



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

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

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ: другий

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ: магістр

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: G13 «Харчові технології»

ГАЛУЗІ ЗНАНЬ: G «Інженерія, виробництво та будівництво»

ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ: магістр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Державного біотехнологічного університету

Протокол № __ від «__» квітня 2026 р.

та вводиться в дію «01» вересня 2026 р.

В.о ректора ДБТУ

_____ Андрій КУДРЯШОВ

Харків – 2026

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю G13 Харчові технології галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» 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. та з врахуванням Постанови Кабінету міністрів України від 30 серпня 2024 р. № 1021 "Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти".

РОЗРОБЛЕНО проектною групою у складі:

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

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

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

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

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Пасічний В.М., д.т.н., проф., завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій, м. Київ

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

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

**ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ПРОМИСЛОВІ ТА КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСА ТА
М'ЯСОПРОДУКТІВ»
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ G13 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

<i>1. Загальна характеристика</i>	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний біотехнологічний університет Факультет переробних і харчових виробництв
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікацій мовою оригіналу	Магістр Магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів
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 про акредитацію №19739 від 15 січня 2026 р.
Цикл / рівень	НРК України – 7 рівень, FQ -EHEA - другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Особа має право здобувати другий (магістерський) рівень вищої освіти за умови наявності диплому бакалавра (спеціаліста, магістра). Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Державного біотехнологічного університету» (https://biotechuniv.edu.ua/vstupnyku/vstup-2025/)
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	Термін дії до 01 червня 2031 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/osvitni-programi/

2. Мета освітньої програми

Підготовка конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців у галузі м'ясопереробної промисловості, які володіють інтегральними, загальними та фаховими компетентностями, здатні застосовувати системні знання для розв'язання складних виробничо-технологічних і науково-дослідних завдань з проектування, розроблення, впровадження та оптимізації промислових і крафтових технологій виробництва м'яса та м'ясопродуктів.

Програма орієнтована на формування професійної спроможності випускника ефективно діяти в умовах інноваційного розвитку галузі, мінливості ринкового середовища та невизначеності вимог, забезпечуючи якість, безпечність 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	<p><i>Об'єктами вивчення та діяльності</i> магістрів з харчових технологій за фаховим спрямуванням промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів є науково-дослідна, організаційно-технологічна, проектно-технологічна, організаційно-управлінська системи функціонування підприємств м'ясопереробної галузі, організацій та установ усіх форм власності за невизначеності умов і вимог</p> <p><i>Цілі навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти інтегральної, загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчових підприємств, зокрема м'ясної промисловості, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- теоретико-методологічні та прикладні аспекти промислових та крафтових технологій м'яса та м'ясопродуктів;- ґрунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів, принципи конструювання нових технологій;- методологія організації та контролювання відповідного рівня якості та безпечності продукції харчових підприємств м'ясної галузі;- організаційні принципи функціонування підприємств м'ясної галузі та алгоритми впровадження інновацій у їх виробничу діяльність;- науково-методичні засади дослідницько-інноваційної та

	<p>викладацької діяльності;</p> <p>- виконання проектно-технологічних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій харчової продукції на підприємствах м'ясної галузі.</p> <p><i>Методи, методики та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці):</i> комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних, маркетингових та управлінських методів і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств м'ясної галузі, методики забезпечення якості та безпечності продукції галузі, методи планування і проведення експериментальних досліджень та обробки їх результатів, інформаційні та комп'ютерні технології.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне спеціалізоване технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка, інформаційні технології та програмне забезпечення</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми	<p>Програма має фокус, орієнтований на формування фахівця нового покоління у галузі м'ясопереробки, який володіє глибокими знаннями сучасних промислових та крафтових технологій виробництва м'яса і м'ясопродуктів, здатного до інноваційної, проектної та дослідницької діяльності в умовах технологічних трансформацій і змін ринку.</p> <p>Особлива увага приділяється розвитку практичних навичок, здатності до розробки конкурентоспроможних харчових продуктів, впровадження ефективних технологічних рішень, дотримання принципів безпечності, якості, сталого розвитку галузі та академічної доброчесності. Програма також акцентує на інтеграції сучасних наукових підходів, креативних рішень і цифрових технологій у сферу харчової промисловості.</p> <p><i>Ключові слова:</i> харчові технології, м'ясо та м'ясопродукти, промислові технології, крафтові технології, м'ясопереробна галузь, виробництво, технологічний процес, якість та безпечність харчової продукції</p>
Особливості програми	Освітня програма спрямована на підготовку магістра, який володітиме фундаментальними та професійно-орієнтованими знаннями з технологій м'ясних продуктів промислового та крафтового виробництва та передбачає поглиблену теоретичну та практичну підготовку проведення проектно-технологічних, виробничо-технологічних, науково-дослідних робіт з

