



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ТА
МОЛОКА ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОГО БІЗНЕСУ»**

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Перший

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Бакалавр

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ – 181 Харчові технології

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ – 18 Виробництво та технології

ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ – Бакалавр з харчових технологій

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

В.о. ректора

/Андрій Кудряшов/

Харків – 2023

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу» 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.

1. Розроблено кафедрою харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк Державного біотехнологічного університету.

ЗАТВЕРДЖЕНО та надано чинності рішенням Вченої ради університету, протокол № 9 від 16 травня 2023 р.

ВВЕДЕНО в дію 01.09.2023 р.

2. РОЗРОБНИКИ (проектна група):

1. Селютіна Г.А., к.т.н., доцент кафедри харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк, гарант;

2. Погарська В.В., д.т.н., проф., завідувач кафедри харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк;

3. Юр'єва О.О., к.т.н., доцент кафедри харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк;

Рецензії – відгуки:

1. **Мігулін А.М.**, директор ТОВ «Богодухівський молокозавод»;

2. **Ярещенко Т.В.**, директор з якості, ТОВ «С-ТРАНС».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються

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

1. Загальна характеристика	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний біотехнологічний університет Факультет переробних і харчових виробництв
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікацій мовою оригіналу	Бакалавр Бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, термін навчання 3 роки 10 місяців (1 рік 10 місяців – для скороченої форми навчання). Обсяг освітньо-професійної програми бакалавра становить 240 кредитів ЄКТС. Мінімум 50 % обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених Стандартом вищої освіти.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію УД №21001020 від 03 січня 2018 р.
Цикл / рівень	НРК України – 6 рівень, FQ -ЕНЕА - перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Особа має право здобувати перший (бакалаврський) рівень вищої освіти за умови наявності повної загальної середньої освіти або диплому молодшого бакалавра (спеціаліста). Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Державного біотехнологічного університету», затвердженими Вченою радою.
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	до 1 липня 2026 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/osvitni-programi/
2. Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців, які володіють загальними і спеціальними компетентностями, здатні на високому професійному рівні виконувати управлінські та організаційні завдання, керувати виробничими підрозділами, вирішувати актуальні проблеми переробної і харчової промисловості, розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного та технологічного характеру у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів з рослинної сировини та молока на підприємствах харчового бізнесу.	

3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Виробництво та технології , Харчові технології
Опис предметної області	<i>Об'єктами вивчення та діяльності бакалаврів з харчових технологій є технологічні процеси і харчові продукти.</i> <i>Цілі навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> – основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, – знання систем 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. <i>Методи, методики 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, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах. <i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма спрямована на здобуття знань та вмінь у сфері підприємств харчової промисловості та передбачає можливість подальшої освіти та кар'єрного зростання (магістерські освітньо-професійні та освітньо-наукові програми).

	Програма дозволяє оволодіти основними поняттями і принципами проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, забезпечити організацію та контроль якості й безпечності харчових продуктів, сутність технологічних процесів їх виробництва, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих технологій з виробництва харчової продукції. Спеціальна освіта у сфері харчових технологій з поглибленим вивченням технологій продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу.
Особливості програми	Освітня програма передбачає теоретичну та практичну підготовку на підприємствах харчової промисловості, можливість закордонного стажування, використання сучасного технологічного і лабораторного обладнання, залучення до освітнього процесу фахівців - практиків.
4 Працевлаштування випускників та подальше навчання	
Придатність до працевлаштування та подальшого навчання	Випускники здатні виконувати професійну роботу на підприємствах галузі, у сфері ресторанної індустрії та у галузевих організаціях різних видів діяльності і форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 та вимог ринку праці. Подальше продовження освіти за другим (магістерським) рівнем вищої освіти з будь-якої галузі знань, а також підвищення кваліфікації і отримання додаткової післядипломної освіти.
5 Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване (під керівництвом викладача та проблемно-орієнтоване) навчання, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, лабораторних та практичних занять, консультацій, виконання курсових робіт, самостійного вивчення, з використанням підручників, посібників, конспектів, періодичних наукових видань, мережі Інтернет, навчання в освітньому середовищі Moodle, самонавчання, тренінги, підготовка бакалаврської роботи (проекту).

