



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І
ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»

| | |
|----------------------|--|
| РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ | ДРУГИЙ (магістерський) |
| СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ | МАГІСТР |
| СПЕЦІАЛЬНІСТЬ | 204- «ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА» |
| ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ | «АГРАРНІ НАУКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВО» |
| ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ | МАГІСТР З ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА |

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Державного біотехнологічного
університету
протокол № 9 від «16» травня 2023р.)
та вводиться в дію з «01» вересня
2023р.

В.о. ректора

/Андрій Кудряшов/

Харків – 2023

ПЕРЕДМОВА

Розроблено на основі стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня освіти, ступеня вищої освіти – магістр, галузі знань – 20 «Аграрні науки та продовольство», спеціальності – 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», наказ № 389 від 26.03.2021 р. та з урахуванням певних рекомендацій листа МОН України №1/9-239 від 28.04.2017 проектною групою у складі:

Криворучко Юрій Іванович - кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій тваринництва і птахівництва ДБТУ.

Васильєва Юлія Олександрівна – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології переробки та якості продукції тваринництва ДБТУ.

Чалий Олександр Іванович - кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій тваринництва і птахівництва ДБТУ.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Колісник Олександр Іванович - доктор сільськогосподарських наук, директор ПП «Агро – Новоселівка 2009» Харківської області.

Корх Ігор Володимирович - кандидат сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник, Інститут тваринництва НААН України,

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 204- «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

| 1 – Загальна інформація | |
|---|---|
| Повна назва вищого начального закладу та структурного підрозділу | Державний біотехнологічний університет, Факультет технологій тваринництва |
| Рівень вищої освіти | Другий (магістерський) рівень |
| Ступінь вищої освіти | Магістр |
| Офіційна назва освітньої програми | Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» |
| Назва кваліфікації мовою оригіналу (освітня кваліфікація) | Магістр із спеціальності “ Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ” |
| Форми навчання | Очна, заочна, дистанційна (обмеження щодо форм навчання відсутні) |
| Тип диплому та обсяг освітньої програми | Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС. Термін навчання на базі повної освітнього ступеня «бакалавр» - 1 рік 4 міс.; |
| Кваліфікація в дипломі | Ступінь вищої освіти – Магістр Спеціальність – 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва |
| Наявність акредитації | Акредитаційна комісія України. Сертифікат про акредитацію спеціальності УД 21015733, дійсний до 01.07.2025. |
| Цикл / рівень | 7 рівень Національної рамки кваліфікацій України. 7 рівень Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF LLL). Другий цикл Європейського простору вищої освіти (HPFQ ENEA) |
| Передумови | Наявність освітнього ступеня «бакалавр», «магістр». Програма фахових вступних випробувань для осіб, що здобули попередній ступень вищої освіти (бакалаврський чи магістерський) за іншими спеціальностями повинна передбачати перевірку набуття особою компетентностей та результатів навчання, що визначені стандартом вищої освіти зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. |
| Мова викладання | Українська, англійська |
| Термін дії освітньої програми | До 01.07. 2025 р. |
| Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми | http://btu.kharkov.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/osvitni-programi/ |
| 2 - Мета освітньої програми | |
| Забезпечення теоретичної та практичної підготовки фахівців, здатних застосовувати науково-дослідний та професійний підхід до вирішення виробничих питань рентабельного, енергозберігаючого і екологічно-безпечного виробництва і переробки продукції тваринництва, впровадження інновацій, в ситуаціях, які характеризуються невизначеністю умов і вимог. | |
| 3 - Характеристика освітньої програми | |