	<p>використанням новітніх досягнень науки та промисловості, сучасних інформаційних та комп'ютерних технологій.</p> <p>Освітньо-професійна програма базується на багаторічному досвіді університету з підготовки фахівців для м'ясоної галузі і передбачає використання елементів дуальної освіти, неформальної освіти, залучення до освітнього процесу фахівців-практиків, проведення майстер-класів та семінарів на підприємствах галузі, практичну підготовку студентів на вітчизняних та закордонних підприємствах харчової промисловості</p>
<i>4 Працевлаштування випускників та подальше навчання</i>	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускники здатні виконувати професійну роботу на підприємствах м'ясопереробної галузі та у галузевих організаціях різних видів діяльності і форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 та вимог ринку праці. Зокрема може працювати в науковій, освітній та виробничій галузях; на викладацьких, науково-дослідних, інженерних та адміністративних посадах у закладах вищої, фахової передвищої та професійно-технічної освіти, науково-дослідних установах, в органах державної влади і місцевого самоврядування, а також та на підприємствах м'ясопереробної галузі будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами економічної діяльності</p>
Академічні права випускників в та подальше навчання	<p>Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти «Доктор філософії», а також підвищення кваліфікації і отримання додаткової післядипломної освіти</p>
<i>5 Викладання та оцінювання</i>	
Викладання та навчання	<p>Застосовується студентоцентроване (під керівництвом викладача та проблемно-орієнтоване) навчання, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, лабораторних/практичних занять, консультацій, виконання курсових робіт, самостійного вивчення, на основі підручників, посібників, періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет, навчання в освітньому середовищі Moodle, самонавчання, тренінгів, майстер-класів, проблемних лекцій, підготовки кваліфікаційної роботи</p>
Оцінювання	<p><i>Оцінювання здійснюється</i> за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано», «не зараховано») системами.</p> <p><i>Види контролю:</i> поточний та підсумковий (екзамен, залік,</p>

	диференційований залік, звіти з практик, захист курсових робіт, атестація здобувачів ступеня магістр)
<i>6 Програмні компетентності</i>	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати завдання дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій, зокрема із фокусом на промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	<p>СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, зокрема властиве м'ясопереробній галузі, а також науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій з зосередженням на продуктах промислових та крафтових виробництв</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку м'ясопереробної галузі та інтегрувати результати наукової діяльності в освітній процес шляхом застосування сучасних методів і технологій під час викладання профільних дисциплін.</p> <p>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій, зокрема м'ясопереробної галузі.</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості, зокрема промислових та крафтових підприємствах м'ясопереробної галузі, відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів, зокрема м'яса та м'ясопродуктів, під час впровадження технологічних інновацій на промислових та крафтових підприємствах галузі.</p> <p><i>Додаткові:</i></p> <p>СК 7 Здатність розробляти, удосконалювати та впроваджувати інноваційні техніко-технологічні рішення з виробництва промислових і крафтових м'ясопродуктів, з урахуванням сучасних науково-технічних досягнень, принципів безпечності, якості, автентичності, ресурсозбереження та запитів ринку.</p> <p>СК 8 Здатність аналізувати, інтерпретувати та оформлювати результати наукових досліджень та інженерних рішень, готувати</p>

наукові публікації, наукові звіти, проектні пропозиції з питань розвитку промислових та крафтових технологій м'ясопродуктів, презентувати й аргументовано обговорювати їх у професійному середовищі

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 промислових та крафтових технологій м'яса та м'ясопродуктів.

