



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВОЇ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ
ІНДУСТРІЇ»**

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Другий

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Магістр

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ – 133 Галузеве машинобудування

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ – 13 Механічна інженерія

ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ – Магістр з галузевого машинобудування за спеціалізацією обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

**Державного біотехнологічного
університету**

протокол №14 від 28.06.2024 року.)

та вводиться в дію з «01» вересня 2024р.

В.о. ректора

_____/Андрій Кудряшов/

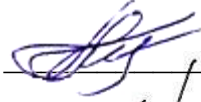
Харків – 2024

РОЗРОБЛЕНО І ВНЕСЕНО:

Кафедрою обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

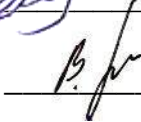
протокол №13 від «02» травня 2024 р.

Завідувач кафедри



Богомолов О.В.

Гарант освітньої програми



Михайлов В.М.

РЕКОМЕНДОВАНО:

Науково-методичною комісією
факультету мехатроніки та
інжинірингу

протокол № 6 від « 30 » травня 2024 р.

Голова науково- методичної комісії



Кириченко Р.В.

Розроблено проектною групою:

Михайлов В.М., д.т.н., професор кафедри обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв – гарант освітньої програми

«02 » травня 2024 р.


_____ (підпис)


Богомолов О.В., д.т.н., професор, завідувач кафедри обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

«02 » травня 2024 р.


_____ (підпис)

Загорулько О.Є., к.т.н., доцент кафедри обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

«02 » травня 2024 р.


_____ (підпис)


Дмитревський Д.В., к.т.н., доцент кафедри обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

«02 » травня 2024 р.


_____ (підпис)

Сичов А.І., к.т.н., доцент кафедри обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

«02 » травня 2024 р.


_____ (підпис)

Гурський П.В., к.т.н., доцент кафедри обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

«02 » травня 2024 р.


_____ (підпис)

При оновленні освітньої програми враховано:

– Стандарт вищої освіти за спеціальністю 133 «Галузеве машинобудування» галузі знань 13 «Механічна інженерія» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом МОН України № 1422 від 17.11.2020 р.;

– рекомендації щодо оновлення освітніх програм та особливості розроблення навчальних планів підготовки бакалаврів з приведенням у відповідність із Стандартом вищої освіти обов'язкових та вибіркового освітніх компонентів;

Оновлення освітньої програми і внесення змін розглянуто і обговорено науково-педагогічними працівниками на розширеному засіданні кафедри «Обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв» із

запрошенням представників роботодавців, здобувачів вищої освіти, протокол №13 від 02 травня 2024 року.

Внесено зміни до освітньої програми рішенням вченої ради Державного біотехнологічного університету (протокол №14 від 28.06.2024 року) на підставі наказу Міністерства освіти і науки України № 842 від 13.06.2024 року».

ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВОЇ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ
ІНДУСТРІЇ»

ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 133 Галузеве машинобудування

| 1. Загальна характеристика | |
|---|---|
| Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу | Державний біотехнологічний університет Факультет мехатроніки та інжинірингу Кафедра обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв |
| Ступінь вищої освіти та назва кваліфікацій мовою оригіналу | Магістр Магістр з галузевого машинобудування |
| Офіційна назва освітньої програми | Обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії |
| Тип диплому та обсяг освітньої програми | Обсяг освітньої програми: на базі ступеня вищої освіти бакалавра – 90 кредитів ЄКТС; Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 академічний рік 4 місяця |
| Наявність акредитації | Сертифікат про акредитацію, серія НД, № 2194083, сертифікат чинний від 19 грудня 2016 року до 1 липня 2026 року |
| Рівень програми | QF for ENEA- другий цикл, EQF for LLL- 7 рівень, НРК України -7 рівень |
| Галузь знань | 013 Механічна інженерія |
| Освітня кваліфікація | Магістр з галузевого машинобудування за спеціалізацією обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії. |
| Фахове спрямування | Освітня програма має два фахових спрямування: – обладнання харчових і готельно-ресторанних підприємств; – обладнання переробних і харчових виробництв. |
| Передумови | Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Державного біотехнологічного університету», затвердженими Вченою радою. На базі ступеня вищої освіти – бакалавр |

