік 4 місяці. Обсяг освітньо-професійної програми магістра становить 90 кредитів ЄКТС Мінімум 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію НД №2194084 від 09 жовтня 2017 р.
Цикл / рівень	НРК України – 7 рівень, FQ -EHEA - другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Особа має право здобувати другий (магістерський) рівень вищої освіти за умови наявності диплому бакалавра (спеціаліста) підтвердженого документом державного зразка, що виданий закладом вищої освіти III-IV рівня акредитації) Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Державного біотехнологічного університету», затвердженими Вченою радою
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	до 1 липня 2026 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://btu.kharkov.ua
2. Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців високого рівня, які володіють інтегральною, загальними і спеціальними компетентностями, необхідними для вирішення комплексних завдань харчових підприємств та закладів ресторанної індустрії, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується	

невизначеністю умов і вимог

3. Характеристика освітньої програми

Предметна область	Виробництво та технології Харчові технології Харчові технології в ресторанній індустрії
Опис предметної області	<p><i>Об'єктами вивчення та діяльності</i> магістрів з харчових технологій є науково-дослідна, педагогічна, організаційно-технологічна, проектно-технологічна, організаційно-управлінська системи функціонування закладів ресторанної індустрії, організацій та установ усіх форм власності за невизначеності умов і вимог</p> <p><i>Цілі навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти інтегральної, загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчових підприємств та закладів ресторанної індустрії, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- теоретико-методологічні та прикладні аспекти харчових технологій;- ґрунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів, принципи проектування та функціонування харчових підприємств та закладів ресторанної індустрії;- методологія організації та контролювання відповідного рівня якості та безпечності продукції харчових підприємств та закладів ресторанної індустрії, екологічної безпеки й ресурсозбереження технологічних процесів їх виробництва;- науково-методичні засади дослідницько-інноваційної діяльності;- методологія викладацької діяльності;- виконання проектних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій харчової продукції в закладах ресторанної індустрії та харчових підприємствах. <p><i>Методи, методики та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для</i></p>

	<p><i>застосовування на практиці</i>): комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку харчових підприємств та закладів ресторанної індустрії.</p> <p><i>Інструменти та обладнання</i>: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та інформаційні технології.</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	<p>Освітньо-професійна програма спрямована на здобуття знань та вмінь у сфері ресторанної індустрії та харчової промисловості й передбачає можливість подальшої освіти та кар'єрного зростання (продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти (PhD)).</p> <p>Програма дозволяє сформувати компетентності, здобути ґрунтовні знання і навички з наукового обґрунтування, розроблення та удосконалення технологій харчової продукції; забезпечення якості та безпечності харчової продукції в технологічному потоці їх виробництва; комплексної оцінки новацій з огляду на ефективність технологічних процесів, ресурсозбереження, імпортозаміщення, екологічної безпеки; забезпечення проектно-технологічного та організаційно-управлінського функціонування закладів ресторанної індустрії.</p>
Особливості програми	Освітньо-професійна програма передбачає теоретичну та практичну підготовку в закладах ресторанної індустрії, можливість закордонного стажування, використання сучасного технологічного і лабораторного обладнання, залучення до освітнього процесу фахівців-практиків
4 Працевлаштування випускників та подальше навчання	
Придатність до працевлаштування	Магістр з харчових технологій може працювати в науковій, освітній та виробничій галузях; на викладацьких, науково-дослідних, інженерних та адміністративних посадах у закладах вищої, фахової передвищої та професійно-технічної освіти, науково-дослідних установах, в органах

	<p>державної влади і місцевого самоврядування та на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами економічної діяльності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 та вимог ринку праці.</p> <p>Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій та ресторанної індустрії.</p> <p>Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих</p>
5 Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване (під керівництвом викладача та проблемно-орієнтоване) навчання, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, практичних занять, консультацій, майстер-класів, виконання курсових робіт, самостійного вивчення матеріалу, який надано в підручниках, посібниках, конспектах лекцій, періодичних наукових виданнях, використання мережі Інтернет, навчання в системі e-Front, самонавчання, тренінги, підготовка кваліфікаційної магістерської роботи
Оцінювання	<p><i>Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано», «не зараховано») системами.</i></p> <p><i>Види контролю:</i> поточний та підсумковий (екзамен, залік, звіти з практик, захист курсових робіт, атестація здобувачів ступеня магістр)</p>
6 Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)</p>

	<p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</p>	<p>СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі</p> <p>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування закладів ресторанної індустрії відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі</p>
<p>7 Програмні результати навчання</p>	
	<p>РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій</p> <p>РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах</p> <p>РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях</p> <p>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних</p> <p>РН 5. Обирати та впроваджувати у виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій</p> <p>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p>

	<p>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців</p> <p>РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі</p> <p>РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки</p> <p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів</p>
8 Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Кадрове забезпечення освітньо-професійної програми відповідає ліцензійними вимогам.</p> <p>Відсоток викладачів, які мають вчене звання та науковий ступінь, становить не менше 100%.</p> <p>Професорсько викладацький склад проходить підвищення кваліфікації кожні 5 років загальним обсягом не менше 6 кредитів ЄКТС (180 год)</p>
Матеріально- технічне забезпечення	<p>Загальна площа навчального закладу складає 47 994 446,53 м² (з них: будівлі, забудови, майданчики – 342 169,53 м²; землі, рілля, пасовища, сіножаті, лісові землі – 47 312 277,00 м²; водойми, болота – 340 000,00 м²), площа університету, яка використовується для реалізації освітнього процесу складає 47 856 166,32 м² (з них: будівлі, забудови - 203 889,32 м² ; землі, рілля, пасовища, сіножаті, лісові землі – 47 312 277,00 м²; водойми, болота – 340 000,00 м²).</p> <p>Загальна площа, що займає кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії, складає 626,3 м²</p> <p>Для забезпечення освітнього процесу використовуються спеціалізовані лабораторії кафедри: лабораторії теоретичних технологій харчової продукції, лабораторія реологічних досліджень, лабораторія розробки та дослідження харчової продукції, лабораторія інформаційно-комунікаційних технологій, лабораторія сенсорної оцінки харчових продуктів.</p> <p>Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком складає 100 %.</p>

	<p>Комп'ютерна підготовка здійснюється на базі центру нових інформаційних технологій. Комп'ютерні класи обладнані сучасною технікою, яку об'єднано у локальну мережу та підключено до мережі INTERNET.</p> <p>У навчальних корпусах створено належні умови для організації харчування співробітників та здобувачів освіти.</p> <p>Здобувачі освіти мають вільний безоплатний бездротовий доступ до мережі Інтернет.</p> <p>Рівень оснащення мультимедійним технічним обладнанням є достатнім для здійснення освітнього процесу.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> - офіційний сайт: http://btu.kharkov.ua/; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - необмежений доступ до мережі Інтернет; - наукова бібліотека, читальні зали; - віртуальне навчальне середовище e-Front; - репозитарій. <p>Кожний освітній компонент має повне інформаційне та методичне забезпечення, яке включає бібліотечні фонди та електронні ресурси</p>
9 Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Кожен здобувач вищої освіти має можливість у рамках національної академічної мобільності проходити у ЗВО-партнерах окремі курси, навчатися протягом семестру з подальшим визнанням отриманих результатів та зарахуванням кредитів.</p> <p>Принципи академічної мобільності визначаються законодавством України.</p> <p>Можливість навчатися за кількома спеціальностями або у кількох ЗВО одночасно визначається законодавством України.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Принципи міжнародної академічної мобільності визначаються законодавством України, інших країн та угодами між державами.</p> <p>Кожен здобувач вищої освіти має можливість пройти процедуру визнання кредитів/термінів навчання.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Програма передбачає можливості навчання іноземних громадян</p>

2 ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

2.1 Перелік компонент ОПП

Код	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти(роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1.1	Інтелектуальна власність	3	диф. залік
ОК 1.2	Ділова іноземна мова (англійська)	3	диф. залік
ОК 1.3	Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії	15	екзамен, екзамен, КП
ОК 1.4	Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії	5	екзамен
ОК 1.5	Методологія конструювання харчової продукції	5	екзамен
ОК 1.6	Методологія наукових досліджень	6	диф. залік
ОК 1.7	Оцінка ефективності бізнес-проектів	5	екзамен
ОК 2.1	Виробнича практика	6	диф. залік
ОК 2.2	Переддипломна практика	3	диф. залік
ОК 2.3	Кваліфікаційна робота (проект)	16	атестація ЕК
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		67	
Вибіркові компоненти ОПП			
ВК 1.1	Дисципліна 1	4	залік
ВК 1.2	Дисципліна 2	4	залік
ВК 2.1	Дисципліна 3	4	екзамен
ВК 2.2	Дисципліна 4	4	залік
ВК 2.3	Дисципліна 5	3	екзамен
ВК 3.1	Дисципліна 6	4	залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		23	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

3 ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Підсумкова атестація проводиться на основі оцінювання результатів навчання та рівня сформованості компетентностей, даної освітньо-професійної програми у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи та порядку її захисту	<p>Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p>Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Процедура перевірки на плагіат визначається ДБТУ та здійснюється через програмно-обчислювальний комплекс Strikeplagiarism.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена у репозитарії ДБТУТ. Порядок та вимоги до оприлюднення визначаються ДБТУ.</p>

4. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Система внутрішнього забезпечення університетом якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) у Харківському державному університеті харчування та торгівлі, передбачає здійснення таких процедур і заходів, передбачених Законом України «Про вищу освіту»:

- 1) визначення принципів і процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних працівників університету та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті університету, на інформаційних стендах тощо;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, в тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективною системою запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових працях працівників університету і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів.

Система забезпечення університетом якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням університету оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджується Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартом і рекомендаціями щодо забезпечення якості вищої освіти.

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей (результатів навчання) за НРК	Знання Зн1 Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень Зн2 Критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	Уміння/Навички Ум1 Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур Ум2 Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах Ум3 Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності	Комунікація К1 Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються К2 Використання іноземних мов у професійній діяльності	Відповідальність і автономія АВ1 Управління робочими або навчальними процесами, які є складними, не передбачуваними та потребують нових стратегічних підходів АВ2 Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів АВ3 Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії
Загальні компетентності				
ЗК1.	Зн1, Зн2	Ум3	К2	АВ3
ЗК2	Зн1	Ум1, Ум3	-	АВ2
ЗК3	Зн1	Ум1, Ум2	-	АВ3
ЗК4	Зн2	Ум3	-	АВ2
ЗК5	Зн1	Ум2, Ум3	К2	АВ3
Спеціальні (фахові) компетентності				
СК1	Зн1, Зн2	Ум1	-	АВ1
СК2	Зн1	Ум1	-	АВ1
СК3	Зн1	Ум1	К1, К2	АВ2
СК4	Зн2	Ум2	К1, К2	АВ2
СК5	Зн2		К1, К2	АВ3
СК6	Зн2	Ум3	-	АВ1, АВ2

Таблиця 2

Матриця відповідності визначених стандартом результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності										
	Інтегральна компетентність										
	Загальні компетентності					Спеціальні (фахові, предметні) компетентності					
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6
РН1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій	+			+	+		+	+			
РН2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.		+		+	+		+	+			+
РН3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне			+			+			+		

моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях											
РН4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.			+			+			+		
РН5Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій	+	+		+	+	+		+			+
РН6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність,		+		+				+			

екологічні та соціальні наслідки											
РН7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.										+	
РН8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.	+			+			+				
РН9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій					+					+	
РН10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій,			+	+		+			+	+	

аналізувати їх результати, аргументувати висновки												
PH11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів		+	+			+						+

Таблиця 3

Матриця забезпечення результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	РН1	РН2	РН3	РН4	РН5	РН6	РН7	РН8	РН9	РН10	РН11
Нормативні компоненти											
OK 1.1	+	+			+	+		+	+	+	
OK 1.2	+	+			+		+		+	+	
OK 1.3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK 1.4	+	+	+	+	+	+		+		+	+
OK 1.5	+	+	+	+	+	+				+	+
OK 1.6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK 1.7	+	+	+	+	+	+			+	+	+
OK 2.1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK 2.2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK 2.3	+	+			+	+		+	+	+	+

