



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЙНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ПРОМИСЛОВІ ТА КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСА ТА
М'ЯСОПРОДУКТІВ»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ: другий

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ: магістр

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: 181 «Харчові технології»

ГАЛУЗІ ЗНАНЬ: 18 «Виробництво та технології»

ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ: магістр з харчових технологій за спеціалізацією промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Державного біотехнологічного університету
протокол № 11 від «26» квітня 2024р.)
та вводиться в дію з «01» вересня 2024р.

В.о. ректора

/Андрій Кудряшов/



Харків – 2024

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» підготовки здобувачів вищої освіти 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 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 другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України №1295 від 12.10.2020 р.

РОЗРОБЛЕНО проектною групою у складі:

Гринченко Наталя Геннадіївна, доктор технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології м'яса, гарант

Онищенко В'ячеслав Миколайович, доктор технічних наук, доцент, професор кафедри технології м'яса;

Желєва Тетяна Сергіївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Некрасов П.О., д.т.н., проф., завідувач кафедри технології жирів та продуктів бродіння Національного технічного університету «ХП»

Махотка О.І., директор ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат», м. Харків

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

**ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ПРОМИСЛОВІ ТА КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСА ТА
М'ЯСОПРОДУКТІВ»
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

<i>1. Загальна характеристика</i>	
Повна назва вищого навчального закладу 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 промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів
Офіційна назва освітньої програми	Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, термін навчання 1 рік 4 місяці. Обсяг освітньо-професійної програми магістра становить 90 кредитів ЄКТС. На забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених Стандартом вищої освіти, спрямовано 73% обсягу освітньої програми
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію УД №21015728 від 19 листопада 2021 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, магістра) підтверджений документом державного зразка, що виданий вищим навчальним закладом III- IV рівня акредитації). 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	Термін дії до 31 грудня 2025 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://btu.kharkov.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/osvitni-programi/

<i>2. Мета освітньої програми</i>	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, які володіють інтегральною, загальними і спеціальними компетентностями, та здатні інтегрувати свої знання та розв'язувати складні комплексні завдання підприємств м'ясопереробної галузі, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності з метою задоволення ціннісних очікувань стейкхолдерів та характеризується невизначеністю умов і вимог	
<i>3. Характеристика освітньої програми</i>	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань 18 Виробництво та технології Спеціальність 181 Харчові технології
Опис предметної області	<p><i>Об'єктами вивчення та діяльності</i> магістрів з харчових технологій за спеціалізацією промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів є науково-дослідна, педагогічна, організаційно-технологічна, проектно-технологічна, організаційно-управлінська системи функціонування харчових підприємств, 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, 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 промислових та крафтових технологій м'яса та м'ясопродуктів; - ґрунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів, принципи конструювання нових технологій; - методологія організації та контролювання відповідного рівня якості та безпечності продукції харчових підприємств м'ясної галузі; - організаційні принципи функціонування підприємств м'ясної галузі та алгоритми впровадження інновацій у їх виробничу діяльність; - науково-методичні засади дослідницько-інноваційної діяльності; - методологія викладацької діяльності; - виконання проектно-технологічних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням

	<p>технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій харчової продукції на підприємствах м'ясної галузі.</p> <p><i>Методи, методики та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці):</i> комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств м'ясної галузі, методи планування і проведення, експериментальних досліджень та обробки їх результатів, інформаційні та комп'ютерні технології.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка, інформаційні технології та програмне забезпечення</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Освітньо-професійна програма спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців у сфері технологій м'яса та м'ясопродуктів, які мають необхідні компетенції для професійної діяльності, здатні використовувати сучасне лабораторне і технологічне обладнання, комп'ютерну техніку та інформаційні технології, виконувати проектно-технологічні і науково-дослідні роботи, пов'язані з дослідженням технологічних процесів, розробкою та впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій м'яса та м'ясопродуктів як промислового так і крафтового виробництва.</p> <p>Ключові слова: харчові технології, м'ясо а м'ясопродукти, промислові технології, крафтові технології, м'ясопереробна галузь, виробництво, технологічний процес, якість та безпечність харчової продукції</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Освітня програма спрямована на підготовку магістра, який володітиме фундаментальними та професійно-орієнтованими знаннями з технологій м'ясних продуктів промислового та крафтового виробництва та передбачає поглиблену теоретичну та практичну підготовку проведення проектно-технологічних, виробничо-технологічних, науково-дослідних робіт з використанням новітніх досягнень науки та промисловості, сучасних інформаційних та</p>

	<p>комп'ютерних технологій.</p> <p>Освітньо-професійна програма базується на багаторічному досвіді університету з підготовки фахівців для м'ясної галузі і передбачає використання елементів дуальної освіти, неформальної 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>
<p><i>4 Працевлаштування випускників та подальше навчання</i></p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<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. Зокрема 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 державної влади і місцевого самоврядування та на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами економічної діяльності</p> <p>Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти «Доктор філософії», а також підвищення кваліфікації і отримання додаткової післядипломної освіти</p>
<p><i>5 Викладання та оцінювання</i></p>	
<p>Викладання та навчання</p>	<p>Студентоцентроване (під керівництвом викладача та проблемно-орієнтоване) навчання, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, лабораторних/практичних занять, консультацій, виконання курсових робіт, самостійного вивчення, на основі підручників, посібників, періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет, навчання в системі Moodle, самонавчання, тренінги, підготовка кваліфікаційної магістерської роботи</p>
<p>Оцінювання</p>	<p><i>Оцінювання здійснюється</i> за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано», «не зараховано») системами.</p>