| | |
|---|---|
| Термін дії освітньої програми | термін навчання – 1 рік 4 місяців |
| Мова(и) викладання | Українська |
| Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми | https://btu.kharkov.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/osvitni-programi/ |
| 2. Мета освітньої програми | |
| <p>Мета програми: елітна освіта, що відповідає 7 рівню Національної рамки кваліфікацій та другому циклу вищої освіти Рамки кваліфікацій Європейського простору вищої освіти, створює умови для формування індивідуальних траєкторій навчання, творчого розвитку, освітньої мобільності та міжнародного визнання висококваліфікованих, успішних, комунікабельних магістрів із сучасними поглядами та креативним способом мислення, забезпечення умов формування і розвитку програмних компетентностей, які дозволять оволодіти основними знаннями, вміннями, навичками, необхідними для подальшої професійної та професійно-наукової діяльності.</p> | |
| 3. Характеристика освітньої програми | |
| Предметна область | Галузь знань: 013 Механічна інженерія 133 Галузеве машинобудування |
| Опис предметної області | <p>Об’єкти вивчення та діяльності: наукові основи, технології та обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії.</p> <p>Цілі навчання: підготовка кваліфікованих фахівців, здатних розробляти і використовувати сучасні технології галузевого машинобудування.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: теорія процесів виробництва продукції галузевого машинобудування.</p> <p>Методи, методики та технології включають експериментальні методи дослідження матеріалів і процесів, методи моделювання, спеціальні методи (відповідно до спеціалізації), новітні інформаційно-комунікаційні технології, технології харчової та готельно-ресторанної індустрії</p> <p>Інструментарій та обладнання: сучасні експериментально-вимірювальні інструменти, засоби механізації, автоматизації та керування галузевого машинобудування; засоби технологічного, інструментального,</p> |

| | |
|---|---|
| | метрологічного, діагностичного, інформаційного та організаційного контролю виробничих процесів, спеціалізоване програмне забезпечення. |
| Орієнтація освітньої програми | Освітньо-професійна |
| Основний фокус освітньої програми та спеціалізації | Загальна програма галузевого машинобудування орієнтована на сучасне обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії з елементами дослідницької та винахідницької діяльності, яка фокусується на підготовці фахівців, компетентних у обладнанні харчової та готельно-ресторанної індустрії, які здатні проводити науково-дослідні, дослідно-конструкторські та дослідно-технологічні роботи у галузі машинобудування. |
| Особливості програми | Відповідає сучасним вимогам та професійним критеріям замовників-роботодавців на ринку праці |
| 4. Працевлаштування випускників та подальше навчання | |
| Придатність до працевлаштування | Визначаються можливостями вирішувати професійні проблеми і задачі, займати первинні посади фахівців з галузевого машинобудування згідно Національної рамки кваліфікацій та Національного класифікатору України: Класифікатор професій ДК 003:2013. Самозайнятість. Можливість займати посади: інженер з експлуатації технологічного обладнання; інженер з монтажу, налаштування та ремонту технологічних ланок виробництва; інженер проектувальник підприємств харчової, готельної та ресторанної галузей; інженер-конструктор з проектування устаткування; інженер-менеджер з продажу устаткування; інженер-менеджер з сервісного обслуговування та передпродажної підготовки технологічного устаткування; інженер-інспектор з питань з енергоменеджменту підприємств; викладач вищого навчального закладу. |
| Подальше навчання | Можливе продовження освіти за програмами: 8 рівня НРК, третього циклу FQ-EHEA та 8 рівня EQF-LLL, за третім рівнем вищої освіти (доктор філософії). |

| 5. Викладання та оцінювання | |
|------------------------------------|--|
| Викладання та навчання | Компетентнісний, студентоцентризований, проблемно-орієнтований підходи, самонавчання, навчання на основі досліджень. Використання технологій дистанційного навчання, у тому числі, в системі eFront, Moodle. Освітній процес здійснюється за такими формами: лекції, дослідницькі лабораторні роботи, практичні заняття в малих групах із розв'язування проблем, виконання проектів, самостійна робота на основі підручників та конспектів, індивідуальна робота, консультації з викладачами, підготовка курсових проектів, дипломної магістерської роботи. Комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань, що розвивають комунікативні та лідерські навички й уміння працювати в команді |
| Оцінювання | Поточне опитування, тестовий контроль, презентації, звіти про лабораторні роботи, про практику, письмові іспити, комплексний державний іспит за фахом, захист курсових проектів. Атестація здобувачів здійснюється у формі публічного захисту (презентації) кваліфікаційної роботи магістра. |
| 6. Програмні компетентності | |
| Інтегральна компетентність | Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми в сфері галузевого машинобудування або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог до професійної, навчальної або дослідницької діяльності |
| Загальні компетентності (ЗК) | ЗК1. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК4. Здатність бути критичним і самокритичним. ЗК5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. ЗК6. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК7. Здатність виявляти, ставити та вирішувати проблеми. ЗК8. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК9. Здатність працювати в команді. |
| Спеціальні (фахові, предметні) | СК1. Здатність створювати, удосконалювати та застосовувати кількісні математичні, наукові й |

