



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ТЕХНОЛОГІЇ ДІЄТИЧНОЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
І ХАРЧОВА БЕЗПЕЧНІСТЬ»**

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Другий (магістерський)

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Магістр

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ – G13 Харчові технології

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ – G Інженерія, виробництво та будівництво

ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ – Магістр з харчових технологій

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Державного біотехнологічного університету
протокол № 9 від «24» квітня 2025р.
та вводиться в дію з «01» вересня 2025р.**

В.о. ректора

Андрій Кудряшов/



Харків – 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ ОНОВЛЕННЯ

освітньої програми

Технології дієтичної харчової продукції і харчова безпеність

«ПОГОДЖЕНО»

Керівник центру менеджменту якості освіти



Аліна ДИДИКІНА

«ПОГОДЖЕНО»

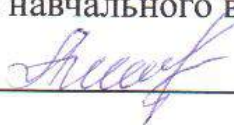
Декан факультету переробних і харчових виробництв



Марина ЯНЧЕВА

«ПОГОДЖЕНО»

Керівник навчального відділу



Анастасія КАШПЕРСЬКА

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Технології дієтичної харчової продукції та харчова безпека» 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.

УДОСКОНАЛЕНО проектною групою у складі:

Євлаш В.В., д.т.н., професор, завідувач кафедри хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування, гарант

Мурликіна Н.В., к.т.н., доцент, доцент кафедри хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування

Аксьонова О.Ф., к.т.н., доцент, доцент кафедри хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Пріс О.П., д.т.н., професор, завідувач кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету ім. Дмитра Моторного

Саїпова Н.О., директор виробництва ТОВ Кондитерська фабрика «Солодкий світ»

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

**1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ТЕХНОЛОГІЇ ДІЄТИЧНОЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
ТА ХАРЧОВА БЕЗПЕЧНІСТЬ»
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ G 13 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	Магістр Магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Технології дієтичної харчової продукції та харчова безпека
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, 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 УД №21020562, дійсний до 01.07.2026
Цикл / рівень	НРК України – 7 рівень, FQ -EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Державного біотехнологічного університету», затвердженими Вченою радою https://biotechuniv.edu.ua/vstupnyku/vstup-2025/
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	До повного завершення періоду навчання або наступного оновлення програми
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/osvitni-programi/
2. Мета освітньої програми	
підготовка фахівців нової формації, які володіють інтегральною, загальними і спеціальними компетентностями, необхідними в умовах швидкозмінного, багатофункціонального середовища для вирішення державних, європейських та світових проблем, комплексних завдань в області харчових технологій, зокрема технологій дієтичної харчової продукції та харчової безпеки, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог, забезпечуючи якість, безпеку і автентичність продукції відповідно до очікувань споживачів і стейкхолдерів	

3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	G «Інженерія, виробництво та будівництво» Спеціальність G13 Харчові технології
Опис предметної області	<i>Об'єктами вивчення та діяльності</i> магістрів з харчових технологій за спеціалізацією технології дієтичної харчової продукції та харчова безпечність є науково-дослідна, педагогічна, організаційно-технологічна, технологічна, організаційно-управлінська системи функціонування програм з розроблення, виробництва і просування дієтичної харчової продукції та забезпечення харчової безпечності на підприємствах харчової промисловості, у закладах ресторанного господарства та готельно-ресторанного бізнесу, організацій та установ усіх форм власності за невизначеності умов і вимог. <i>Цілі навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти інтегральної, загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань з розроблення, виробництва і просування дієтичної харчової продукції та забезпечення харчової безпечності, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> - теоретико-методологічні та прикладні аспекти технологій дієтичної харчової продукції та харчової безпечності, дієтичного харчування; - ґрунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів, що забезпечують виробництво дієтичної харчової продукції, принципи конструювання нових технологій, наукові принципи системи харчування для різних верств населення та спеціалізованого контингенту; - методологія організації і контролювання відповідного рівня якості і безпечності сировини та харчової продукції, у тому числі дієтичної, екологічної безпеки й ресурсозбереження технологічних процесів її виробництва; - науково-методичні засади дослідницько-інноваційної діяльності; - виконання науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів,

	впровадженням нових, удосконаленням існуючих технологій виробництва дієтичної харчової продукції. <i>Методи, методики та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці):</i> комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних і маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств, закладів галузі, відповідних установ, які виготовляють харчову продукцію, у тому числі дієтичну та/або реалізують наукові принципи системи харчування для різних верств населення та спеціалізованого контингенту, забезпечуючи їх права на раціональне харчування і харчову безпечність. <i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та інформаційні технології.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта у сфері харчових технологій дієтичної харчової продукції та харчової безпечності, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності з розроблення, впровадження нових та удосконалення існуючих технологій дієтичної харчової продукції на засадах реалізації наукових принципів системи харчування для різних верств населення та спеціалізованого контингенту і забезпечення їх права на раціональне харчування та харчову безпечність. Ключові слова: харчові технології, дієтична харчова продукція, харчова безпечність, система харчування, раціональне харчування, дієтичне харчування, раціони харчування
Особливості програми	Освітня програма спрямована на підготовку магістра, який володітиме фундаментальними та професійно-орієнтованими знаннями з області харчових технологій, зокрема дієтичної харчової продукції, харчової безпечності, з наукових принципів системи харчування для різних верств населення та спеціалізованого контингенту та передбачає поглиблену теоретичну і практичну