| | |
|--------------------------------|--|
| Об'єкт вивчення | Технологічні процеси виробництва і переробки продукції тваринництва та методи досліджень у галузі тваринництва та переробці її продукції. |
| Цілі навчання | Забезпечення теоретичної та практичної підготовки магістрів, здатних до особистісного та професійного росту в сфері аграрних наук та продовольства, здатних застосовувати широку базу професійних компетентностей і фаховий підхід, концептуальні наукові та практичні знання, критичне осмислення теорій, принципів, методів і понять у сфері професійної діяльності (навчання) на рівні, необхідному для розв'язання складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов. |
| Опис предметної області | <p>Основний фокус освітньої програми Формування компетентностей з організації та здійснення інноваційної та дослідницької діяльності в галузі технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, які базуються на розумінні взаємозв'язків біологічних і технологічних процесів всього виробничого ланцюгу, засадах економічної доцільності ведення бізнесу та соціальній відповідальності.</p> <p><u>Ключові слова:</u> виробництво, годівля, заготівля, тваринництво, переробка молока, переробка м'яса, економічна ефективність, безпечна продукція, рентабельність, інноваційність, наукові дослідження.</p> <p>Методи, методики – загальнонаукові (гіпотеза, експеримент, аналіз, індукція, дедукція, моделювання, узагальнення), спеціальні (лабораторний, діагностичний, біологічні, хімічні) методи досліджень в зооінженерії, статистичні методи аналізу даних, зоотехнічні заходи, загальні технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>Інструменти та обладнання – науково-дослідне устаткування та прилади для проведення генетично-селекційного, хімічного, біохімічного та біотехнологічного аналізів, визначення безпечності та якості кормів та кормових добавок і продукції тваринного походження, технічні засоби для здійснення виробничих процесів у галузі тваринництва та переробки її продукції.</p> |
| Особливості програми | Програма ґрунтується на знаннях з організації та контролю технологій виробництва і переробки продукції тваринництва та методів проведення наукових досліджень, які базуються на засадах економічної доцільності ведення бізнесу з урахуванням біологічних особливостей різних видів та статеві-вікових груп тварин з обов'язковим науково-виробничим стажуванням в Україні чи за кордоном. Вимагає науково-технологічного стажування, мінімальний обсяг кредитів ЄКТС, призначених для стажування становить 10 кредитів. Університет має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані за попередньою освітньою програмою підготовки магістра (спеціаліста) за іншою спеціальністю. Максимальний обсяг кредитів ЄКТС, що може бути перезарахований, не може перевищувати 25 % від загального обсягу освітньої програми |

| | |
|---|---|
| | |
| 4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання | |
| Придатність до працевлаштування | <p>Фахівець, здатний виконувати зазначену професійну роботу відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010 від 01.03.2015 р. та/або International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08) та відповідно до отриманого фаху і кваліфікації за галуззю знань 20 «Аграрні науки та продовольство».</p> <p>Після закінчення навчання за освітньою програмою спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» фахівець здатний виконувати професійну роботу:</p> <p>технолог – дослідник з виробництва та переробки продукції тваринництва (код КП 2213.2)</p> <p>технік з племінної справи, технолог з виробництва кормів, зоотехнік (код КП – 3213.2);</p> <p>фахівець з організації та ведення фермерського господарства, технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва, зоотехнік відділення, ферми, комплексу(код КП - 3213),</p> <p>технік - технолог з виробництва молочних продуктів (код КП – 3530);</p> <p>технік – технолог з виробництва м'ясних продуктів (код КП – 3540);</p> <p>інструктор виробничого навчання (код КП – 3340);</p> <p>сільськогосподарський експерт-дорадник (код КП 2213.2)</p> |
| Подальше навчання | Продовження навчання для здобуття третього (освітньо-наукового) ступеня доктор філософії та набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих: 3 FQ-ЕНЕА; 8 НРК, 8 EQF LLL. |
| 5 – Викладання та оцінювання | |
| Викладання та навчання | Студентсько-центроване проблемно-орієнтоване навчання, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, практичних занять, консультацій, самостійного вивчення, виконання курсових проєктів, участі здобувачів освіти у розробці проєктів дослідницького та/або інноваційного характеру на основі підручників, посібників, періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет |
| Оцінювання | Екзамени, заліки, захист звіту з практики, захист курсових проєктів, участь у конференціях, державний кваліфікаційний іспит та публічний захист кваліфікаційної роботи |
| 6 - Програмні компетентності (ЗК – компетентності ОПІ; ФК – фахові компетентності) | |
| Інтегральна компетентність | Здатність розв'язувати складні задачі практичного, дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері технології виробництва і переробки продукції тваринництва у процесі навчання та у реальних умовах, які характеризуються невизначеністю умов і вимог. |
| Загальні компетентності (ЗК) | ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК2. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. |