| | |
|---------------------|---|
| компетентності (СК) | <p>технічні методи та комп'ютерні програмні засоби, застосовувати системний підхід для розв'язування інженерних задач галузевого машинобудування, зокрема, в умовах технічної невизначеності.</p> <p>СК2. Критичне осмислення передових для галузевого машинобудування наукових фактів, концепцій, теорій, принципів та здатність їх застосовувати для розв'язання складних задач галузевого машинобудування і забезпечення сталого розвитку.</p> <p>СК3. Здатність створювати нові техніку і технології в галузі механічної інженерії.</p> <p>СК4. Усвідомлення перспективних завдань сучасного виробництва, спрямованих на задоволення потреб споживачів, володіння тенденціями інноваційного розвитку технологій галузі.</p> <p>СК5. Здатність розробляти і реалізовувати плани й проекти у сфері галузевого машинобудування та дотичних видів діяльності, здійснювати відповідну підприємницьку діяльність.</p> <p><i>Спеціальні компетентності, визначені освітньою програмою (фахове спрямування «Обладнання харчових і готельно-ресторанних підприємств»)</i></p> <p>СК6.1. Здатність застосовувати системний підхід до вирішення інженерних проблем на основі досліджень в галузі харчових і готельно-ресторанних підприємств.</p> <p>СК7.1. Здатність досліджувати, аналізувати і вдосконалювати технологічні процеси та обладнання в галузі харчових і готельно-ресторанних підприємств.</p> <p>СК8.1. Здатність обґрунтовувати оптимальну схему процесів і обладнання харчових і готельно-ресторанних підприємств з урахуванням їх особливостей для подальшого визначення оптимальних режимів роботи.</p> <p>СК9.1. Уміння вибирати і застосовувати на практиці методи дослідження, планування і проведення необхідні експерименти, інтерпретування результатів і висновків щодо оптимальності рішень, що приймаються.</p> <p>СК10.1. Здатність використовувати сучасне програмне забезпечення для вирішення</p> |
|---------------------|---|

| | |
|---|--|
| | <p>інженерних завдань, методів математичного моделювання обладнання харчових і готельно-ресторанних підприємств.</p> <p>СК11.1. Здатність виконувати науково-дослідні проекти харчових і готельно-ресторанних підприємств.</p> <p><i>Спеціальні компетентності, визначені освітньою програмою (фахове спрямування «Обладнання переробних і харчових виробництв»)</i></p> <p>СК6.2. Здатність застосовувати системний підхід до вирішення інженерних проблем на основі досліджень в галузі переробних і харчових виробництв.</p> <p>СК7.2. Здатність досліджувати, аналізувати і вдосконалювати технологічні процеси та обладнання в галузі переробних і харчових виробництв.</p> <p>СК8.2. Здатність обґрунтовувати оптимальну схему процесів і обладнання переробних і харчових виробництв з урахуванням їх особливостей для подальшого визначення оптимальних режимів роботи.</p> <p>СК9.2. Здатність розробляти, обґрунтовувати і реалізовувати плани і проекти з монтажу, реконструкції, введення в експлуатацію обладнання переробних і харчових виробництв.</p> <p>СК10.2. Здатність проектувати і створювати нові зразки обладнання переробних і харчових виробництв.</p> |
| 7. Програмні результати навчання | |
| | <p>ПРН1. Знання і розуміння засад технологічних, фундаментальних та інженерних наук, що лежать в основі галузевого машинобудування відповідної галузі.</p> <p>ПРН2. Знання та розуміння механіки і машинобудування та перспектив їхнього розвитку.</p> <p>ПРН3. Знати і розуміти процеси галузевого машинобудування, мати навички їх практичного використання.</p> <p>ПРН4. Здійснювати інженерні розрахунки для вирішення складних задач і практичних проблем у галузевому машинобудуванні.</p> <p>ПРН5. Аналізувати інженерні об'єкти, процеси та методи.</p> <p>ПРН6. Відшуковувати потрібну наукову і технічну інформацію в доступних джерелах, зокрема, іноземною мовою, аналізувати і оцінювати її.</p> <p>ПРН7. Готувати виробництво та експлуатувати вироби галузевого</p> |

машинобудування протягом життєвого циклу.

Програмні результати, визначені освітньою програмою (фахове спрямування «Обладнання харчових і готельно-ресторанних підприємств»)

ПРН8.1. Визначати та формулювати задачі оптимізації параметрів процесів обладнання харчових і готельно-ресторанних підприємств.

ПРН9.1. Пропонувати нові технічні рішення і застосовувати нові технології в галузі харчової та готельно-ресторанної індустрії.

ПРН10.1. Аналізувати ефективність і надійність технологічного обладнання харчових і готельно-ресторанних підприємств та пропонувати заходи з його удосконалення і модернізації.

ПРН11.1. Проводити дослідницьку та інноваційну діяльність в галузі харчової та готельно-ресторанної індустрії.

ПРН12.1. Вміти обґрунтовувати застосування нового обладнання для технічного оснащення технологічних процесів харчових і готельно-ресторанних підприємств.

ПРН13.1. Застосовувати математичні методи і сучасні інформаційні технології при дослідженні, моделюванні та оптимізації процесів в галузі харчової та готельно-ресторанної індустрії.