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, з зосередженням на промислових та крафтових технологій м'яса та м'ясопродуктів, 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 м'ясопереробної галузі.

РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, зокрема промислових та крафтових технологій м'яса та м'ясопродуктів, 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, з особливостями технологій м'ясопереробної галузі, як промислових, так і крафтових.

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств м'ясної галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зокрема промислових та крафтових технологій м'яса та м'ясопродуктів, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, зокрема промислових та крафтових технологій м'яса та м'ясопродуктів, 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.

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій з поглибленням у промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для

	<p>забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, зокрема м'ясних продуктів промислового та крафтового виробництва</p> <p><i>Додаткові:</i></p> <p>РН 12 Обґрунтовувати алгоритми розробки та механізми впровадження інноваційних технологічних рішень у виробництві м'ясопродуктів, враховуючи їх функціональні властивості, технологічну доцільність, відповідність стандартам якості, безпечності, а також тенденціям розвитку харчової галузі.</p> <p>РН 13. Систематизувати отримані дані, готувати науково-технічну документацію, формулювати висновки та ефективно презентувати результати досліджень у фаховому й міждисциплінарному середовищі</p> <p>РН 14. Проектувати та організовувати освітній процес із дисциплін циклу професійної підготовки у закладах вищої та фахової передвищої освіти з застосуванням сучасних педагогічних методів, інтерактивних форм навчання та цифрових інструментів.</p>
<p><i>8 Ресурсне забезпечення реалізації програми</i></p>	
<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Кадрове забезпечення освітньо-професійної програми відповідає ліцензійними вимогам. (Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» від 30 грудня 2015 р. № 1187 зі змінами, затвердженими Постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. № 365).</p> <p>Відсоток викладачів, які мають вчене звання та науковий ступінь становить не менше 75%.</p> <p>Професорсько викладацький склад проходить підвищення кваліфікації кожні 5 років загальним обсягом не менше 6 кредитів ЄКТС (180 год).</p> <p>Випусковою кафедрою є кафедра технології м'яса</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Для досягнення цілей, завдань, програмних результатів навчання функціонує корпус факультету, забезпечений аудиторіями, обладнаними мультимедійними системами; власною базою навчальних технологічних та науково-дослідних спеціалізованих лабораторій, є можливість використовувати існуючі технічні можливості кафедри та наукових лабораторій ДБТУ.</p> <p>Комп'ютерні класи обладнані сучасною технікою, яку об'єднано у локальну мережу та підключено до мережі Інтернет. Здобувачі освіти мають вільний безоплатний бездротовий доступ до мережі Інтернет.</p> <p>Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком складає 100 %.</p> <p>Загальна площа, що займає кафедра технології м'яса, складає 128,2 м². Для забезпечення освітнього процесу використовуються спеціалізовані лабораторії кафедри</p>
<p>Інформацій-</p>	<p>Інформаційне забезпечення реалізується через вільний доступ</p>

не та навчально-методичне забезпечення	до мережі Інтернет; використання офіційного вебсайту (https://biotechuniv.edu.ua/) та офіційних сторінок факультету (https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/) та кафедри (https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/kafedra-tehnologiyi-m-yasa/), а також офіційної сторінки кафедри у соціальних мережах (https://www.instagram.com/kaf_technology_meat?igsh=aWljajNlcmdyMXM2&utm_source=qr) та інформаційних ресурсів Наукової бібліотеки ДБТУ (https://biotechuniv.edu.ua/nauka/naukova-biblioteka/), зокрема інституційного репозиторію із наповненням матеріалів чотирьох репозиторіїв (Open Archive KhNTUA, irHDUHT, eKhNAUIR, героHDZVA) та безкоштовного доступу до наукометричних баз Scopus та Web of Science; навчально-методичних пакетів освітнього процесу в освітньому середовищі Moodle. 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

2 ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
---------	--	--------------------	-----------------------------

Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.1	Інтелектуальна власність та патентознавство	3	Диф. залік
ОК 1.2	Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад	3	Диф. залік
ОК 1.3	Оцінка ефективності бізнес-проектів	5	Екзамен
ОК 1.4	Методи статистики та математичного моделювання у харчових технологіях	3	Екзамен
ОК 1.5	Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних продуктів	11	Екзамен, КП
ОК 1.6	Управління якістю та безпечністю продукції м'ясопереробних підприємств	5	Екзамен
ОК 1.7	Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств	4	Екзамен
ОК 1.8	Організація і методологія наукових досліджень та сучасні підходи до викладання спеціальних дисциплін	4	Залік
ОК 1.9	Конструювання харчової продукції	3	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 ОП*			
ВК 1, 2	Дисципліни з каталогу університету	6	Заліки
ВК 3, 4	Дисципліни з каталогу освітньої програми	10	Заліки
ВК 5, 6	Дисципліни з каталогу спеціальності	8	Заліки
Загальний обсяг вибірових компонент		24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

* Каталог вибірових компонент

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

3 ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється на основі оцінювання результатів навчання та рівня сформованості компетентностей у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до	Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання

кваліфікаційної роботи та порядку її захисту	<p>комплексного складного завдання або проблеми у сфері промислових та/або крафтових технології м'яса та м'ясопродуктів, що передбачає здійснення проектно-технологічних заходів та/або проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p>Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Процедура перевірки на плагіат визначається ДБТУ та здійснюється через програмно-обчислювальний комплекс Strikeplagiarism.</p> <p>Порядок та вимоги до оприлюднення визначаються ДБТУ.</p>
--	--

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 регулярно 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 30.09.2015 № 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>

8. Постанова Кабінету міністрів України від 30.09.2024 № 1021 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти». – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1021-2024-%D0%BF#Text>

Таблиця 1

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей (результатів навчання) за НРК	Знання Зн1 Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень Зн2 Критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	Уміння/Навички Ум1 Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур Ум2 Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах Ум3 Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності	Комунікація К1 Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються К2 Використання іноземних мов у професійній діяльності	Відповідальність і автономія АВ1 Управління робочими або навчальними процесами, які є складними, не передбачуваними та потребують нових стратегічних підходів АВ2 Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів АВ3 Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії
Загальні компетентності				
ЗК1	Зн1, Зн2	Ум3	К2	АВ3
ЗК2	Зн1	Ум1, Ум3	-	АВ2
ЗК3	Зн1	Ум1, Ум2	-	АВ3
ЗК4	Зн2	Ум3	-	АВ2
ЗК5	Зн1	Ум2, Ум3	К2	АВ3
Спеціальні (фахові) компетентності				
СК1	Зн1, Зн2	Ум1	-	АВ1
СК2	Зн1	Ум1	-	АВ1
СК3	Зн1	Ум1	К1, К2	АВ2
СК4	Зн2	Ум2	К1, К2	АВ2
СК5	Зн2		К1, К2	АВ3
СК6	Зн2	Ум3	-	АВ1, АВ2
СК7 (додаткова)	Зн1, Зн2	Ум2	К1	АВ1
СК8 (додаткова)	Зн2	Ум1	К1, К2	АВ2

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	СК8
PH1	+			+	+		+	+				+	
PH2		+		+	+		+	+			+	+	
PH3			+			+			+			+	
PH4			+			+			+				
PH5	+	+		+	+	+		+			+	+	
PH6		+		+				+					
PH7										+			+
PH8	+			+			+						+
PH9					+					+			
PH10			+	+		+			+	+			+
PH11		+	+			+					+	+	
PH12												+	
PH13													+
PH14	+		+	+			+						+

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