| | |
|--|---|
| | <p>ЗК3. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК4. Здатність до пошуку, обробки та аналізу інформації, отриманої з різних джерел.</p> |
| <p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p> | <p>ФК1. Здатність аналізувати та контролювати безпечність та якість кормів і кормових засобів та живлення тварин.</p> <p>ФК2. Здатність розробляти, організувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю безпечності та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва.</p> <p>ФК3. Здатність організувати та контролювати виконання заходів спрямованих на покращення селекційно-племінної роботи у тваринництві.</p> <p>ФК4. Здатність моделювати та проектувати технологічні процеси виробництва і переробки продукції тваринного походження.</p> <p>ФК5. Здатність організувати підприємницьку і фінансову діяльність та оцінювати економічну ефективність виробництва і переробки продукції тваринного походження.</p> <p>ФК6. Здатність практично управляти робочими або навчальними процесами у сфері виробництва і переробки продукції тваринного походження, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів.</p> <p>ФК7. Здатність створювати та застосовувати системи та способи переробки продукції тваринного походження.</p> <p>ФК8. Здатність розробляти і реалізовувати наукові та прикладні проєкти у сфері технологій виробництва та переробки продукції тваринництва та з дотичних до неї міждисциплінарних напрямів з урахуванням технічних, економічних, соціальних, правових та екологічних аспектів.</p> <p>ФК9. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, а також забезпечення якості продукції.</p> <p>ФК10. Здатність зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</p> |
| <p>7- Програмні результати навчання (ПРН)</p> | |
| | <p>ПРН1. Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження.</p> <p>ПРН2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН3. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в ширших мультидисциплінарних контекстах</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>ПРН4. Застосовувати сучасні математичні методи, інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення для досліджень і розробок у сфері технологій виробництва і переробки продуктів тваринництва.</p> <p>ПРН5. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані.</p> <p>ПРН6. Будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності.</p> <p>ПРН7. Здійснювати управління складною діяльністю у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва, визначати цілі та завдання, планувати і розподіляти роботи, управляти ресурсами.</p> <p>ПРН8. Вільно спілкуватись усно і письмово українською мовою та однією з іноземних мов при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва та дотичних проблем.</p> <p>ПРН9. Приймати ефективні рішення з питань виробництва і переробки продукції тваринництва, у тому числі у складних і непередбачуваних умовах, прогнозувати їх розвиток, визначати фактори, що впливають на досягнення поставлених цілей, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки рішень.</p> <p>ПРН10. Нести відповідальність за розвиток професійних знань і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики</p> |
| 8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми і система внутрішнього забезпечення якості освіти | |
| Кадрове забезпечення | <p>Науково-педагогічний персонал відповідає вимогам чинного законодавства України.</p> <p>Науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої програми, є співробітниками університету, відповідальні за курси мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності.</p> <p>Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» забезпечується підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників не менше, ніж один раз на п'ять років.</p> <p>Здійснюється проведення гостьових лекцій провідними вітчизняними та зарубіжними фахівцями.</p> |
| Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу | <p>Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу (навчальні приміщення, бібліотеки, науковий парк, спеціалізовані кабінети, комп'ютерні класи, навчальні лабораторії, мультимедійне обладнання тощо) відповідає вимогам до проведення лекційних і практичних занять, у т. ч. в дистанційному режимі.</p> <p>В університеті є локальні комп'ютерні мережі з доступом до мережі Інтернет. Наявність спеціалізованого програмного забезпечення та необхідний відкритий доступ до Інтернет – мережі в спеціалізованих комп'ютерних класах кафедр дозволяє набути здобувачам необхідних компетенцій та навичок.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура (гуртожитки, їдальня, спортивні зали та відкриті спортивні майданчики, тренажерні зали, медичний комплекс), кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам.</p> |
| Інформаційне та навчальне методичне забезпечення, система внутрішнього | <p>Визначені та легітимізовані у документах: Законі України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII, «Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти» Європейської асоціації із забезпечення якості вищої освіти, національний стандарт України «Системи управління якістю» ДСТУ ISO 9001:2009.</p> |