ПРН14.1. Обґрунтовувати і виконувати науково-дослідні проекти харчових і готельно-ресторанних підприємств, готувати необхідну документацію відповідно до існуючих стандартів та інших вимог.

Програмні результати, визначені освітньою програмою (фахове спрямування «Обладнання переробних і харчових виробництв»)

ПРН8.2. Визначати та формулювати задачі оптимізації параметрів процесів обладнання переробних і харчових виробництв.

ПРН9.2. Аналізувати ефективність і надійність технологічного обладнання переробних і харчових виробництв та пропонувати заходи з його удосконалення і модернізації.

ПРН10.2. Проводити дослідницьку та інноваційну діяльність в галузі переробних і харчових виробництв.

ПРН11.2. Знати, розуміти і управляти процесами експлуатації обладнання переробних і харчових виробництв.

ПРН12.2. Обирати і застосовувати сучасні методи проектування і діагностування технічного стану обладнання переробних і харчових виробництв.

| 8. Ресурсне забезпечення реалізації програми | |
|---|--|
| Кадрове забезпечення | Викладачі, що забезпечують освітньо-професійну програму відповідають кадровим вимогам ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти. |
| Матеріально - технічне забезпечення | <ul style="list-style-type: none"> - навчальні корпуси; - гуртожитки; - комп'ютерні класи; - пункти харчування; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - мультимедійне обладнання; - спортивний зал |
| Інформаційне та навчально-методичне забезпечення | <ul style="list-style-type: none"> - офіційний сайт; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - необмежений доступ до мережі Інтернет; - наукова бібліотека, читальні зали; - віртуальне навчальне середовище Moodle; - репозитарій. |
| 9. Академічна мобільність | |
| Національна кредитна мобільність | <p>Кожен здобувач вищої освіти має можливість в рамках національної академічної мобільності проходити у закладах вищої освіти-партнерах окремі курси, навчатися протягом семестру з подальшим визнанням отриманих результатів та зарахуванням кредитів.</p> <p>Принципи академічної мобільності, 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 | Можливе за умови вивчення студентом української мови. |

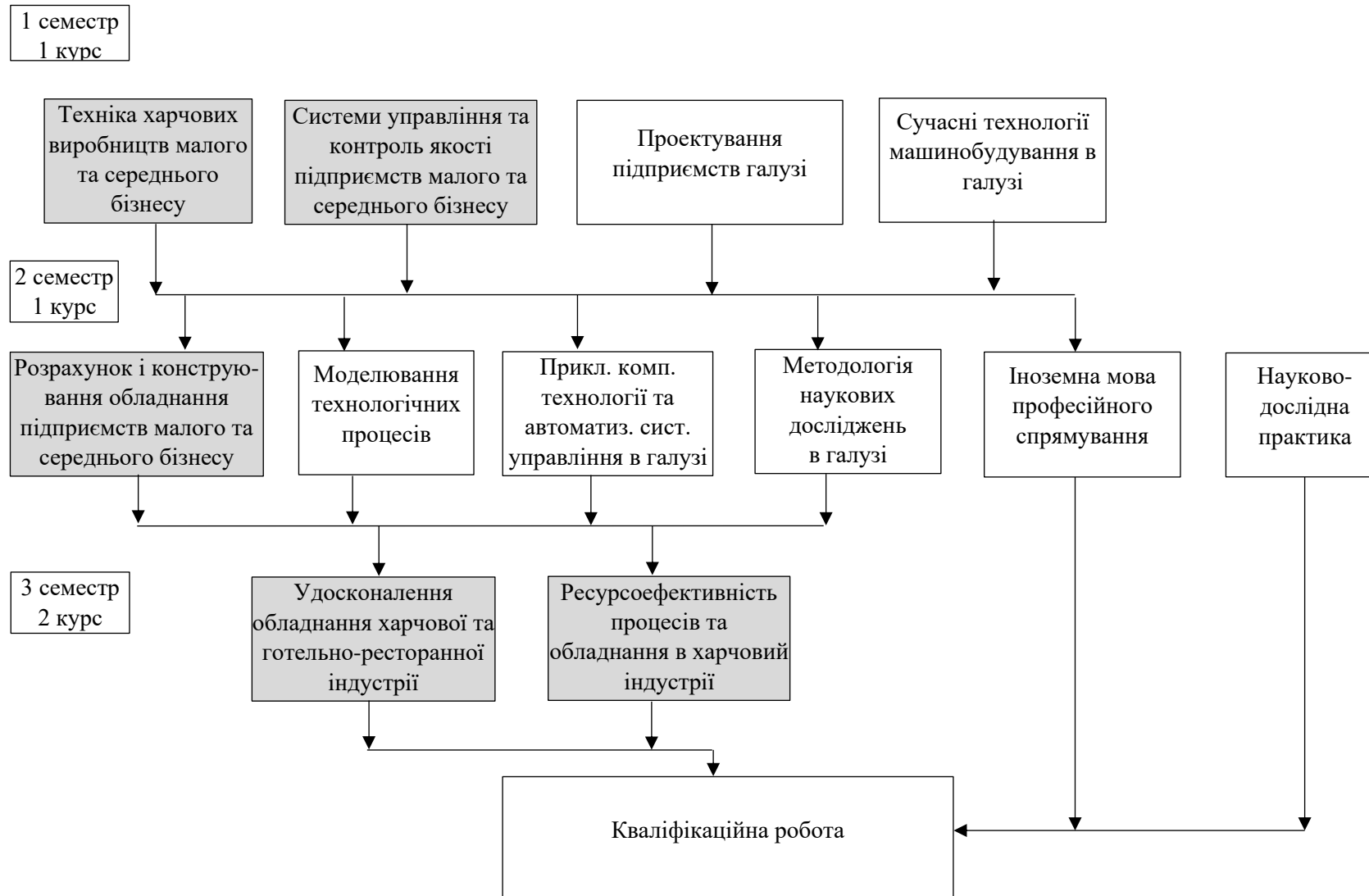
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