Оцінювання	<i>Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано», «не зараховано») системами.</i> <i>Види контролю:</i> поточний та підсумковий (екзамен, залік, звіти з практик, захист курсових робіт/ проектів, захист кваліфікаційної роботи).
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)	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, 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.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	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, вести професійну дискусію. K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
--	---

7 Програмні результати навчання

	ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
--	---

	ПР13. 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. ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства. ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо. ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
8 Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення освітньо-професійної програми відповідає ліцензійним вимогам. Відсоток викладачів, які мають вчене звання та науковий ступінь становить не менше 75%. Професорсько-викладацький склад проходить підвищення кваліфікації кожні 5 років загальним обсягом не менше 6 кредитів ЄКТС (180 год.).

Матеріально- технічне забезпечення	– <i>навчальні корпуси</i>: до складу університету (локація: вул. Клочківська, 333) входять три навчальні корпуси, загальна площа яких складає 43738 м², навчальна – 27000 м²; Загальна площа, що займає кафедра харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк, складає 219,0 м². Для забезпечення освітнього процесу використовуються спеціалізовані лабораторії кафедри: «Навчальна лабораторія переробки та консервування молока», «Навчальна лабораторія переробки та консервування плодів та овочів», а також науково-дослідна лабораторія «Інноваційних кріо- та нанотехнологій рослинних добавок та оздоровчих продуктів»; – <i>гуртожитки</i>: забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком складає 100 %; – <i>комп'ютерні класи</i>: комп'ютерна підготовка здійснюється на базі центру нових інформаційних технологій. Комп'ютерні класи обладнані сучасною технікою, яку об'єднано у локальну мережу та підключено до мережі Internet; – <i>пункти харчування</i>: у навчальних корпусах створено належні умови для організації харчування співробітників та здобувачів освіти; – <i>точки бездротового доступу до мережі Internet</i>: здобувачі освіти мають вільний безоплатний бездротовий доступ до мережі Internet; – <i>мультимедійне обладнання</i>: рівень оснащення мультимедійним технічним обладнанням є достатнім для здійснення освітнього процесу.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	- офіційний сайт: http://biotechuniv.edu.ua/; - точки бездротового доступу до мережі Internet; - необмежений доступ до мережі Internet; - наукова бібліотека, читальні зали; - віртуальне освітнє середовище Moodle; - репозитарій. Кожний освітній компонент має повне інформаційне та методичне забезпечення, яке включає бібліотечні фонди та електронні ресурси.

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 можливість навчання іноземних громадян.

2 ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

2.1 Перелік компонент ОПП

Код	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти(роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1.1	Права людини та громадянське суспільство	3	залік
ОК 1.2	Іноземна мова	6	залік
ОК 1.3	Вища математика	4	екзамен
ОК 1.4	Фізика	4	екзамен
ОК 1.5	Харчова хімія. Розділ 1	4	екзамен
ОК 1.6	Харчова хімія. Розділ 2	4	екзамен
ОК 1.7	Харчова хімія. Розділ 3	4	екзамен
ОК 1.8	Інженерна та комп'ютерна графіка	3	залік
ОК 1.9	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	залік
ОК 1.10	Інформаційні та комунікаційні технології	4	екзамен
ОК 1.11	Методи контролю харчової продукції	3	залік
ОК 1.12	Ділова іноземна мова	4	диф. залік
ОК 1.13	Біохімія	4	екзамен
ОК 1.14	Технічна мікробіологія	4	екзамен
ОК 1.15	Процеси і апарати харчових виробництв	5	екзамен
ОК 1.16	Теоретичні основи харчових технологій	8	екзамен, екзамен
ОК 1.17	Харчові технології. Розділ 1	4	екзамен
ОК 1.18	Харчові технології. Розділ 2	4	екзамен
ОК 1.19	Харчові технології. Розділ 3	4	екзамен, КП
ОК 1.20	Харчові технології. Розділ 4	4	екзамен
ОК 1.21	Стандартизація, метрологія, сертифікація	4	екзамен
ОК 1.22	Філософія	4	залік
ОК 1.23	Основи фізіології та гігієни харчування	3	залік
ОК 1.24	Фізико-хімічні та біотехнологічні основи технології галузі	5	екзамен
ОК 1.25	Технологічний семінар	3	залік
ОК 1.26	Технологія галузі	13	екзамен, екзамен, КП
ОК 1.27	Менеджмент	3	залік