	<i>Види контролю:</i> поточний та підсумковий (екзамен, залік, диференційований залік, звіти з практик, захист курсових робіт, атестація здобувачів ступеня магістр)
<i>6 Програмні компетентності</i>	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати завдання дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій, зокрема зі спеціалізацією на промислових та крафтових технології м'яса та м'ясопродуктів
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, зокрема властиве м'ясопереробній галузі, а також науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій з зосередженням на продуктах тваринного походження СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку м'ясопереробної галузі СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій, зокрема м'ясопереробної галузі. СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості, зокрема м'ясопереробної промисловості, відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів, зокрема м'яса та м'ясопродуктів, під час впровадження технологічних інновацій на промислових та крафтових підприємствах галузі.
<i>7 Програмні результати навчання</i>	
	РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, зокрема промислових та крафтових технології м'яса та м'ясопродуктів. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, з зосередженням на промислових та

	<p>крафтових технології м'яса та м'ясопродуктів, 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, зокрема м'ясопереробної галузі.</p> <p>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, зокрема промислових та крафтових технології м'яса та м'ясопродуктів, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових, з особливостями технологій м'ясопереробної галузі, як промислових, так і крафтових.</p> <p>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств м'ясної 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, зокрема промислових та крафтових технології м'яса та м'ясопродуктів, 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, зокрема промислових та крафтових технології м'яса та м'ясопродуктів, 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 з поглибленням у промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів, 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, зокрема м'ясних продуктів промислового та крафтового виробництва</p>
<i>8 Ресурсне забезпечення реалізації програми</i>	
Кадрове забезпечення	<p>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).</p> <p>Відсоток викладачів, які мають вчене звання та науковий ступінь становить не менше 75%.</p>

<p>Матеріально- технічне забезпечення</p>	<p>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 кафедри та наукових лабораторій ДБТУ.</p> <p>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 %.</p> <p>Загальна площа, що займає кафедра технології м'яса, складає 128,2 м². Для забезпечення освітнього процесу використовуються спеціалізовані лабораторії кафедри.</p>
<p>Інформаційне та навчально- методичне забезпечення</p>	<p>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, irHNDUHT, eKhNAUIR, repoHDZVA) та безкоштовного доступу до наукометричних баз Scopus та Web of Science; навчально-методичних пакетів освітнього процесу у віртуальному навчальному середовищі Moodle.</p> <p>Кожний освітній компонент має повне інформаційне та методичне забезпечення, яке включає бібліотечні фонди та електронні ресурси</p>
<p>9 Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<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	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 н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практика, кваліфікаційна робота)	кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.1	Інтелектуальна власність та патентознавство	3	Диф. залік
ОК 1.2	Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад	3	Диф. залік
ОК 1.3	Оцінка ефективності бізнес-проектів	5	Екзамен
ОК 1.4	Методи статистики та математичного моделювання у харчових технологіях	3	Екзамен
ОК 1.5	Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних виробництв	11	Екзамен, КП
ОК 1.6	Управління якістю продукції м'ясопереробних підприємств	5	Екзамен
ОК 1.7	Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств	4	Екзамен
ОК 1.8	Методологія та організація наукових досліджень	4	Диф. зал
ОК 1.9	Конструювання харчової продукції	3	Диф. залік
ОК 2.1	Виробнича практика	6	Залік
ОК 2.2	Переддипломна практика	3	Диф. залік
ОК 2.3	Кваліфікаційна робота (проект)	16	Атестація ЕК
Загальний обсяг обов'язкових компонент		66	
Вибіркові компоненти ОП			
Загальний обсяг вибіркового компонент		24	Заліки
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

3 ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється 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 має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері промислових та/або крафтових технологій м'яса та м'ясопродуктів, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій, характеризується невизначеністю умов і вимог. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Процедура перевірки на плагіат визначається ДБТУ та здійснюється через програмно-обчислювальний комплекс Unichек. Порядок та вимоги до оприлюднення визначаються ДБТУ.

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 Державному біотехнологічному університеті, 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 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.

5. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

1. Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня», ступеня вищої освіти магістр, галузі знань «Виробництво та технології», спеціальності «Харчові технології». МОН України. Київ. 2020. 14 с. – Режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181-Kharchov.tekhn.mahistr.1.pdf>.

2. Закон України «Про вищу освіту» (від 01.07.2014 № 1556-VII). – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.

3. Закон України «Про освіту» (від 05.09.2017 № 2145-VIII). – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.

4. Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>

5. Постанова Кабінету міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій». – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.

6. Постанова Кабінету міністрів України від 29.04.2015 № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text>

6. Постанова Кабінету міністрів України від 16.12.2022 № 1392 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1392-2022-%D0%BF#Text>

Таблиця 1

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	+			+	+		+	+			
РН2		+		+	+		+	+			+
РН3			+			+			+		
РН4			+			+			+		
РН5	+	+		+	+	+		+			+
РН6		+		+				+			
РН7										+	
РН8	+			+			+				
РН9					+					+	
РН10			+	+		+			+	+	
РН11		+	+			+					+

Структурно-логічна схема ОПП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» СВО магістр