| | |
|--|---|
| забезпечення якості освіти | <p>Офіційний веб-сайт http://btu.kharkov.ua/ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову та виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками, вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до мережі Інтернет, авторських розробок професорсько-викладацького складу.</p> <p>Вимоги щодо проведення лекційних та практичних занять науково-педагогічними працівниками визначаються положенням про організацію освітнього процесу в та іншими внутрішніми положеннями.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення підготовки здобувачів вищої освіти відповідає ліцензійним та акредитаційним вимогам і включає:</p> <p>освітні програми, які затверджені у визначеному порядку і підлягають перегляду не менше, ніж один раз на три роки, вміщують опис загальних та фахових програмних компетентностей та результатів навчання;</p> <p>засоби діагностики якості вищої освіти;</p> <p>навчальний план, затверджений у вищезазначеному порядку;</p> <p>навчально-методичне забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану: типових і робочих навчальних програм дисциплін, лекційного комплексу, плани семінарських та практичних занять, методичні вказівки і тематики курсових проектів;</p> <p>пакети контрольних завдань для перевірки знань з навчальних дисциплін загальної, галузевої та фахової підготовки;</p> <p>програми всіх видів практик, методичні вказівки щодо виконання методичних робіт;</p> <p>дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів;</p> <p>критерії оцінювання знань та вмій здобувачів.</p> <p>Функціонує система Unichек - онлайн-сервіс пошуку збігів (плагіату), який перевіряє текстові документи на наявність запозичених частин тексту з відкритих джерел в Інтернеті та у внутрішній базі документів користувача</p> <p>Оцінювання науково-педагогічних і педагогічних працівників здійснюється на підставі положення про рейтингову систему оцінки діяльності працівників університету.</p> <p>Наявна автоматизована інформаційна система MOODLE.</p> <p>Підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників університету здійснюється відповідно до законодавства.</p> |
| 9 - Академічна мобільність | |
| Національна кредитна мобільність | Передбачає можливість національної кредитної мобільності за певними навчальними модулями, що забезпечують набуття загальних та фахових компетентностей. |
| Міжнародна кредитна мобільність | Мобільність студентів можлива на підставі партнерської угоди про співробітництво із закордонними університетами, про участь у міжнародних освітніх програмах, які дають можливість: одержати програмні базові компетенції та додаткові знання у суміжних галузях науки; набути практичних навиків при виробничо-технологічному стажуванні, удосконалювати рівень володіння іноземною мовою; ознайомитися із зарубіжною культурою і історією. |
| Навчання іноземних здобувачів вищої освіти | Освітньо-професійна програма без особливостей. Володіння мовами викладання на достатньому рівні. |

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми

2.1. Перелік компонент ОП

| Код н/д | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика) | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|---|--|-----------------------|-----------------------------------|
| Обов'язкові компоненти (66 кредитів) | | | |
| OK1 | Селекція сільськогосподарських тварин | 4 | екзамен |
| OK2 | Інформаційні технології в галузі | 3 | залік |
| OK3 | Технологія м'яса та м'ясних продуктів | 3 | екзамен |
| OK4 | Технологія молока та молочних продуктів | 3 | екзамен |
| OK5 | Виробництво біогазу | 3 | екзамен |
| OK6 | Якість і безпека продукції тваринництва | 3 | залік |
| OK7 | Інноваційні технології виробництва продукції тваринництва | 4 | КП, екзамен |
| OK8 | Інноваційні технології переробки продукції тваринництва | 4 | КП, екзамен |
| OK9 | Ресурсоощадні технології переробки продукції тваринництва | 4 | екзамен |
| OK10 | Інноватика годівлі тварин, техн. кормів, комбікормів та кормових добавок | 3 | екзамен |
| OK11 | Сучасні методи досліджень у тваринництві | 3 | залік |
| OK12 | Управління персоналом | 3 | залік |
| OK13 | Професійна іноземна мова | 3 | залік |
| OK14 | Науково-виробниче стажування | 10 | звіт |
| OK15 | Стратегія і організація аграрного бізнесу | 3 | екзамен |
| OK16 | Кваліфікаційна робота, ат.іспит | 10 | |
| ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ РАЗОМ | | 66 | |
| | | | |
| ВК1-ВК8 | ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ | 24 | залік |
| | | | |
| ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ | | 90 | |

2.2. Наукова складова в освітньо-професійній програмі окремо не виділяється.