ОК 1.28	Проектування підприємств галузі	8	екзамен, екзамен, КП
ОК 1.29	Охорона праці в галузі	3	залік
ОК 1.30	Технології продуктів оздоровчого харчування	3	залік
ОК 1.31	Економіка підприємств	4	екзамен
ОК 1.32	Науково-дослідна робота студентів	3	екзамен
ОК 1.33	Технологічні розрахунки та звітність в галузі	3	залік
ОК 1.34	Контроль якості та безпеки продукції галузі	5	екзамен
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:		180	
Вибіркові компоненти ОПП			
Загальний обсяг вибірових компонент		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2 Структурно-логічна схема ОПП

OK, що вивча- ються	OK, які передують																																		
	OK1.1	OK1.2	OK1.3	OK1.4	OK1.5	OK1.6	OK1.7	OK1.8	OK1.9	OK1.10	OK1.11	OK1.12	OK1.13	OK1.14	OK1.15	OK1.16	OK1.17	OK1.18	OK1.19	OK1.20	OK1.21	OK1.22	OK1.23	OK1.24	OK1.25	OK1.26	OK1.27	OK1.28	OK1.29	OK1.30	OK1.31	OK1.32	OK1.33	OK1.34	
OK1.1																																			
OK1.2																																			
OK1.3																																			
OK1.4																																			
OK1.5																																			
OK1.6																																			
OK1.7																																			
OK1.8																																			
OK1.9																																			
OK1.1				■	■	■	■																												
OK1.1		■																																	
OK1.1					■	■	■																												
OK1.1													■																						
OK1.1			■	■				■																											
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1					■	■	■										■																		
OK1.1																																			

3 ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Підсумкова атестація проводиться на основі оцінювання результатів навчання та рівня сформованості компетентностей даної освітньо-професійної програми у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи та порядку її захисту	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 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				
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.			+	
K09. Навички здійснення безпечної діяльності	+	+	+	+
K08. Здатність працювати автономно.				+
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	+	+	+	+

Таблиця 2.

Матриця відповідності визначених ОНП результатів навчання та компетентностей

[illegible]

закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.																												
ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	+																	+										
ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	+														+	+												
ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	+																	+										
ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	+																		+					+				

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Таблиця 3

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

	ПР01	ПР02	ПР03	ПР04	ПР05	ПР06	ПР07	ПР08	ПР09	ПР10	ПР11	ПР12	ПР13	ПР14	ПР15	ПР16	ПР17	ПР18	ПР19	ПР20	ПР21	ПР22	ПР23	ПР24	ПР25	ПР26	ПР27
Нормативні компоненти																											
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					+		+															+					
OK 1.25																								+			

OK 1.26					+					+	+			+													
OK 1.27															+								+	+			
OK 1.28												+	+														
OK 1.29																+	+										
OK 1.30								+																			+
OK 1.31	+	+												+					+		+			+	+		
OK 1.32										+	+							+									
OK 1.33																								+			
OK 1.34										+	+													+			
OK 2.1	+	+		+				+																			
OK 2.2	+	+		+				+			+																
OK 2.3	+	+		+				+			+							+			+		+	+			
OK 2.4		+		+														+	+								