



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Перший
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Бакалавр
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ – 181 Харчові технології
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ – 18 Виробництво та технології
ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ – Бакалавр з харчових технологій
за спеціалізацією технології харчових виробництв

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Державного біотехнологічного університету
протокол №__від «__»_____2024р.)
та вводиться в дію з «01» вересня 2024р.

В.о. ректора _____
/Андрій КУДРЯШОВ/

Харків – 2024

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Технології харчових виробництв» підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) 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 господарства держави, вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Освітньо-професійна програма розроблена на основі стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України №1125 від 18.10.2018 р.

РОЗРОБЛЕНО проєктною групою у складі:

Янчева Марина Олександрівна, доктор технічних наук, професор, декан факультету переробних і харчових виробництв, гарант;

Олійник Світлана Георгіївна, кандидат технічних наук, професор, професор кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів;

Гавриш Тетяна Володимирівна, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів;

Головко Тетяна Миколаївна, доктор технічних наук, професор, професор кафедри технології м'яса;

Юр'єва Ольга Олексіївна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк

РЕЦЕНЗІЇ-ВІДГУКИ зовнішніх стейкхолдерів:

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

1. Загальна характеристика	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний біотехнологічний університет Факультет переробних і харчових виробництв
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Технології харчових виробництв
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців (2 роки 10 місяців та 1 рік 10 місяців – для скороченої форми навчання). На забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених Стандартом вищої освіти, спрямовано 64% обсягу освітньої програми
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію УД №21015708 від 19 листопада 2021 р.
Цикл / рівень	НРК України – 6 рівень, FQ -EHEA - перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність диплому про повну загальну середню освіту або диплому молодшого спеціаліста (бакалавра). Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Державного біотехнологічного університету» https://biotechuniv.edu.ua/abituriyentu/umovi-i-pravila-prijomu/
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	до 1 липня 2028 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://btu.kharkov.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/osvitni-programi/
2. Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців для підприємств харчової промисловості, здатних працювати в умовах швидкозмінного, багатофункціонального середовища, розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми організаційного, технічного і технологічного характеру у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів	

3. Характеристика освітньої програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Виробництво та технології Харчові технології
Опис предметної області	<p><i>Об'єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p><i>Цілі навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, знання системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p><i>Методи, методика та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці):</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості, методика і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми	Освітньо-професійна програма спрямована на підготовку фахівців, які мають необхідні компетенції для професійної діяльності у сфері виробництва, управління їх якістю і безпечністю харчових продуктів, розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, здатних проектувати, модернізувати різнопрофільні підприємства харчової промисловості, підвищувати ефективність їх функціонування.

	<p>Ключові слова: харчові технології, харчова промисловість, харчові продукти, технологічний процес, проектування, якість та безпечність харчової продукції</p>
Особливості програми	<p>Освітньо-професійна програма включає теоретичну та практичну підготовку фахівців для підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства, а також в рамках формування індивідуальної освітньої траєкторії навчання передбачає можливість поглибленого вивчення або технологій хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, або технологій зберігання і переробки зерна, або технологій м'яса і м'ясопродуктів, або технологій молочних продуктів і продуктів з плодів та овочів.</p> <p>Освітньо-професійна програма базується на багаторічному досвіді університету з підготовки фахівців для харчової промисловості та ресторанного господарства і передбачає використання елементів дуальної освіти, залучення до освітнього процесу фахівців-практиків, проведення майстер-класів та семінарів на підприємствах галузі, практичну підготовку студентів на вітчизняних та закордонних підприємствах харчової промисловості</p>
Працевлаштування випускників та подальше навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускники здатні виконувати професійну роботу на підприємствах галузі та у галузевих організаціях різних видів діяльності і форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 та вимог ринку праці.</p> <p>Подальше продовження освіти за другим (магістерським) рівнем вищої освіти з будь-якої галузі знань, а також підвищення кваліфікації і отримання додаткової післядипломної освіти</p>
5 Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Застосовується студентоцентроване (під керівництвом викладача та проблемно-орієнтоване) навчання у формі лекцій, семінарів, практичних/лабораторних занять, консультацій, виконання курсових робіт, самонавчання з використанням підручників, посібників,</p>

	періодичних наукових видань, мережі Інтернет, навчання в системі Moodle, тренінгів, підготовки кваліфікаційної бакалаврської роботи
Оцінювання	<p><i>Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою, 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/проектів, захист кваліфікаційної роботи)</p>
6 Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій
Загальні компетентності (ЗК)	<p>K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій</p> <p>K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>K07. Здатність працювати в команді.</p> <p>K08. Здатність працювати автономно.</p> <p>K09. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>K12. Здатність спілкуватися іноземною мовою</p> <p>K13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його</p>

	<p>сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>K14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</p>	<p>K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>K17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>K20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>K23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p>

K24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

K25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії, вести професійну дискусію.