	підготовку для проведення виробничо-технологічної, дослідницько-інноваційної діяльності з розроблення та впровадження, технічних і технологічних інновацій з урахуванням досягнень науки, промисловості, інформаційних технологій. Освітня програма базується на багаторічному досвіді університету з підготовки фахівців харчової галузі, що реалізують право кожної людини на раціональне харчування, і передбачає широке залучення до освітнього процесу відомих фахівців, проведення семінарів на підприємствах харчової галузі, у закладах ресторанного господарства та готельно-ресторанного бізнесу, установах курортно-санаторного лікування, медичної, медико-психологічної реабілітації; наскрізну програму практичної підготовки, можливість закордонного стажування, використання сучасного технологічного і лабораторного обладнання та приладів.
4. Працевлаштування випускників та подальше навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу на підприємствах харчової 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 можуть 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. Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сферах харчових технологій, технологій дієтичної харчової продукції, дієтичного харчування та харчової безпечності.
Академічні права випускника	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти «Доктор філософії», 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, практичних занять, консультацій, виконання курсових робіт, самостійного вивчення, на основі підручників, посібників, конспектів періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет, навчання на LMS-платформах, самонавчання, тренінги, підготовка кваліфікаційної магістерської роботи.
Оцінювання	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано», «не зараховано») системами. Види контролю: поточний та підсумковий (екзамен, залік, звіти з практик, захист курсових робіт, атестація здобувачів ступеня магістр)
6 Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій, зокрема за спеціалізацією технології дієтичної харчової продукції та харчова безпека.
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, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій, зокрема дієтичної харчової продукції та харчової безпеки. СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку харчової галузі, у

	тому числі сфери дієтичної харчової продукції та харчової безпечності. СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій, у тому числі сфері дієтичної харчової продукції та харчової безпечності. СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації з урахуванням розвитку наряду створення дієтичної харчової продукції на засадах реалізації наукових принципів системи харчування для різних верств населення та спеціалізованого контингенту і забезпечення їх права на раціональне харчування та харчову безпечність. СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчової продукції, у тому числі дієтичної, задля реалізації права на раціональне харчування населення та спеціалізованого контингенту під час впровадження технологічних інновацій, створення нової дієтичної харчової продукції на підприємствах галузі, в профільних установах. <i>Додаткова:</i> СК 7. Здатність розробляти та застосовувати наукові принципи системи харчування для різних верств населення та спеціалізованого контингенту, визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини і враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій дієтичної харчової продукції.
7 Програмні результати навчання	

	РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, зокрема технологій дієтичної харчової продукції та харчової безпечності. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, технологій дієтичної харчової продукції та харчової безпечності у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. 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 технологіях дієтичної харчової продукції, а також завдань із розроблення наукових принципів системи харчування, визначення та аналізу нутрієнтного складу продовольчої сировини. РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, технологій дієтичної харчової продукції та харчової безпечності, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій, технологій дієтичної харчової продукції на засадах реалізації наукових принципів системи харчування для різних верств населення та спеціалізованого контингенту і забезпечення їх права на раціональне харчування та харчову безпечність. РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі, на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки. РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, у тому числі технологій дієтичної харчової продукції та харчової безпечності, реалізації наукових принципів системи харчування, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефаківців. РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, технологій дієтичної харчової продукції та харчової безпечності, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі. РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій, зокрема технологій дієтичної харчової продукції та харчової безпечності. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, зокрема технологій дієтичної харчової продукції та харчової безпечності, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
--	--

	РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах, профільних установах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, нової дієтичної продукції для реалізації права на раціональне харчування. <i>Додаткові:</i> РН 12. Розробляти та застосовувати наукові принципи системи харчування для різних верств населення та спеціалізованого контингенту, визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини і враховувати його при розробленні нових та вдосконаленні існуючих технологій дієтичної харчової продукції.
8 Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Викладачі, що забезпечують освітньо-професійну програму відповідають кадровим вимогам ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти. Відсоток викладачів, які мають вчене звання та науковий ступінь становить не менше 85%. Професорсько викладацький склад проходить підвищення кваліфікації кожні 5 років загальним обсягом не менше 6 кредитів ЄКТС (180 год). 25% викладачів, які забезпечують провадження освітньої діяльності англійською мовою, мають сертифікат відповідно до Загальноєвропейської рекомендації з мовної освіти (на рівні B2) або кваліфікаційні документи, пов'язані з використанням іноземної мови. Випусковою кафедрою зі спеціальності є кафедра хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування.
Матеріально-технічне забезпечення	До складу університету входять три навчальні корпуси, загальна площа яких складає 43738 м², навчальна – 27000 м². Загальна площа, що займає кафедра хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування становить 696,1 м². Для забезпечення освітнього процесу використовуються 12 навчальних лабораторій, серед яких – дієтичного харчування та харчової безпеки, нутриціології, гігієни і санітарії та ін., міжкафедральна лабораторія інноваційних технологій навчання і 2 спеціалізовані лабораторії кафедри: науково-дослідна лабораторія медико-біологічних проблем технології харчових продуктів; науково-дослідна лабораторія фізико-хімічних досліджень.

	Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком складає 100 %. 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 Інтернет. Здобувачі освіти мають вільний безоплатний бездротовий доступ до мережі Інтернет. Рівень оснащення мультимедійним технічним обладнанням є достатнім для здійснення освітнього процесу. У навчальних корпусах створено належні умови для організації харчування співробітників та здобувачів освіти.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	– офіційний сайт: http://www.hduht.edu.ua/index.php/uk/; – точки бездротового доступу до мережі Інтернет; – необмежений доступ до мережі Інтернет; – 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 можливості навчання іноземних громадян

ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

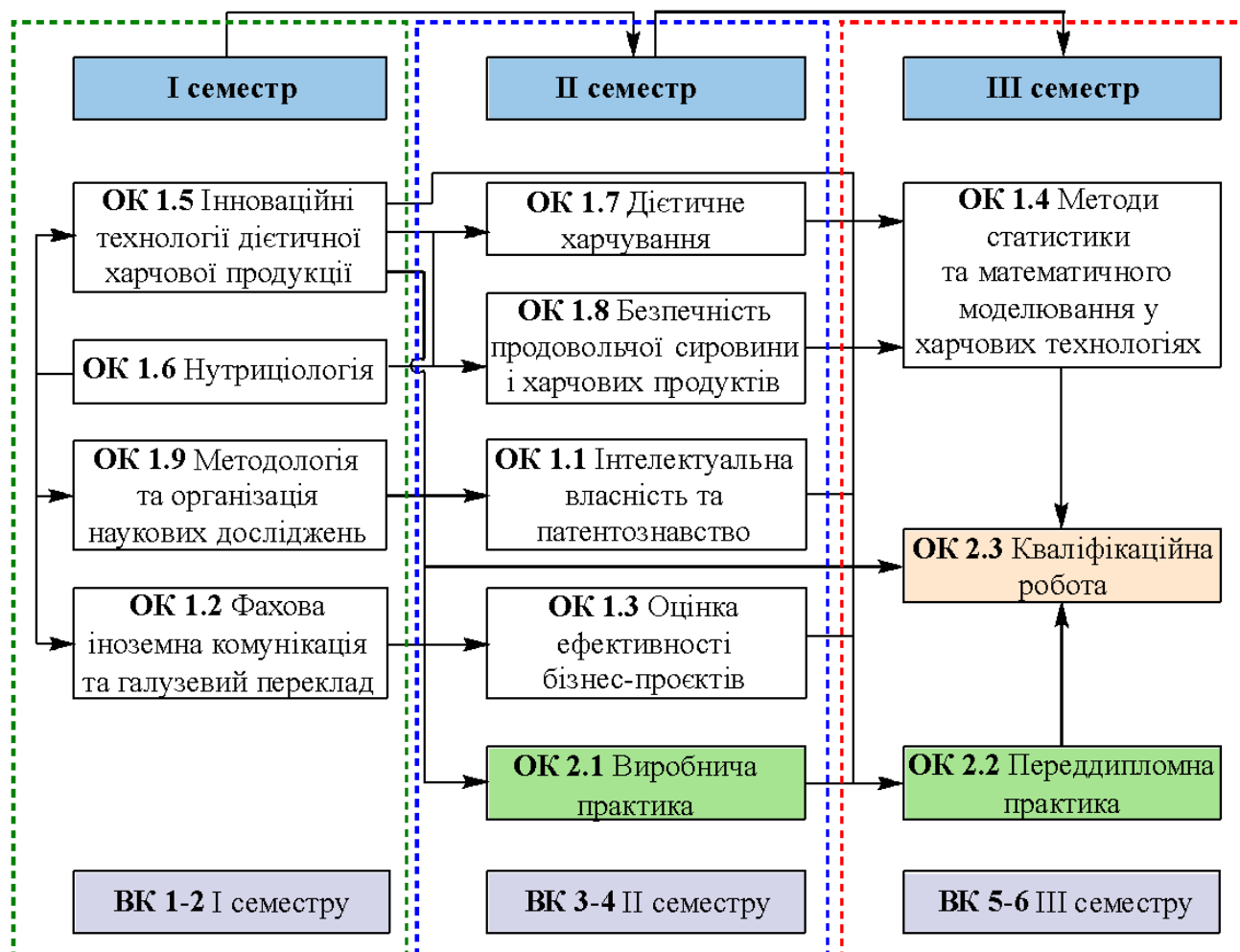
2.1 Перелік компонент ОПП

Код	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1.1	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 дієтичної харчової продукції	10	екзамен, курсова робота
ОК 1.6	Нутриціологія	3	екзамен
ОК 1.7	Дієтичне харчування	4	екзамен
ОК 1.8	Безпечність продовольчої сировини і харчових продуктів	4	екзамен
ОК 1.9	Методологія та організація наукових досліджень	6	диф. залік
ОК 2.1	Виробнича практика	6	диф. залік
ОК 2.2	Переддипломна практика	3	диф. залік
ОК 2.3	Кваліфікаційна робота	16	атестація ЕК
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		66	
Вибіркові компоненти ОПП*			
ВК 1, 2	Дисципліни з каталогу університету	6	заліки
ВК 3, 4	Дисципліни з каталогу освітньої програми	10	диф. заліки
ВК 5, 6	Дисципліни з каталогу спеціальності	8	залік, диф. залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

* Каталог вибірових компонент

<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/vybirkovi-dystsypliny-magistry/>

Структурно-логічна схема ОПП «Технології дієтичної харчової продукції та харчова безпечність» СВО магістр



3 ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється 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 харчових технологій, 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 Strikeplagiarism. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти. Порядок та вимоги до оприлюднення визначаються ДБТУ, зокрема, реферат кваліфікаційної роботи має бути оприлюднено в репозитарії 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.

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>
7. 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	К2	АВ1
СК2	Зн1	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1
СК3	Зн1	Ум1	К1, К2	АВ2
СК4	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1, АВ2
СК5	Зн2	–	К1, К2	АВ3
СК6	Зн1, Зн2	Ум2, Ум3	К2	АВ1, АВ2
СК7 (додаткова)	Зн1, Зн2	Ум1, Ум3	К1, К2	АВ1, АВ3

Таблиця 2

Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності											
	Інтегральна компетентність											
	Загальні компетентності					Спеціальні (фахові, предметні) компетентності						Додаткові фахові компетентності
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7
РН1	+			+	+		+	+	+	+		+
РН2		+		+	+		+	+	+	+	+	
РН3			+			+	+		+		+	+
РН4			+			+	+		+			
РН5	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+
РН6		+		+				+	+	+		
РН7							+	+		+	+	+
РН8	+			+		+	+	+				
РН9					+	+	+	+		+	+	+
РН10			+	+		+	+		+	+		
РН11		+	+			+			+		+	
РН12 (додаткові)	+	+		+	+	+			+	+		+

Таблиця 3

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

Компоненти	РН1	РН2	РН3	РН4	РН5	РН6	РН7	РН8	РН9	РН10	РН11	РН12
Нормативні компоненти												
ОК 1.1	+	+			+			+				
ОК 1.2	+							+	+			+
ОК 1.3	+	+		+	+	+			+		+	
ОК 1.4	+	+	+	+		+				+		+
ОК 1.5	+	+	+	+	+		+		+	+	+	
ОК 1.6		+	+	+	+	+	+		+		+	+
ОК 1.7		+	+		+		+		+			+
ОК 1.8	+	+	+				+		+		+	+
ОК 1.9	+		+	+		+		+	+	+		
ОК 2.1			+		+	+					+	+
ОК 2.2		+			+	+				+	+	
ОК 2.3	+	+	+	+		+		+		+	+	+

Таблиця 4

Матриця забезпечення компетентностей відповідними компонентами освітньо-професійної програми

Компетентності	Нормативні компоненти											
	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 1.3	ОК 1.4	ОК 1.5	ОК 1.6	ОК 1.7	ОК 1.8	ОК 1.9	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3
ЗК1	+		+	+	+	+	+	+	+			+
ЗК2	+		+	+	+	+	+	+	+			+
ЗК3			+	+	+		+		+			+
ЗК4	+	+	+			+	+		+	+	+	+
ЗК5	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+
СК1	+	+		+	+	+	+	+	+			
СК2	+	+		+	+	+	+	+	+		+	+
СК3	+	+	+		+	+	+	+				
СК4			+	+	+	+	+	+	+	+		
СК5	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК6		+	+		+	+	+	+	+			+
СК7		+		+		+	+	+		+		+