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 | Іноземна мова (за проф. спрям.) | 3 | Залік |
| ОК 2 | Прикладні комп. технології та автоматизовані системи управління в галузі | 3 | Іспит |
| ОК 3 | Проектування підприємств харчової та готельно-ресторанної індустрії | 4 | Іспит |
| ОК 4 | Моделювання технологічних процесів | 3 | Залік |
| ОК 5 | Методологія наукових досліджень в галузі | 4 | Іспит |
| ОК 6 | Сучасні технології машинобудування в галузі | 3 | Залік |
| | Разом | 20 | |
| Фахове спрямування «Обладнання харчових і готельно-ресторанних підприємств») | | | |
| ОК 7.1 | Техніка харчових виробництв малого та середнього бізнесу | 5 | Іспит |
| ОК 8.1 | Системи управління та контроль якості підприємств малого та середнього бізнесу | 4 | Іспит |
| ОК 9.1 | Розрахунок і конструювання обладнання підприємств малого та середнього бізнесу | 5 | Іспит |
| ОК 10.1 | Удосконалення обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії | 3 | Іспит |
| ОК 11.1 | Ресурсоефективність процесів та обладнання в харчовій індустрії | 3 | Іспит |
| ОК 12 | Науково-дослідна практика | 10 | Залік |
| ОК 13 | Виконання та захист кваліфікаційної роботи магістра | 15 | Захист |
| | Разом | 45 | |
| Фахове спрямування «Обладнання переробних і харчових виробництв» | | | |
| ОК 7.2 | Спецобладнання та обладнання малих ПХВ | 5 | Іспит |
| ОК 8.2 | Кондиціонування та холодозабезпечення ПХВ | 4 | Іспит |
| ОК 9.2 | Розрахунок і конструювання обладнання ПХВ | 5 | Іспит |

| | | | |
|--|--|-----------|--------|
| ОК 10.2 | Оптимізація та удосконалення технологічних процесів ПХВ | 3 | Іспит |
| ОК 11.2 | Техніка і технології пакування та зберігання с.г.продукції | 3 | Іспит |
| ОК 12 | Науково-дослідна практика | 10 | Залік |
| ОК 13 | Виконання та захист кваліфікаційної роботи магістра | 15 | Захист |
| | Разом | 45 | |
| Загальний обсяг обов'язкових компонент: | | 65 | |
| Вибіркові компоненти ОПП | | | |
| Загальний обсяг вибірових компонент: | | 25 | |
| ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ | | 90 | |

2.2. Структурно-логічна схема ОПШ магістра «Обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії» Фахове спрямування «Обладнання харчових і готельно-ресторанних підприємств»



Фахове спрямування «Обладнання переробних і харчових виробництв»

1 семестр
1 курс

Кондиціювання
та холодозабезпечення ПХВ

Спецобладнання
та обладнання
малих ПХВ

Проектування
підприємств галузі

Сучасні технології
машинобудування в
галузі

2 семестр
1 курс

Розрахунок і
конструювання
обладнання ПХВ

Моделювання
технологічних
процесів

Прикл. комп.
технології та
автоматиз. сист.
управління в галузі

Методологія
наукових
досліджень
в галузі

Іноземна мова
професійного
спрямування

Науково-
дослідна
практика

3 семестр
2 курс

Техніка і технології
пакування та
зберігання
с.г.продукції

Оптимізація та
удосконалення
технологічних
процесів ПХВ

Кваліфікаційна робота

3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

| | |
|--|--|
| Форми атестації здобувачів вищої освіти | Атестація здобувачів кваліфікації магістра з галузевого машинобудування здійснюється у формі: – публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної дипломної роботи магістра з галузевого машинобудування |
| Вимоги до кваліфікаційної роботи та порядку її захисту | Кваліфікаційна дипломна робота має передбачати розв’язання складної задачі або проблеми у галузевого машинобудування, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. У кваліфікаційній дипломній роботі не може бути академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації. Кваліфікаційна дипломна робота (реферат) має бути розміщена на сайті на сайті (в репозитарії) Державного біотехнологічного університету |

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.