K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту

7 Програмні результати навчання

ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

	<p>ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> <p>ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>
8 Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення освітньо-професійної програми відповідає ліцензійним вимогам (Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» від 30 грудня 2015 р. № 1187 зі змінами, затвердженими Постановою Кабінету

	Міністрів України від 24.03.2021 р. № 365).
Матеріально- технічне забезпечення	Для досягненню цілей, завдань, програмних результатів навчання функціонує корпус факультету, забезпечений аудиторіями, обладнаними мультимедійними системами; власною базою навчальних та науково-дослідних спеціалізованих лабораторій, є можливість використовувати існуючі технічні можливості всіх кафедр та наукових лабораторій ДБТУ. Комп'ютерні класи обладнані сучасною технікою, яку об'єднано у локальну мережу та підключено до мережі Інтернет. Здобувачі освіти мають вільний безоплатний бездротовий доступ до мережі Інтернет. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком складає 100 %
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне забезпечення реалізується через вільний доступ до мережі Інтернет; використання офіційного вебсайту (http://btu.kharkov.ua/) та офіційних сторінок факультету та кафедр, інформаційних ресурсів Наукової бібліотеки ДБТУ (http://btu.kharkov.ua/nauka/naukova-biblioteka/), зокрема інституційного репозиторію із наповненням матеріалів чотирьох репозиторіїв (Open Archive KhNTUA, irHDUHT, eKhNAUIR, repoHDZVA) та безкоштовного доступу до наукометричних баз Scopus та Web of Science; навчально-методичних пакетів освітнього процесу у віртуальному навчальному середовищі Moodle
9 Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	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. Принципи академічної мобільності визначаються законодавством України. Можливість навчатися за кількома спеціальностями або у кількох ЗВО одночасно визначається законодавством України.
Міжнародна кредитна мобільність	Принципи міжнародної академічної мобільності визначаються законодавством України, інших країн та угодами між державами. Кожен здобувач вищої освіти має можливість

	пройти процедуру визнання кредитів/термінів навчання.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Програма передбачає можливості навчання іноземних громадян

2 ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Код	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
ОК 1.1	Історія української державності та громадянське суспільство	4	Екзамен
ОК 1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	Екзамен
ОК 1.3	Іноземна мова	6	Залік, залік
ОК 1.4	Вища математика	4	Екзамен
ОК 1.5	Фізика	3	Екзамен
ОК 1.6	Хімія. Розділ 1-3	12	Екзамен, екзамен
ОК 1.7	Інформаційні та комунікаційні технології	3	Залік
ОК 1.8	Інженерна та комп'ютерна графіка	3	Залік
ОК 1.9	Філософія	4	Екзамен
ОК 1.10	Ділова іноземна мова	4	Диф. залік
ОК 1.11	Стандартизація, метрологія, сертифікація	4	Екзамен
ОК 1.12	Біохімія	4	Екзамен
ОК 1.13	Теоретичні основи харчових технологій	8	Екзамен, екзамен
ОК 1.14	Технічна мікробіологія	4	Екзамен
ОК 1.15	Харчові технології. Розділ 1-4	16	Екзамен (4), КП
ОК 1.16	Методи контролю харчової продукції	3	Залік
ОК 1.17	Основи фізіології та гігієни харчування	3	Залік
ОК 1.18	Процеси і апарати харчових виробництв	5	Екзамен
ОК 1.19	Менеджмент	3	Залік
ОК 1.20	Охорона праці	3	Залік
ОК 1.21	Економіка підприємств	4	Екзамен
ОК 1.22	Обладнання харчових виробництв з основами автоматизації	4	Екзамен
ОК 1.23	Основи наукових досліджень	3	Залік
ОК 1.24	Проектування харчових виробництв	4	Екзамен
ОК 1.25	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	3	Залік
ОК 1.26	Технології оздоровчих харчових продуктів	3	Залік
ОК 2.1	Навчальна практика	12	Залік, залік
ОК 2.2	Виробнича практика	6	Залік
ОК 2.3	Переддипломна практика	3	Диф. залік
ОК 2.4	Кваліфікаційна робота (проект)	12	Атестація ЕК
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		154 (64%)	
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
ВК 1	Дисципліни з каталогу університету*	30	Заліки
ВК 2	Дисципліни з каталогу спеціальності**	15	Заліки
ВК 3	Дисципліни з каталогу освітньої програми (блоки спеціалізацій)***	41	Екзамени, заліки, КП
Загальний обсяг вибірових компонент		86 (36%)	
Загальний обсяг ОП		240	

* Каталог вибірових дисциплін університету

<https://biotechuniv.edu.ua/studentu/vibirkovi-distsiplini/>

** Каталог вибірових дисциплін спеціальності 181 «Харчові технології»

<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/osvitni-programy-fpxv/>

*** Каталог вибірових блоків дисциплін освітньої програми

<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/osvitni-programy-fpxv/>

3 ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Підсумкова атестація проводиться на основі оцінювання результатів навчання та рівня сформованості компетентностей у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи та порядку її захисту	Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Процедура перевірки на плагіат визначається ДБТУ та здійснюється через програмно-обчислювальний комплекс Unicheck . Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена у репозитарії ДБТУ. Порядок та вимоги до оприлюднення визначаються ДБТУ.

4. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у ДБТУ, 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 ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових працях працівників університету і здобувачів вищої освіти;

9) інших процедур і заходів.

Система внутрішнього забезпечення університетом якості освітньої діяльності та якості вищої освіти 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.

Таблиця 1

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
Загальні компетентності				
K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	+			+
K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями		+	+	
K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість		+		+
K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій			+	+
K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел	+	+	+	
K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт	+	+		+
K07. Здатність працювати в команді			+	
K08. Здатність працювати автономно				+
K09. Навички здійснення безпечної діяльності	+	+	+	+
K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища	+	+		+
K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово		+	+	
K12. Здатність спілкуватися іноземною мовою		+	+	
K13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні	+			+
K14. Здатність зберігати та примножувати моральні, 7 культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.	+	+		+

K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.	+	+		+
K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.	+	+	+	+
K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.	+	+		+
K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.	+	+		+
K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.	+	+	+	+
K20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.	+	+		+
K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.	+	+		
K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.	+	+	+	+
K23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).	+	+		+
K24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.	+	+	+	
K25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.	+	+	+	+
K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії, вести професійну дискусію.		+	+	
K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту	+	+	+	+

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Освітній компонент	Інтегральна	Компетентності																									
		Загальні компетентності													Спеціальні (фахові) компетентності												
		K01	K02	K03	K04	K05	K06	K07	K08	K09	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21	K22	K23	K24	K25	K26
OK 1.1	+		+	+									+	+													
OK 1.2	+		+	+								+															
OK 1.3	+		+	+								+															
OK 1.4	+					+	+	+	+										+								
OK 1.5	+	+	+	+											+				+								
OK 1.6	+	+	+	+											+				+								
OK 1.7	+				+											+					+					+	
OK 1.8	+				+																+	+	+			+	
OK 1.9	+		+	+									+	+													
OK 1.10	+		+									+															
OK 1.11	+					+												+	+		+				+		
OK 1.12	+														+				+								
OK 1.13	+	+						+	+						+				+								
OK 1.14	+	+				+	+								+		+	+	+								
OK 1.15	+	+	+	+		+	+	+		+	+			+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+
OK 1.16	+	+					+	+							+	+	+	+									
OK 1.17	+														+				+								
OK 1.18	+						+	+							+	+											
OK 1.19	+	+	+	+			+	+								+											+
OK 1.20	+								+	+															+		
OK 1.21	+			+			+	+												+							+
OK 1.22	+	+	+													+		+			+						
OK 1.23	+		+		+		+	+														+					

Таблиця 3

**Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами
освітньо-професійної програми**

Освітній компо- нент	ПРН01	ПРН02	ПРН03	ПРН04	ПРН05	ПРН06	ПРН07	ПРН08	ПРН09	ПРН10	ПРН11	ПРН12	ПРН13	ПРН14	ПРН15	ПРН16	ПРН17	ПРН18	ПРН19	ПРН20	ПРН21	ПРН22	ПРН23	ПРН24	ПРН25	ПРН26	ПРН27	
OK 1.1		+																								+	+	
OK 1.2		+																		+	+							
OK 1.3		+																				+						
OK 1.4		+		+														+										
OK 1.5	+				+	+												+										
OK 1.6	+				+	+												+										
OK 1.7			+	+			+														+							
OK 1.8			+	+								+																
OK 1.9		+																								+	+	
OK 1.10		+																					+					
OK 1.11				+					+	+	+																	
OK 1.12					+	+	+																					
OK 1.13	+				+	+	+	+											+									
OK 1.14	+				+	+				+	+							+										
OK 1.15	+	+		+	+		+	+	+		+		+	+			+	+		+			+	+				
OK 1.16	+						+				+							+										
OK 1.17						+		+																				+
OK 1.18					+	+	+						+					+										
OK 1.19	+	+						+											+							+		
OK 1.20																+	+											
OK 1.21																			+					+	+			
OK 1.22							+					+	+															
OK 1.23		+	+	+														+			+							
OK 1.24												+	+										+	+				

Структурно-логічна схема освітньої програми