2.3. Структурно-логічна схема освітньої програми

| | | | | | | | |
|------------------------------|---|---|---|---|---|-----------------------|--------------------------|
| 1 семестр | Технологія м'яса та м'ясних продуктів | Якість і безпека продукції тваринництва | Інноваційні технології виробництва продукції тваринництва | Ресурсоощадні технології переробки продукції тваринництва | Інноватика годівлі тварин, технології кормів, комбікормів та корм.добавок | Управління персоналом | Професійна іноземна мова |
| 2 семестр | Технологія молока та молочних продуктів | Інформаційні технології в галузі | Селекція сільськогосподарських тварин | Сучасні методи досліджень у тваринництві | Інноваційні технології переробки продукції тваринництва | ВК | ВК |
| Науково-виробниче стажування | | | | | | | |
| 3 семестр | Стратегія і організація аграрного бізнесу | Виробництво біогазу | ВК | ВК | ВК | ВК | ВК |
| Кваліфікаційна робота | | | | | | | |

ВК – вибіркова компонента; ... – загально-професійні; ... – виробництво продукції тв.-ва; ... – переробка продукції тв.-ва; ... – інтегрування компетентностей

3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

| | |
|---|--|
| Форми атестації здобувачів вищої освіти | Атестація здійснюється у формі атестаційного іспиту та публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи |
| Вимоги до кваліфікаційної роботи | Кваліфікаційна робота має містити розв'язок складної задачі дослідницького або інноваційного характеру у сфері технологій виробництва та переробки продукції тваринництва. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації. Кваліфікаційна робота має бути розміщена у репозитарії закладу вищої освіти. Кваліфікаційна робота виконується за результатами власних теоретичних і прикладних досліджень. |
| Вимоги до атестаційного екзамену | Атестаційний екзамен передбачає оцінювання результатів навчання, визначених відповідним стандартом освіти спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» та цією освітньою програмою. |
| Вимоги публічного захисту (демонстрації) | Захист кваліфікаційної роботи здійснюється згідно встановленого порядку відкрито і гласно, з обов'язковою наявністю відзиву наукового керівника, рецензії. |

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

В університеті функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладів вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у 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 дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату.

5. Матриця відповідності визначених освітньо-професійною програмою освітніх компонентів (ОК) та компетентностей

| КОМПОНЕНТИ | Загальні компетентності | | | | Фахові компетентності | | | | | | | | | |
|------------|-------------------------|------|------|------|-----------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| | ЗК 1 | ЗК 2 | ЗК 3 | ЗК 4 | ФК1 | ФК2 | ФК3 | ФК4 | ФК5 | ФК6 | ФК7 | ФК8 | ФК9 | ФК10 |
| ОК 1 | | | | | | | + | | | | | | | |
| ОК 2 | + | + | | | | | | | | | | | | |
| ОК 3 | | | | | | | | | | | + | | | |
| ОК 4 | | | | | | | | | | | + | + | | |
| ОК 5 | + | | | | | | | + | | + | + | | | |
| ОК 6 | + | | | + | | + | | | | | | | + | |
| ОК 7 | | | | | | | | + | | | + | + | | + |
| ОК 8 | | | | | | | | + | | | | + | | + |
| ОК 9 | | | | | | | | | | + | + | | | |
| ОК 10 | | | | | + | | | | | | | | | |
| ОК 11 | | | | + | | | | | | | | | + | |
| ОК 12 | + | + | | | | | | | + | + | | | | + |
| ОК 13 | | | + | | | | | | | | | | | |
| ОК 14 | | + | | | + | + | + | | | + | | | + | + |
| ОК 15 | + | + | | + | | | | | + | + | | | | + |
| ОК 16 | + | + | | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + |