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей
дескрипторам НРК

| Класифікація компетентностей за НРК | Знання | Уміння | Комунікація | Автономія та відповідальність |
|--|--------|--------|-------------|-------------------------------------|
| Загальні компетентності | | | | |
| ЗК1. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. | + | + | | |
| ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. | + | + | | |
| ЗК3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. | + | + | | |
| ЗК4. Здатність бути критичним і самокритичним. | + | + | | |
| ЗК5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. | | + | + | + |
| ЗК6. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). | + | + | | + |
| ЗК7. Здатність виявляти, ставити та вирішувати проблеми. | + | + | | + |
| ЗК8. Здатність приймати обґрунтовані рішення. | + | + | + | |
| ЗК9. Здатність працювати в команді. | + | + | + | + |
| Спеціальні (фахові) компетентності | | | | |
| СК1. Здатність створювати, удосконалювати та застосовувати кількісні математичні, наукові й технічні методи та комп'ютерні програмні засоби, застосовувати системний підхід для розв'язування інженерних задач галузевого машинобудування, зокрема, в умовах технічної невизначеності. | + | + | | + |
| СК2. Критичне осмислення передових для галузевого машинобудування наукових фактів, концепцій, теорій, принципів та здатність їх застосовувати для розв'язання складних задач галузевого машинобудування і забезпечення сталого розвитку. | + | + | | + |
| СК3. Здатність створювати нові техніку і технології в галузі механічної інженерії. | + | + | | |
| СК4. Усвідомлення перспективних завдань сучасного виробництва, спрямованих на задоволення потреб споживачів, володіння тенденціями | + | + | | |

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
| інноваційного розвитку технологій галузі. | | | | |
| СК5. Здатність розробляти і реалізовувати плани й проекти у сфері галузевого машинобудування та дотичних видів діяльності, здійснювати відповідну підприємницьку діяльність. | + | + | | |
| СК6.1. Здатність застосовувати системний підхід до вирішення інженерних проблем на основі досліджень в галузі харчових і готельно-ресторанних підприємств. | + | + | | + |
| СК7.1. Здатність досліджувати, аналізувати і вдосконалювати технологічні процеси та обладнання в галузі харчових і готельно-ресторанних підприємств. | + | + | | + |
| СК8.1. Здатність обґрунтовувати оптимальну схему процесів і обладнання харчових і готельно-ресторанних підприємств з урахуванням їх особливостей для подальшого визначення оптимальних режимів роботи. | + | + | | |
| СК9.1. Уміння вибирати і застосовувати на практиці методи дослідження, планування і проведення необхідні експерименти, інтерпретування результатів і висновків щодо оптимальності рішень, що приймаються. | + | + | | + |
| СК10.1. Здатність використовувати сучасне програмне забезпечення для вирішення інженерних завдань, методів математичного моделювання обладнання харчових і готельно-ресторанних підприємств. | + | + | | + |
| СК11.1. Здатність виконувати науково-дослідні проекти харчових і готельно-ресторанних підприємств. | + | + | | + |
| СК6.2. Здатність застосовувати системний підхід до вирішення інженерних проблем на основі досліджень в галузі переробних і харчових виробництв. | + | + | | + |
| СК7.2. Здатність досліджувати, аналізувати і вдосконалювати технологічні процеси та обладнання в галузі переробних і харчових виробництв. | + | + | | + |
| СК8.2. Здатність обґрунтовувати оптимальну схему процесів і обладнання переробних і харчових виробництв з урахуванням їх особливостей для подальшого визначення оптимальних режимів роботи. | + | + | | |
| СК9.2.Здатність розробляти, обґрунтовувати і реалізовувати плани і проекти з монтажу, реконструкції, введення в експлуатацію обладнання переробних і харчових виробництв. | + | + | | + |
| СК10.2.Здатність проектувати і створювати нові зразки обладнання переробних і харчових виробництв. | + | + | | + |

Таблиця 2.1

**Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей
Фахове спрямування «Обладнання харчових і готельно-ресторанних підприємств»**

| Програмні результати навчання | Інтегральна | Компетентності | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|-------------|-------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-------|-------|-------|-------|--------|--------|
| | | Загальні компетентності | | | | | | | | | Спеціальні (фахові) компетентності | | | | | | | | | | |
| | | ЗК1 | ЗК2 | ЗК3 | ЗК4 | ЗК5 | ЗК6 | ЗК7 | ЗК8 | ЗК9 | СК1 | СК2 | СК3 | СК4 | СК5 | СК6.1 | СК7.1 | СК8.1 | СК9.1 | СК10.1 | СК11.1 |
| ПРН 1 | + | + | + | + | + | | + | + | | + | + | + | | | + | + | + | | + | | |
| ПРН 2 | + | | + | | | | + | + | | + | + | | | | | | | | + | | |
| ПРН 3 | + | | + | | | | + | + | | + | + | + | | | + | | | | | | |
| ПРН 4 | + | | + | | | | + | + | | + | + | + | | | + | | | | + | + | + |
| ПРН 5 | + | | + | | | | + | + | | + | | | | | | | | | | | |
| ПРН 6 | + | | + | | | | + | + | | + | | | | | | | | | | + | + |
| ПРН 7 | + | | + | | | | + | + | | + | | | | | | | | | | | |
| ПРН 8.1 | + | | + | | | | + | + | | + | | | | | + | | | | | | |
| ПРН 9.1 | + | | + | | | | + | + | | + | | | | | | | | | | | |
| ПРН 10.1 | + | | + | | | | + | + | | + | | | | | | | | | | | |
| ПРН 11.1 | + | | + | | | | + | + | | + | | | | | | | | | | | |
| ПРН 12.1 | + | | + | | | | | + | + | + | + | | | | | | | | | | |
| ПРН 13.1 | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПРН 14.1 | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Таблиця 2.2

**Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей
Фахове спрямування «Обладнання переробних і харчових виробництв»**

| Програмні результати навчання | Інтегральна | Компетентності | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|-------------|-------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-------|-------|-------|-------|--------|
| | | Загальні компетентності | | | | | | | | | Спеціальні (фахові) компетентності | | | | | | | | | |
| | | ЗК1 | ЗК2 | ЗК3 | ЗК4 | ЗК5 | ЗК6 | ЗК7 | ЗК8 | ЗК9 | СК1 | СК2 | СК3 | СК4 | СК5 | СК6.2 | СК7.2 | СК8.2 | СК9.2 | СК10.2 |
| ПРН 1 | + | + | + | + | + | | + | + | | + | + | + | | | + | + | + | | | |
| ПРН 2 | + | | + | | | | + | + | | + | + | | | | | | | | | |
| ПРН 3 | + | | + | | | | + | + | | + | + | + | | | + | | | | + | + |
| ПРН 4 | + | | + | | | | + | + | | + | + | + | | | + | | | | + | + |
| ПРН 5 | + | | + | | | | + | + | | + | | | | | | | | | + | + |
| ПРН 6 | + | | + | | | | + | + | | + | | | | | | | | | | |
| ПРН 7 | + | | + | | | | + | + | | + | | | | | | | | | + | + |
| ПРН 8.2 | + | | + | | | | + | + | | + | | | | | | + | | + | | |
| ПРН 9.2 | | | | + | | | | | | | | | | | | + | + | | | |
| ПРН 10.2 | | | | + | | | | | | | | | | | | | + | + | | |
| ПРН 11.2 | + | | + | | | + | + | + | + | + | | + | + | + | | | | | + | + |
| ПРН 12.2 | + | | + | | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |

Таблиця 3.1.

**Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами
освітньо-професійної програми
Фахове спрямування «Обладнання харчових і готельно-ресторанних підприємств»**

| | ПРН1 | ПРН2 | ПРН3 | ПРН4 | ПРН5 | ПРН6 | ПРН7 | ПРН8.1 | ПРН9.1 | ПРН10.1 | ПРН11.1 | ПРН12.1 | ПРН13.1 | ПРН14.1 |
|-----------------------|------|------|------|------|------|------|------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Нормативні компоненти | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 1 | | | | | | + | | | | | | | | |
| ОК 2 | + | + | + | + | + | | | | | + | | | + | + |
| ОК 3 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОК 4 | + | + | + | + | | + | | + | + | + | + | + | + | + |
| ОК 5 | | | | + | | | | | | | + | | + | |
| ОК 6 | | + | | | | | | | | | | | | |
| ОК 7.1 | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + | + |
| ОК 8.1 | | | + | | + | | + | | | | | + | | |
| ОК 9.1 | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОК 10.1 | + | + | + | | + | + | | + | | + | | | | + |
| ОК 11.1 | + | + | | + | | + | + | | + | + | | | | + |
| ОК 12 | | | | + | | | | | | | + | | + | |
| ОК 13 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + |

Таблиця 3.2.

**Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами
освітньо-професійної програми
Фахове спрямування «Обладнання переробних і харчових виробництв»**

| | ПРН1 | ПРН2 | ПРН3 | ПРН4 | ПРН5 | ПРН6 | ПРН7 | ПРН8.2 | ПРН9.2 | ПРН10.2 | ПРН11.2 | ПРН12.2 |
|-----------------------|------|------|------|------|------|------|------|--------|--------|---------|---------|---------|
| Нормативні компоненти | | | | | | | | | | | | |
| ОК 1 | | | | | | + | | | | | | |
| ОК 2 | + | + | + | + | + | | | | | | | + |
| ОК 3 | + | + | + | + | + | + | + | | | | | + |
| ОК 4 | + | + | + | + | | + | | | | | + | + |
| ОК 5 | | | | + | | | | | | | | |
| ОК 6 | | + | | | | | | | | | + | + |
| ОК 7.2 | | + | + | + | + | | + | + | | + | + | + |
| ОК 8.2 | + | + | + | + | + | | + | | | | + | + |
| ОК 9.2 | + | + | | + | + | | | | | + | | + |
| ОК 10.2 | | | + | + | + | | | + | + | + | | + |
| ОК 11.2 | | | + | + | + | | + | | + | | + | + |
| ОК 12 | | | | + | | | | | | + | + | + |
| ОК 13 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |

Таблиця 4.1.

Матриця забезпечення програмних компетентностей відповідними компонентами освітньо-професійної програми
Фахове спрямування «Обладнання харчових і готельно-ресторанних підприємств»

| Код | Інтег-раль-на | Загальні компетентності | | | | | | | | | Спеціальні (фахові, предметні) компетентності | | | | | | | | | | | |
|---------|---------------|-------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|-----|-----|-----|-----|-------|-------|-------|-------|--------|--------|---|
| | | ЗК1 | ЗК2 | ЗК3 | ЗК4 | ЗК5 | ЗК6 | ЗК7 | ЗК8 | ЗК9 | СК1 | СК2 | СК3 | СК4 | СК5 | СК6.1 | СК7.1 | СК8.1 | СК9.1 | СК10.1 | СК11.1 | |
| OK 1 | + | | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OK 2 | + | + | + | + | + | | + | + | + | | + | | | + | + | + | + | + | + | + | + | |
| OK 3 | + | + | + | + | + | | | + | | | + | | | | | | | + | + | | | |
| OK 4 | + | | + | + | + | | + | + | + | | | | + | | + | + | | | | + | + | |
| OK 5 | + | + | + | + | + | | | + | + | | | | | | | | | | | | | |
| OK 6 | + | + | + | + | + | | | + | + | | | + | + | | + | + | | | | | | |
| OK 7.1 | + | + | + | + | + | | | + | + | | + | | | | + | + | | | | | | |
| OK 8.1 | + | + | + | + | + | + | | | + | | | | | | | | | + | | | | |
| OK 9.1 | + | + | + | + | + | | | + | + | | + | | | + | | | + | | | + | + | |
| OK 10.1 | + | + | + | + | + | | | | + | | | | | + | + | | | | + | | | |
| OK 11.1 | + | + | + | + | + | | | + | + | | | + | | | + | + | | | + | + | + | |
| OK 12 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | | + | + |
| OK 13 | + | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + |

Таблиця 4.2.

Матриця забезпечення програмних компетентностей відповідними компонентами освітньо-професійної програми
Фахове спрямування «Обладнання переробних і харчових виробництв»

| Код | Інтер- раль- на | Загальні компетентності | | | | | | | | | Спеціальні (фахові, предметні) компетентності | | | | | | | | | |
|---------|-----------------------|-------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|-----|-----|-----|-----|-------|-------|-------|-------|--------|
| | | ЗК1 | ЗК2 | ЗК3 | ЗК4 | ЗК5 | ЗК6 | ЗК7 | ЗК8 | ЗК9 | СК1 | СК2 | СК3 | СК4 | СК5 | СК6.2 | СК7.2 | СК8.2 | СК9.2 | СК10.2 |
| ОК 1 | + | | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 2 | + | + | + | + | + | | + | + | + | | + | | | + | + | + | + | + | | + |
| ОК 3 | + | + | + | + | + | | | + | | | + | | | | | | | + | + | + |
| ОК 4 | + | | + | + | + | | + | + | + | | | | + | | + | + | | | | + |
| ОК 5 | + | + | + | + | + | | | + | + | | | | | | | | | | | |
| ОК 6 | + | + | + | + | + | | | + | + | | | + | + | | + | + | | | + | + |
| ОК 7.2 | + | | + | | | | + | + | + | | | | + | + | + | + | | | + | + |
| ОК 8.2 | + | + | | + | | | | + | | | + | + | | | | | | + | + | + |
| ОК 9.2 | + | | + | | | + | | + | + | | + | | + | + | | | + | | + | + |
| ОК 10.2 | + | + | | | + | | + | + | | | + | + | | | + | + | | | | + |
| ОК 11.2 | + | + | | | | | + | + | | | | | + | + | + | + | | | | |
| ОК 12 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | | | | | | + | + |
| ОК 13 | + | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + | + | | + | + | + | + | + | + |

